



Nos petits plats pour vos

Fêtes de Fin d'Année

2025

Frééric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires

Les Coffrets Apéritifs

Cocktail Apéritif Gourmand de Noël (7 pièces par pers)

14.50€ TTC par pers

« Samossas de Poireaux au Haddock / Biscuit Moelleux aux Epices de Noël, Foie Gras et Mangue / Millefeuille de Paleron de Veau et Galette Mexicaine, Sauce Vittello Tonato / Comme un Pain Suisse, Jambon et Truffes de Bourgogne / Roulade de Bar aux Agrumes, Passion, Grenade et Coriandre / Sablé Breton au Cumin, Houmous Vert aux Epinards et Chèvre Frais au Miel / Verrine de Chou Fleur en Panna Cotta, Tartare de Gambas marinées au Soja, Caviar Français »

Disponible Uniquement pour vos commandes de Noël

Cocktail Apéritif Gourmand de Réveillon (7 pièces par pers) **14.50€ TTC par pers**

« Pancake d'Avoine aux Herbes, Chèvre Frais et Bar mariné / Biscuit Moelleux aux Noix, Poires au Vin Chaud et Crème de Beaufort / Dôme de Foie Gras, Figues et Pain au Miel / Cube de Saumon Confit au Sésame Doré, Wasabi Léger / Marbré de Thon Rouge et Chair de Crabe, Gel de Yuzu / Feuilleté Chaud de Ris de Veau au Noilly Prat et Pistache / Roulade de Poireaux en vinaigrette d'Œuf, Caviar d'Aquitaine »

Disponible Uniquement pour vos commandes du 31 décembre

Les Foies Gras

Le Foie Gras de Canard entier mi cuit Nature :

Ballotins de 125g

16.25€ TTC soit 130€/kg

Ballotins de 250g

31.50€ TTC soit 126€/kg

Le Foie Gras de Canard entier mi cuit Truffé (1% de Truffes Melanosporum)

Ballotins de 125g

22.25€ TTC soit 178€/kg

Ballotins de 250g

43.25€ TTC soit 173€/kg

La Truffe Melanosporum

Possibilité d'avoir l'Or Noir des fêtes de fin d'année : La Truffe Melanosporum. A ce jour nous n'avons pas connaissance du cours. Tarif fixé semaine 50.

Les Gourmandises Apéritives... suite

Les Pains Croustillants :

Aux Escargots en persillade (2-3 personnes)

8.70€ TTC à l'unité

A l'Ail et au Poivre (2-3 personnes)

7.40€ TTC à l'unité

Au Beurre de Truffes Melanosporum (2-3 personnes)

12.20€ TTC à l'unité

Baguette torsadée au Lard et au Beaufort

3.50€ TTC à l'unité

Le Caviar :

Caviar Français Sturia Vintage 50g

97.00€ TTC soit 1900€/kg

Le Saumon : (*Peut-être servi en entrée, ou à partager à l'apéritif*)

Comme un Sashimi de Saumon mariné au Sel d'Epices douces

7.60€ TTC soit 90.00€/kg

Les Huîtres : (Amélie « Spéciales de Claires » / Marenne Oléron)

La bourriche (Non préparée) de 24 pièces N° 3

34.20€ TTC



Les Entrées

<u>Le Homard</u> : Entrée Froide Cannelloni de Courgettes au Homard et Légumes croquants, Bisque Froide aux Agrumes et Pickles de Mini Girolles (portionné à l'unité)	18.80€ TTC par pers
<u>La Pintade</u> : Entrée Chaude Pâté Chaud à la Pintade, Trompettes de la Mort et Foie Gras de Canard, Sauce à l'Amaretto (portionné à l'unité)	19.50€ TTC par pers
<u>Le Potimarron</u> : Entrée Végé (Ni Viande, Ni Poisson) Royale de Potimarron, grosse Raviole de Cèpes et Châtaignes, Crème de Champignons (Servi chaud) (portionné à l'unité)	11.80€ TTC par pers

Les Plats

<u>Le Chapon</u> : Suprême de Chapon fermier rôti, Les Cuisses farcies aux Pignons de Pins et Epinards, Gratin de Pomme de Terre aux Cèpes, Légumes d'Hiver Braisés et Jus de Cuisson Crémée (entièrement désossé et servi en plat)	22.70€ TTC par pers
<u>La Carré de Veau</u> : Tournedos de Carré de Veau rôti au Genièvre et Herbes aromatiques, Gratin de Pomme de Terre aux Cèpes, Légumes d'Hiver Braisés et Jus au Gin (servi en plat)	23.70€ TTC par pers
<u>Le Bar</u> : Tournedos de Bar farci au Fenouil et à l'Aneth, Gratin de Patate Douce, Fumet réduit au Citron Confit (servi en plat)	23.90€ TTC par pers
<u>La Samossa</u> : Plat Végé (Ni Viande, Ni Poisson) Grosse Samossa aux Champignons et aux Blettes, Falafel aux Herbes, Légumes d'Hiver Braisés, Pesto de Roquette et Tomates séchées (portionné à l'unité)	13.20€ TTC par pers

Les Fromages

Brie de Meaux fermier truffé (Prix pour 100g) (Quantité minimum à commander 200g soit 3 à 4 personnes)	6.90€ TTC soit 67€/kg
Boite Chaude d'un Vacherin, Miel et Mendiant Fromage à servir Chaud (portionné à l'unité)	5.20€ TTC par pers

Les Coffrets Desserts

Cocktail Dessert Gourmand de Noël (4 pièces par pers)

9.90€ TTC par pers

« Sablé Breton à la Fleur de Sel, Pomme Granny et Caramel Beurre Salé / Barquette aux Pistaches, Figues et Diplomate au Nougat / Biscuit aux Epices, Légèreté au Chocolat Praliné / Dacquoise Coco, Mangue-Passion et Mousse à La Noix de Coco »

Disponible Uniquement pour vos commandes de Noël

Cocktail Dessert Gourmand de Réveillon (4 pièces par pers) **9.90€ TTC par pers**

« Tartelette Amande Myrtilles, Ganache montée au Génépi / Palet d'une diplomate au Caramel, confit de Kalamansi / Biscuit Fin façon Cookies, Marmelade de Pamplemousse et Légèreté au Litchi / Douceur Chocolat Noisette»

Disponible Uniquement pour vos commandes du 31 décembre

Les Bûches

La Citron-Framboise : « Biscuit roulé au Citron Vert, Confit de Framboise et Ganache montée à la Pistache »

La Forêt-Noire: SANS GLUTEN « Bûche au Chocolat et Griotte façon Forêt Noire, Chantilly à la Mascarpone »

La Vanille-Caramel : « Bûche à la Vanille, Caramel Beurre salé aux Cacahuètes, Biscuit aux Amandes »

La Tiramisu : SANS GLUTEN « Bûche façon Tiramisu, Crèmeux au Café »

Pour 2 personnes : **9.50€ TTC**

Pour 4 personnes : **17.50€ TTC**

Pour 6 personnes : **25.50€ TTC**

Pour 8 personnes : **33.50€ TTC**

Les Macarons

Assortiments de Parfums :

*Caramel au Beurre Salé
Chocolat Noir orange Confité
Pistache
Ganache Yuzu
Vanille de Madagascar
Ganache Framboises*

Boites de 10 pièces en parfums assortis

13.50€ TTC

Boites de 20 pièces en parfums assortis

25.00€ TTC

Tous les parfums sont présents dans les boites

Les Pâtes de Fruits

*Framboise
Fruits Exotiques
Pomme Verte
Cassis
Litchee
Kalamansi*

Boites de 18 pièces en parfums assortis

16.50€ TTC

Tous les parfums sont présents dans les boites

Cocktail Dinatoire Saint Sylvestre

(servi uniquement le 31 décembre)

63€ TTC par pers

Sur une base de 19 pièces par personne

*Pancake d'Avoine aux Herbes, Chèvre Frais et Bar mariné

*Biscuit Moelleux aux Noix, Poires au Vin Chaud et Crème de Beaufort

*Dôme de Foie Gras, Figues et Pain au Miel

*Cube de Saumon confit au sésame Doré, Wasabi léger

*Marbré de Thon Rouge et Chair de Crabe, Gel de Yuzu

*Feuilleté Chaud de Ris de Veau au Noilly Prat et Pistache

*Roulade de Poireaux en vinaigrette d'Œuf, Caviar d'Aquitaine



*Conchiglioni farci de Coquillages et Salsifis fondants, Jus crémé

*Burger de Joue de Bœuf confite, Carottes fondantes et Fourme d'Ambert

*Noix de Saint-Jacques Rôties snackées, Crème de Panais



*Tartelette Amande Myrtilles, Ganache montée au Génépi

*Palet d'une Diplomate au Caramel, Confit de Kalamansi

*Biscuit Fin façon Cookies, Marmelade de Pamplemousse et Légéreté au Litchi

*Douceur Chocolat Noisette

Les Allergènes

Arachide : 1 / Céleri : 2 / Crustacés : 3 / Gluten : 4 / Fruits à Coques : 5 /

Lait : 6 / Lupin : 7 / Œufs : 8 / Poisson : 9 / Mollusques : 10 / Moutarde : 11

Sésame : 12 / Soja : 13 / Sulfites : 14

*Cocktail Apéritif Noël: *dans l'ordre de la description* (4/6) / (4/6/8) / (4/6/8/9) / (4/5/6) / (6/9) / (4/6/8) / (3/6/13)

*Les Pains: (4/6/10)

*Foie Gras : (14)

*Saumon : (9)

*Homard: (3/6/13/14)

*Pintade: (4/6/14)

*Potimarron : (4/6/8)

*Chapon: (5/6/14)

*Veau : (6/14)

*Bar : (6/14)

*Samosssas: (4/5)

*Brie : (6)

*Boite chaude : (5/6)

*Dessert noël et St Sylvestre:

(4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8)

*Buche Citron : (4/5/6/8)

*Buche Foret noire: (6/8/14)

*Buche Vanille Caramel : (5/6/8)

*Buche Tiramisu : (4/5/6/8)

*Cocktail Saint Sylvestre : *dans l'ordre de la description* : (6/8/9) / (4/5/6/8) / (4/6) / (9/12) / (3/9) / (4/5/6/14) / (3/6/8/9) / / (3/4/6/8/10) / (4/6/14) /

(6/10) / / (4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8) / (4/5/6/8)

*Macarons : (5/6/8)

*Cocktail apéritif St Sylvestre : (6/8/9) / (4/5/6/8) / (4/6) / (9/12) / (3/9) / (4/5/6/14) / (3/6/8/9)

Commandes et Conditions Générales



Pour les fêtes de Noël

Prise des Commandes jusqu'au 22 décembre 2025

Et à récupérer directement à la Boutique de Faverges
le 24 décembre 2025

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Prise des Commandes jusqu'au 29 décembre 2025

Et à récupérer directement à la Boutique de Faverges
le 31 décembre 2025

Possibilité de livraison avec supplément
(en fonction de notre disponibilité)

Versement d'un Acompte de 50% de votre commande Obligatoire
Bon de Commande en ligne, disponible sur notre site

Frédéric Fouquet
Créateur d'Emotions Culinaires

Frédéric Fouquet, Créeur d'Emotions Culinaires

ZA des Boucheroz - Bâtiment 6 - 280 Chemin des Pérouses
74210 FAVERGES (derrière les « Caves du Château »)

contact@frederic-fouquet.com

www.frederic-fouquet.com

Tel : 04 50 44 88 92 - 06 24 14 70 09