# Nos Incontournables

**CHOUQUETTES** **5.70**

Pâte à chou, Chantilly à la vanille et sucre grain par boite mini de 6 pièces
allergènes : 4/6/8

**CANNELÉS BORDELAIS** **6.50**

recette de tradition : Base de pâte à crêpes aromatisée au rhum
mini de 6 pièces / par boite
allergènes : 4/6/8/14

**PLATEAU DE 15 MIGNARDISES** **27.00**

15 mignardises au choix du chef réparties sur 3 sortes différentes.

- SANS GLUTEN

**MACARONS 5 PARFUMS** **13.50**

Macaron de tradition, 10 pièces : Amandes, Sucre et blanc d'œuf
allergènes : 5/6/8

# Numbers Cake

Taille A4
Le chiffre (ou la lettre) **39.00**

*ou*

Taille A3
Le chiffre (ou la lettre) **48.00**

# Autour du mariage

Pièces Montées traditionnelles ou Naked Cake,
on personnalise ensemble votre projet

# Nos Gâteaux

**ENTREMET POIRE, VANILLE & BAILEYS**

Feuillantine au chocolat blanc, biscuit moelleux aux poires, caramel au Baileys, compote de poires & Crème bavaroise à la vanille
allergènes : 4/5/6/8

**FRAISIER OU FRAMBOISIER**

(selon saison et arrivage des fruits rouges)
Génoise, Crème Mousseline à vanille et fruits rouges
allergènes : 4/6/8/14

**SAINT HONORÉ**

Pâte à chou caramélisée, pâte feuilletée, Diplomate Vanille et Chantilly vanille
allergènes : 4/5/6/8

**MONDAIN**

Biscuit succès aux noix, Mousse chocolat *55%*, copeaux de chocolat *55%*
allergènes : 4/5/6/8

**ENTREMET VANILLE CARAMEL ET FRAMBOISES**

Biscuit aux Amandes, confit de framboises, Caramel au beurre salé, mousse légère à la Vanille, nougatine aux graines de sésame
allergènes : 4/5/6/8

**PARIS-BREST**

Pâte à chou, Crème mousseline au praliné d'Amandes & noisettes
allergènes : 4/5/6/8

**ENTREMET PISTACHE-GRIOTTE**

Biscuit madeleine à la Pistache, Feuillantine au Chocolat blanc, Confit de griotte, Bavaroise à la Pistache & Griottine
allergènes : 4/5/6/8/14

- SANS GLUTEN

**ENTREMET CHOCOLAT-CAJOU-VANILLE**

Biscuit Dacquoise aux Amandes, Pralin de Cajou, Crémeux à la Vanille de Madagascar et Mousse au Chocolat Lacté
allergènes : 5/6/8

**COMME UN SNICKERS**

crunchy au chocolat, praliné d'arachides, mousse au chocolat et glaçage chocolat
allergènes : 5/6/8

# Nos Tartes

**CITRON-YUZU**

Biscuit breton à la Fleur de sel, Crémeux Citron, Ganache yuzu, gel de yuzu
allergènes : 4/6/8

**TARTE ECUREUIL AUX NOIX**

Pâte sucrée, crème noix & amandes, noix torréfiées & caramel beurre salé
allergènes : 4/5/6/8

**CAFÉ-NOISETTES**

Pâte sucrée aux noisettes, Crème de noisettes, praliné Noisette/amandes, Crémeux au Café et mini chou au praliné et disque de chocolat
allergènes : 4/5/6/8

# Tarifs

4, 6, 8 ou 10 personnes
Tarif unique de 4.50€/part
pour tous nos Gâteaux & Tartes

## PERSONNALISATION

**Nous vous offrons la possibilité de commander des gâteaux personnalisés**

*(un gâteau personnalisé peut nous prendre plus de temps, il est alors possible que le temps d'anticipation de commande soit plus long, n'hésitez pas à vous renseigner en amont)*

## RÉCUPÉRER SA COMMANDE

Il est nécessaire de prévoir **un délai de 24 à 48h** selon votre demande.

Les commandes sont à récupérer directement en boutique entre **10h30 et 12h** ou entre **15h et 17h**

## LES ALLERGÈNES

Arachide : 1 / Céleri : 2 / Crustacés : 3 / Gluten : 4
Fruits à coques : 5 / lait : 6 / Lupin : 7 / Oeufs : 8
Poissons : 9 / Mollusques : 10 / Moutarde : 11
Sésame : 12 / Soja : 13 / Sulfites : 14

## CONTACT INFO

06 24 14 70 09 - 04 50 44 88 92

## EMAIL

contact@frederic-fouquet.com

## OÙ NOUS TROUVER

280 chemin des pérouses -
74210 FAVERGES

## RÉSEAUX SOCIAUX

@CHEFFREDFOUQUET



# Carte des GOURMANDISES



