



Nos petits plats pour vos

Fêtes de Fin d'Année

2023

Fr^ééric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires



Les Apéritifs

Cocktail Apéritif Gourmand (7 pièces par personne)

13.90€ TTC par pers

« Buns au Sésame, Rillettes de Volaille aux Fruits secs et Pickles de Concombre / Cromesquis de Polenta, Truffes Melanosporum, Parmesan et Artichauts Breton / Sashimi d'Omble Chevalier mariné à la Betterave, Pain aux Céréales, Cervelle de Canut aux Herbes et Emulsion d'Œufs aux Condiments / Muffins aux Coquillages et aux Courgettes, Crème verte acidulée aux Herbes / Tacos à la Viande des Grison, Brézain fumé et Roquette / Roulade de Jambon cru de Savoie, Crèmeux de Beaufort et Chutney d'Abricots secs / Club Sandwich d'un Pain au Miel, Foie Gras de Canard et confit de Figs»

Les Pains Croustillants :

Aux Escargots en persillade (2-3 personnes)

8.20€ TTC à l'unité

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

6.80€ TTC à l'unité

Au Beurre de Truffes Melanosporum (2-3 personnes)

11.50€ TTC à l'unité

Le Caviar :

Caviar Français Sturia Vintage 50g

95.00€ TTC soit 1900€/kg

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

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

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

et Aneth fraîche (en portion de 80g)

7.20€ TTC soit 90.00€/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 fixe semaine 50.

Les Entrées

Le Canard : Entrée Froide

Terrine de Magret de Canard aux Pistaches et Cranberries, Gésiers et Foie Gras de Canard, Chutney de Figues aux Oignons rouges

(portionné à l'unité)

17.50€ TTC par pers

Les Langoustines : Entrée Chaude

Royale de Langoustines au Piment d'Espelette, Queues de Langoustines à la Sauce Tériyaki, Noix de Saint Jacques à la Pomme verte, Crumble aux Algues

(portionné à l'unité)

19.50€ TTC par pers

Ni Viande... Ni Poisson

Panna Cotta de Chou-Fleur à la Truffe Melanosporum, Pickles de Légumes

(Entrée Froide) (portionné à l'unité)

8.20€ TTC par pers

Rouleau de Pommes de Terre aux Noisettes, Comptée de Fenouil et Légumes d'hiver (Servi chaud) (portionné à l'unité)

8.50€ TTC par pers

Plats : Viandes et Poissons

Suprême de Chapon fermier rôti, les Cuisses farcies aux Châtaignes, Croquettes de légumes d'Hiver, Courge Butternut en palets fondants et Jus de Cuisson crémé au Porto (entièrement désossé et servi en plat)

22.50€ TTC par pers

Filet Mignon de Veau aux Champignons en Croûte façon Wellington, Croquettes de légumes d'Hiver, Courge Butternut en palets fondants et Sauce au Marsala (servi en plat)

22.50€ TTC par pers

Finger de Dorade Royale aux Cèpes en croute de Pain aux Herbes, Rouleau de Pomme de Terre aux Noisettes, Comptée de Fenouil, Légumes d'Hiver, Jus d'arrêtes corsé (servi en plat)

22.50€ TTC par pers

Fromages

Brie de Meaux fermier truffé (Prix pour 100g)
(Quantité minimum à commander 200g soit 3 à 4 personnes)

6.70€ TTC soit 67€/kg

Croustillant d'un Reblochon fermier aux Fruits secs

Fromage à servir Chaud (portionné à l'unité)

5.00€ TTC par pers

Desserts et Bûches

Cocktail Dessert Gourmand (4 pièces par personne)

9.70€ TTC par pers

« Douceur d'une Marmelade d'Agrume et son Chocolat Lacté / Opéra de Tradition / Biscuit et Confit à la Banane, Crème Diplomate au Praliné d'Arachides / Disque sablé au Sésame doré, Fruits rouges et Légèreté à la Vanille »

Les Bûches :

La Classique : SANS GLUTEN « Biscuit aux Amandes, Crème Diplomate à la Vanille, Confit de Framboises/Groseilles, Nougatine de Sésame et Meringue, Crémeux à la Vanille »

L'Exotique : « Biscuit à la Banane, Confit Passion et Confit de Mangue, Dés de Mangue et Mousse Coco »

La Poire : « Biscuit Breton, Caramel au Beurre salé, Confit de Poires et Cubes de Poires aux Epices, Crème Diplomate au Praliné Pécan »

La Chocolatée : SANS GLUTEN « Biscuit au Chocolat, Praliné d'Amandes et Noisettes, Crème au Beurre au Chocolat »

Pour 2 personnes : **9.00€ TTC**

Pour 6 personnes : **25.00€ TTC**

Pour 4 personnes : **17.00€ TTC**

Pour 8 personnes : **33.00€ TTC**

Macarons

Assortiments de Parfums

Boîtes de 10 pièces en parfums assortis

12.50€ TTC

Boîtes de 20 pièces en parfums assortis

24.00€ TTC

Pâtes de Fruits

Mandarine / Poire / Fraises / Kiwi / Ananas / Myrtilles

Tous les parfums sont présents dans les boîtes

Boîtes de 18 pièces en parfums assortis

15.50€ TTC

Cocktail D'atatoire (servi uniquement le 31 décembre)

61.50€ TTC par pers

Sur une base de 19 pièces par personne

*Verrine d'un Tartare de Bar à la Tahitienne

*Pâté chaud de Chevreuil aux Champignons

*Maki Californien au Sésame, Homard, Concombre et Chutney de Pamplemousse

*Mini Croque Monsieur, Jambon, Conté et Truffe

*Galette d'Avoine aux Herbes fraîches, Panna Cotta de Chou-fleur, Emulsion d'Œufs au Parmesan et Perles de Balsamique

*Chou Farci d'une Comptée de Mangue, Crèmeux de Foie Gras de Canard

*Pancake aux Poireaux et Curcuma, Tartare de Haddock au Chèvre frais



*Noix de Saint-Jacques rôties, Mousseline de Butternut

*Aranccini aux Topinambour et Truffes Melanosporum

*Parmentier de Joue de Bœuf braisée au Vin rouge et gratinée au Grana Padano



*Douceur d'une Marmelade d'Agrume et son Chocolat Lacté

*Opéra de Tradition

*Biscuit et Confit à la Banane, Crème Diplomate au Praliné d'Arachides

*Disque sablé au Sésame doré, Fruits rouges et Légèreté à la Vanille

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** : dans l'ordre
de la description (4/5/12) / (4/6/8) /
(4/6/8) / (3/4/6/10) / (4/6) / (6) /
(4)

***Pains** : (4/6/10)

***Foie Gras** : (14)

***Saumon** : (9)

***Canard** : (5/6/8/14)

***Langoustines** : (3/4/6/8)

***Panna Cotta** : (6/14)

***Pomme de Terre** : (5/6)

***Chapon** : (4/6/14)

***Veau** : (4/6/14)

***Dorade** : (4/5/8/14)

***Brie** : (6)

***Reblochon** : (4/5/6)

***Cocktail dessert** : Dans l'ordre de la description :
(4/6/8) / (4/6/8) / (1/4/6/8) / (4/6/8/12)

***Buche Classique** : (5/6/8/12)

***Buche Exotique** : (4/6/8)

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

***buche Chocolatée** : (5/6/7)

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

(4/6) / (6/8/14) / (4/6/8) / (4/6/8/14)

(6/9) / (4/6/8) / (4/6/14)

(4/6/8) / (4/6/8) / (1/4/6/8) / (4/6/8/12)

***Macarons** : (5/6/8)

Commandes et Conditions Générales



Pour les fêtes de Noël

Prise des Commandes jusqu'au 21 décembre 2023

Et à récupérer directement à la Boutique de Faverges
le 24 décembre 2023

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Prise des Commandes jusqu'au 28 décembre 2023

Et à récupérer directement à la Boutique de Faverges
le 31 décembre 2023

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'Émotions Culinaires

Frédéric Fouquet, Créateur d'Émotions 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