



Nos petits plats pour vos

Fêtes de Fin d'Année

2020


Frédéric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires



Apéritifs et Entrées

Cocktail Apéritif Gourmand (7 pièces par personne)

12.80€ TTC par pers

« Rouleau de Printemps au Canard laqué, Foie Gras, Mangue et Roquette / Arancini crémeux truffé / Biscuit roulé aux Herbes, Brandade de Haddock / Bagel au Fromage frais acidulé, Truite marinée aux Herbes / Muffins au Potimarron, Gorgonzola et Noix / Sablé roulé au Parmesan et à la Tapenade d'Olives noires / Médaillon de Tartare de Bœuf à l'Italienne »

Les Escargots :

Pain Croustillant aux Escargots (2-3 personnes)

6.80€ TTC à l'unité

Le Caviar :

Caviar Français Sturia Vintage 50g

95.00€ TTC soit 1900€/kg

Le Foie Gras mi cuit Nature :

Ballotins de 125g

13.00€ TTC soit 104€/kg

Ballotins de 250g

25.00€ TTC soit 100€/kg

Le Foie Gras mi cuit Truffé (4% de truffes fraîches de Bourgogne)

Ballotins de 125g

19.50€ TTC soit 156€/kg

Ballotins de 250g

38.00€ TTC soit 152€/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)

6.00€ TTC soit 75.00€/kg

Le Bar : Entrée Froide

Superposition de Bar façon Gravlax, de Homard et de Concombre, Pipette d'une Crème Dubarry acidulée (portionné à l'unité)

18.50€ TTC par pers

Le Ris de Veau : Entrée Chaude

Cassolette de Ris de Veau braisés au Riesling, Légumes d'Automne (portionné à l'unité)

15.50€ TTC par pers

Ni Viande... Ni Poisson

Risotto Crémeux au Parmesan (portionné à l'unité)

8.00€ TTC par pers

Pressé de Pomme de Terre aux Légumes d'Automne (portionné à l'unité)

8.00€ TTC par pers

Plats : Viandes et Poissons

Suprême de Chapon fermier rôti, les Cuisses farcies aux Châtaignes, Pressé de Pomme de Terre aux Herbes aromatiques, Légumes d'Automne et Rouleau de Butternut, jus crémé à l'Huile de Truffes

(entièrement désossé et servi en plat)

21.00€ TTC par pers

Tranche de Gigue de Chevreuil au Jambon cru, Pressé de Pomme de Terre aux Herbes aromatiques, Légumes d'Automne et Rouleau de Butternut, Sauce Grand-Veneur *(servi en plat)*

19.50€ TTC par pers

Grenadin de Lotte rôti, Fricassée de Coquillages, Gnocchis de Pomme de Terre à l'Encre de Seiche et Légumes d'Automne,

Jus d'une Marinière persillée *(servi en plat)*

21.00€ TTC par pers

Fromage

Brie de Meaux fermier truffé *(Prix pour 100g)*

(Quantité minimum à commander 200g soit 3 à 4 personnes)

6.30€ TTC soit 63€/kg

Desserts et Bûches

Cocktail Dessert Gourmand *(4 pièces par personne)*

9.50€ TTC par pers

« Financier Pistache au Confit de Framboise, Légèreté au Nougat / Biscuit et Crème au Chocolat intense, Fruits de la Passion / Comme un Snickers au Chocolat lacté et Pralin d'Arachides / Douceur au Citron meringué et Spéculoos »

Les Bûches :

« Biscuit moelleux au Chocolat, Son crémeux au Café, Légèreté Mascarpone »

OU « Biscuit breton au Caramel au Beurre salé, Légèreté à la Pomme Granny Smith »

OU « Croustillant aux Cacahuètes, Mangue et Légèreté à la Framboise »

Pour 2 personnes : **8.50€ TTC**

Pour 6 personnes : **24.00€ TTC**

Pour 4 personnes : **16.00€ TTC**

Pour 8 personnes : **31.00€ TTC**

Macarons

Nouveauté en 2020 :

Pomme Granny / Caramel beurre salé

Citron et ses Zestes

Pistache / Framboise

Chocolat noir / Oranges confites

Chocolat lait / Pralin d'Arachides

Tous les parfums sont présents dans les boîtes

Boîtes de 10 pièces en parfums assortis

10.00€ TTC

Boîtes de 20 pièces en parfums assortis

18.00€ TTC

Boîtes de 30 pièces en parfums assortis

26.00€ TTC

Boîtes de 40 pièces en parfums assortis

34.00€ TTC

Cocktail Dinatoire (servi uniquement le 31 décembre)

55.00€ TTC par pers

Sur une base de 19 pièces par personne

Chou farci d'une Rillette de Saumon aux Herbes, Concombre et Fruits de la Passion
Crèmeux de Foie Gras de Canard, Chapelure de Pain d'Épices et Poires confites

Biscuit roulé aux Gambas et Fromage frais assaisonné

Comme un Nougat, Lapin, Abricot, Pistache, Biscuit au Gorgonzola

Roulade de Bar au Chèvre frais, Caviar d'Aquitaine

Petits Paris marinés, Œuf de Caille mollet et Chorizo



Risotto crémeux à la Courge et à la Truffe

Cassolette de Ris de Veau au Riesling et Légumes d'Automne

Burger de Lotte, Tapenade, Tomates séchées et Roquette



Financier Pistache au Confit de Framboise, Légèreté au Nougat

Biscuit et Crème au Chocolat intense, Fruits de la Passion

Comme un Snickers au Chocolat lacté et Pralin d'Arachides

Douceur au Citron meringué et Spéculoos

Commandes et Conditions Générales



Pour les fêtes de Noël

Prise des Commandes jusqu'au 19 décembre 2020

Et à récupérer sur place
le 24 décembre 2020 ET/OU le 26 décembre 2020

Pour le réveillon de la Saint Sylvestre

Prise des Commandes jusqu'au 26 décembre 2020

Et à récupérer sur place
le 31 décembre 2020

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'Emotions Culinaires

305 route du Couardet
74210 DOUSSARD

contact@frederic-fouquet.com
www.frederic-fouquet.com

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