



Frédéric Fouquet
Créateur d'Émotions Culinaires

Nos petits plats pour vos

Fêtes de fin d'année 2018

Cocktail Apéritif Gourmand

Crackers à la graine de Moutarde



Roulade d'Effilochée de Canard à l'Orange,
au Magret Fumé



Croustillants d'Escargots à la Provençale



Pain Suédois à la Rillettes de Cabillaud,
Chantilly au Raifort



Etagée de Poitrine de Cochon
au Miel et Foie Gras



Biscuits aux Herbes, Ricotta et Roulade de
Truite à l'Aneth



Feuilleté à la Viande, Foies de Volaille et
Champignons

Cocktail Dessert Gourmand

Chou Myrtilles / Praliné



Crunchy au Chocolat



Sphère Vanille/Fruits rouges,
Biscuit aux Pralines roses



Sablé à la Cannelle façon Mont-Blanc

Renseignement et Réservations :

Frédéric Fouquet, Créateur d'Émotions 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

Pour vos fêtes de Fin d'Année....

Ballotins de 125g de Foie gras de Canard mi cuit: **13.00€ TTC** soit 104€/kg

Ballotins de 125g de Foie gras de Canard mi cuit Truffé : *4% de truffes fraîches de Bourgogne* **19.50€ TTC** soit 156€/kg

Ballotins de 250g de Foie gras de Canard mi cuit: **25.00€ TTC** soit 100€/kg

Ballotins de 250g de Foie gras de Canard mi cuit Truffé : *4% de truffes fraîches de Bourgogne* **38.00€ TTC** soit 152€/kg



Caviar *Français* Sturia Vintage 50g **NOUVEAUTE 95.00€ TTC** soit 1900€/kg

Comme un sashimi de Saumon mariné au sel d'Epices douces et Aneth fraîche (en portion de 80g) **5.70€ TTC** soit 71.25€/kg



Cocktail Apéritif Gourmand (détail au dos)
(7 saveurs soit 9 à 10 bouchées par personne) **14.30€ TTC** par pers



Gratinée de Noix de Saint-Jacques et Fruits de mer, Etuvée de Poireaux à l'Huile de Truffe (portionnée à l'unité, prix par personne) **18.50€ TTC** par pers



Demi Homard façon Thermidor à l'Estragon
(portionné à l'unité, prix par personne) **24.50€ TTC** par pers



Suprême de Chapon fermier rôti, les Cuisses farcies aux Champignons, Pomme de Terre Macaire aux Herbes, Cassolette de Légumes d'Hiver, Jus crémé à l'Huile de Truffe
(entièrement désossé et servi en plat, prix par personne) **21.00€ TTC** par pers



Renseignement et Réservations :

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

Tranche de Gigue de Chevreuil au Jambon cru, Pomme de Terre Macaire aux Herbes, Cassolette de légumes d'Hiver, Sauce Grand-Veneur
(servi en plat, prix par personne) **19.50€ TTC** par pers



Brie de Meaux fermier truffé
(par portion de 100g) **6.10€ TTC** soit 61.00€/kg
(Quantité minimum à commander 200g soit 3/4 personnes)



Cocktail Desserts Gourmands (détail au dos) **9.30€ TTC** par personne



Nos Bûches
« Poires/Chocolat et Crunchy au Riz Soufflé » *OU*
« Vanille/Fruits rouges, Pistache et Citron vert » *OU*
« Mangue, Mascarpone et Caramel aux Cacahuètes »
pour 2 personnes **8.50€ TTC** pour 6 personnes **24.00€ TTC**
pour 4 personnes **16.00€ TTC** pour 8 personnes **31.00€ TTC**



Boîte de Macarons (24 pièces en parfum assortis) **20.00€ TTC**
(12 pièces en parfums assortis) **11.00€ TTC**
(36 pièces en parfums assortis) **29.00€ TTC**
(48 pièces en parfums assortis) **38.00€ TTC**

Les boîtes fruitées : Citron, Framboise, Passion, Abricot/Romarin

Les boîtes Gourmandes : Café, Pistache, Façon Bounty, Caramel/Beurre salé

Les boîtes Chocolatées : Chocolat Noir, Chocolat blanc éclat de pralin, Chocolat orange Confite, Gianduja

Les boîtes Délices : Marron/Whisky, Façon Poire belle Hélène, Mojito, Citron/Gingembre,

Les boîtes Dégustation : (tous les parfums) disponible uniquement en 48 pièces

Prise des commandes

jusqu'au 15 décembre 2018

Mets à récupérer sur place à partir du 24 décembre
Possibilité de livraison avec un supplément (en fonction de notre disponibilité)