

LE MEILLEUR
DU SAVOIR-FAIRE
FAUCHON RÉCEPTIONS
AU SERVICE DE
L'ÉDITION 2020
DE VINEXPO PARIS.



FAUCHON
PARIS
RÉCEPTIONS

VINEXPO
PARIS
10 - 12 FEB. 2020

LIBERTÉ

RESPECT

SAISONNALITÉ

UNE CUISINE LIBRE,
CRÉATIVE ET DURABLE

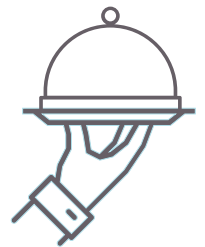
DES VALEURS FORTES
QUI RESPECTENT LES
HOMMES ET LA NATURE

4 SAISONS ET UNE PALETTE
ÉCLECTIQUE DE SAVEURS
ET DE VALEURS

POUR CETTE PREMIÈRE
ÉDITION À PARIS, NOS
EXPERTS SONT L'ÉCOUTE
DU BON ET DU BEAU POUR
FAÇONNER AVEC LES
MEILLEURS ARTISANS DES
CRÉATIONS SOIGNÉES ET
AUDACIEUSES.



sublimer vos accords
mets et vins



accompagnement
et service personnalisé



complète
maîtrise logistique

PIONNIER
DEPUIS
130 ANS

Fauchon Réceptions, Maison
Fauchon et l'Hôtel Fauchon Paris
s'appuient sur un savoir-faire
événementiel unique.

Il s'exprime à travers une
identité singulière alliant
expertise culinaire et vision
contemporaine.

ALEXIS REVIDAT

RESPONSABLE R&D

Passé par des maisons de renom dans l'univers du traiteur en tant que chef de cuisine, il nous rejoint en Novembre 2017 pour sublimer au grès des saisons l'identité culinaire de nos deux marques alliant élégance et dynamisme.



JÉRÔME DUTOIS

CHEF EXÉCUTIF

Chef de cuisine au parcours international prestigieux : Plaza Athénée, Le Gavroche, Harrods, Selfridges... et globe-trotter insatiable, il enrichit la cuisine traditionnelle de saveurs des quatre coins du monde et contribue à faire vivre le patrimoine gastronomique du fondateur Auguste Fauchon.

CYRIL SPADAFORA

CHEF PÂTISSIER

Grand compétiteur de la pâtisserie, Cyril a travaillé aux côtés de grands chefs tel que Pierre Hermé, Christophe Michalak ou encore Cyril Lignac. Avec deux années chez les Frères Pourcel puis trois dans sa propre structure en Normandie, ainsi qu'une période à l'étranger en tant que Chef pour Valrona Dubaï et Tokyo, Cyril a renforcé sa signature et devient ainsi un chef accompli.



DES
ARTISANTS
FRANCAIS
DE
TALENT

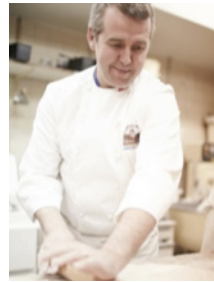


Depuis Hasparren dans le Pays Basque, Eric Ospital poursuit l'histoire de la charcuterie familiale ouverte en 1971 par son père Louis. Pour revenir aux racines

du métier en professant l'excellence, il s'associe à deux producteurs locaux pour créer le cochon Ibaïona, croisement de plusieurs races, mieux élevé, mieux nourri, pendant au moins 12 mois jusqu'à ce que son poids atteigne 180 kg.



Fils et petit-fils de crémiers fromagers, Jean-Yves Bordier devient artisan beurrier en 1985 en reprenant La Maison du Beurre créée en 1927. Il redécouvre l'art de malaxer le beurre, méthode traditionnelle du 19^e siècle, qu'il conserve et perfectionne autour des gestes essentiels des anciens beurriers qui font la qualité des grands beurres.



Frédéric Lalos, devient Meilleur Ouvrier de France Boulanger à seulement 26 ans. C'est sa passion pour la belle boulangerie artisanale et son goût pour l'excellence qui l'amène à ouvrir le Quartier du pain en 2001 où il fait perdurer la tradition boulangère. Il propose 50 recettes Maison exclusives nécessitant chaque mois 30 tonnes de farines issues des terroirs de Limagne et de Margeride dans le Massif central.



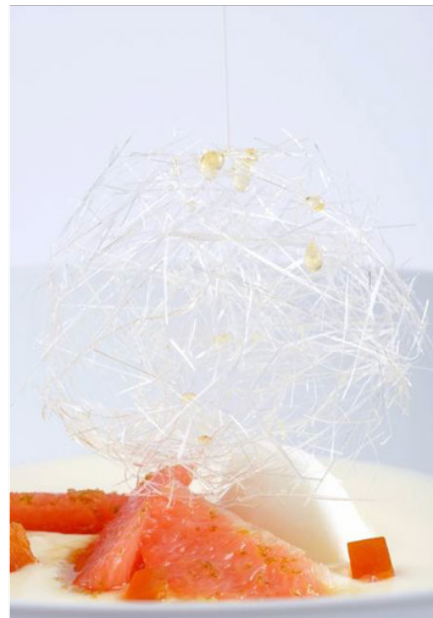
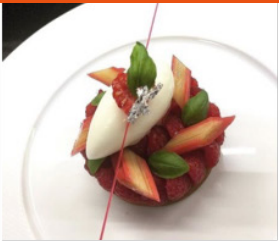
Quatrième génération de fromager à Paris, Eric Lefebvre tient la Fromagerie de Paris depuis 1989. Cet artisan compagnon, élu MOF fromager 2004, propose une sélection de plus de 180 fromages dans le respect des saisons, des origines et de l'affinage.



L'UNIVERS SALÉ DE FAUCHON RÉCEPTIONS



L'UNIVERS SUCRÉ DE FAUCHON RÉCEPTIONS



PLATEAU DE MINI VIENNOISERIES

20 PIÈCES - 26,40 €

Pain au Chocolat
Brioche au sucre
Mini Pain au raisin



PLATEAU DE MADELEINES

20 PIÈCES - 41,80 €

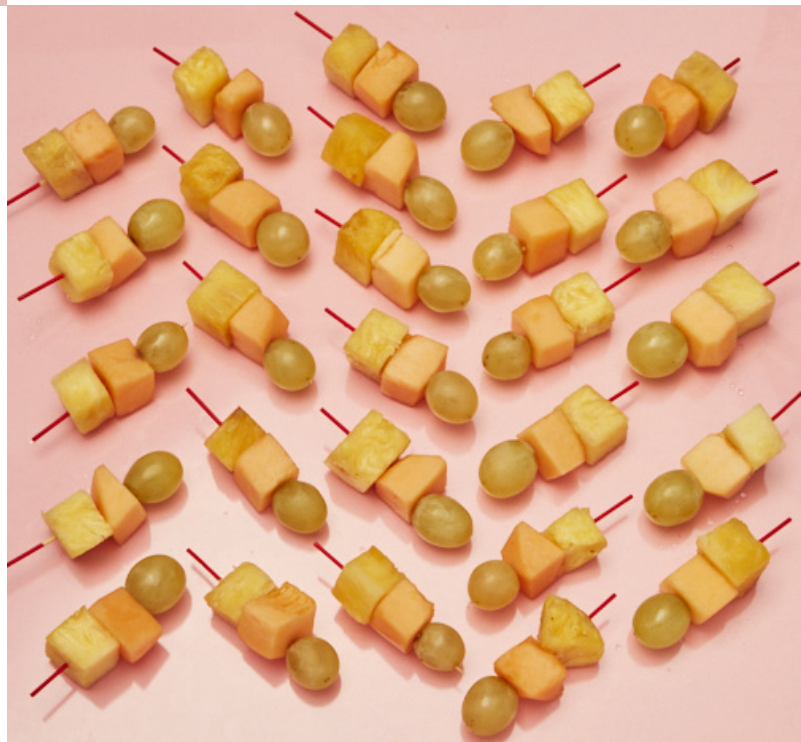
Miel
Citron
Caramel
Pistache et Framboise



PLATEAU DE BROCHETTE DE FRUITS

20 PIÈCES - 46,20 €

Brochette de fruits frais



P A U S E S

G O U R

M A N D E S

LES GOURMANDISES

Cake à partager Orange et Noisettes
de Frédéric LALOS MOF



LES GOURMANDISES

Cake aux fruits confits
de Frédéric LALOS MOF



LES GOURMANDISES

Brioche aux pralines roses



PLATEAU DE FOURS SECS

50 PIÈCES - 126,50 €

Amande douce

Praliné passion

Thé vert matcha



PLATEAU DE MINI MACARONS

54 PIÈCES - 126,50 €

Caramel

Chocolat

Citron

Pistache

Vanille

Café

PLATEAU DE FOURS MOELLEUX SANS GLUTEN

50 PIÈCES - 82,5 €

Banane intense

Vanille

Noisette



CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

2KG - 83,46 €



CORBEILLE DE FRUITS SEC

2KG - 77,04 €

LE

CÔTÉ

SALÉ

PLATEAU PREMIUM

63 PIÈCES - 137,50 €

Concombre aux milles graines
(veganet sans gluten)

Black & white Dubarrychou fleur
et avruga

Anguille laquée, coussin artichaut,
condiment cresson mangue

Carotte de foie gras

Veau rigatoni, artichaut basilic



L'ARDOISE DE CHARCUTERIES BASQUE, IBAÏMA D'ÉRIC OSPITAL

2 KG - 233,23 €

Jambon

Lomo

Saucisson sec

Terinne Preskof

Chorizo

Cornichon Molassol

Tomate cerise

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

1,4 KG - 69,20 €

Assortiment de Fromage de France
d'Éric Lefebvre, MOF



**LE PETIT PAIN
AUX CÉRÉALES
INDIVIDUEL**

0,96 €

**BOULE DE PAIN DE
CAMPAGNE
AU LEVAIN**

FRÉDÉRIC LALOS MOF

12,46 €



**CORBEILLE
DE CRUDITÉS**

2KG - 115,57 €

**NOIX DE MACADAMIA
GRILLÉE AU PAPRIKA**

500 GR - 35,75 €

**NOIX DE CAJOU
GRILLÉE**

500 GR - 37,94 €

NOIX DE PECAN

500 GR - 35,75 €



LEF

CÔTÉ

SUCRÉ

PLATEAU SIGNATURE

54 PIÈCES - 126,50 €

Bisou bisou

Callisonfruits rouges
crème d'amande douce

Sphère gianduja

Chou ananas pop corn



PLATEAU PRESTIGE

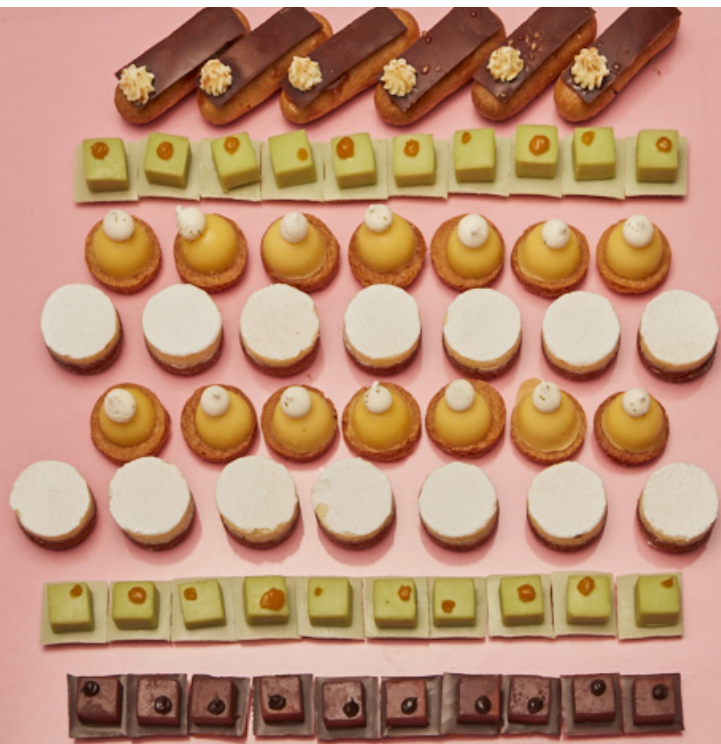
52 PIÈCES - 115,50 €

Caroline très chocolat

Chou poire jasmin

Sphère pomme tatin

Tropézienne



PLATEAU PREMIUM

62 PIÈCES - 137,50 €

Carrément pistache

Carrément chocolat

Caroline caramel à la fleur de sel

Sphère citron meringuée

Cheesecake

LES

ATELIERS

GASTRONO

M/QUES

BEST OF PARIS

590,70 € PU HT - 400 PIÈCES

Découpe d'un jambon blanc à la truffe, montage d'un sandwich jambon truffé / beurre Echirédans une baguette Frédéric Lalos.

Servi à la Berkel, trancheuse italienne

DÉGUSTATION D'UN LOBE DE FOIE GRAS RÔTI AUX POIVRES, DUO DE PAIN MELBA, CHUTNEY D'HIVER

564,30 € PU HT - 200 PIÈCES

Lobe de foie gras de canard rôtiaux poivres, chutney de fruits secs et amandes comme un mendiant, accompagné de pain melba et pain d'épice melba.



ANIMATION CROUSTILLES DE NOIX DE SAINT JACQUES

147,70 € PU HT - 50 PIÈCES

Noix de St Jacques marinées au citron, thym citron et huile d'olive, crème de topinambour aromatisée à l'huile de truffe, chips de betterave rouge maison

DÉGUSTATION DE SAUMON FUMÉ ET SAUMON MARINÉ

509,30 € PU HT - 200 PIÈCES

Saumon fumé Norvégien et Saumon mariné Norvégien. Présenté, soit sur un blinis, soit sur une coque de sucrose croquante. Le tout est accompagné d'une crème mascarpone fouettée aux zestes de citrons jaune et vert

MILLE FEUILLE MONTE A LA MINUTE

148,50 € PU HT - 50 PIÈCES

Tuile de feuilletage caramélisée maison, crème diplomate à la vanille et glace au Gianduja

AUTHENTIQUE TARTE TATIN A PARTAGER

461,49 € PU HT - 200 PIÈCES

La tarte tatin ronde, authentique, tiédie et découpée à la minute. Servie avec de la crème d'Issigny

CHOCOLAT NOIR FUMANT BANANE

760,39 € PU HT - 200 PIÈCES

Demi-sphère de chocolat noir irisé or qui dissimule: Crèmeux chocolat amer, mangue et fruit de la passion frais. Sauce chocolat banane

POIRES RÔTIES PÉCAN CARAMEL

338,42 € PU HT - 200 PIÈCES

Poires rôties à la fève tonka, glace au caramel et noix de pécan caramélisé



L A

C A V E

LA CAVE ALCOOLISÉE

CHAMPAGNE FAUCHON BRUT RÉSERVE

75 cl - 42,09 €

CHAMPAGNE ROSÉ FAUCHON BRUT RÉSERVE

75 cl - 44,44€

CHAMPAGNE MOET IMPÉRIAL BRUT

75 cl - 47,78 €

CHAMPAGNE BILLECART SALMON BLANC

75 cl - 60,60 €

VIN ROSÉ CÔTE DE PROVENCE MINUTY 2015

25,01 €

VIN BLANC SANCERRE, DOMAINE VACHERON 2016

31,35 €

VIN BLANC RIESLING LES FOSSILES 2012

22,51 €

VIN BLANC MENETOU SALON, P,GILBERT 2015

21,34 €

VIN ROUGE DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2012

37,80 €

VIN ROUGE CROZE HERMITAGE, PETIT RUCHE 2016

23,89 €

VIN ROUGE LA COUDRAYE, BOURGUEIL ROUGE, 2017

19,8 €

LA BIÈRE PARISIENNE BLANCHE, ROUSSE OU BRUNE

4,55€

LA CAVE SOFTS

VITTEL

1 L verre - 3,33 €

CHATELDON

1 L verre - 4,04 €

JUS D'ORANGE ALAIN MILLAT

9,43 € HT PU

NECTAR DE FRAMBOISE ALAIN MILLAT

12,02€ HT PU

JUS DE POMME COX'S ORANGE ALAIN MILLAT

9,43 € HT PU

NECTAR DE PÊCHE BLANCHE ALAIN MILLAT

9,43 € HT PU

JUS DE RAISIN ROSÉ CABERNET ALAIN MILLAT

9,43 € HT PU

JUS D'ORANGE FRAIS PRESSÉ

9,95 €

JUS DE PAMPLEMOUSSE FRAMBOISE FRAIS PRESSÉ

11,11 €

COCA COLA

1,25 L - 6,59 €

COCA COLA ZÉRO

1,25 L - 6,49 €

PERRIER FINE BULLE

1 L verre 4,08€ HT PU

THERMOS DE CAFÉ

1 L 22,22 € HT PU

THERMOS D'EAU CHAUDE

1 L 11,56 € HT PU

LE

MATÉRIEL

JETABLE

**SAC DE GLACE
ET SA CAISSE ISOTHERME**

46,45 €

TASSES À CAFÉ

10cl PLA (20 unités) - 2,86 €

TASSES À THÉ

20cl PLA (20 unités) - 4,40 €

GOBELETS TRANSPARENTS

20cl PLA (20 unités) - 5,94 €

VERRES À PIED

(20 unités) - 5,94 €

FLÛTES À CHAMPAGNE

(20 unités) - 12,10 €

ASSIETTES FIBRE DE CANNE

26 cm PLA (20 unités) - 34,10 €

KIT COUVERTS BAMBOU

unité - 1,56 €

AGITATEURS

(20 unités) - 4,18 €

**SERVIETTES COCKTAIL
EN PAPIER**

(20 unités) - 5,06 €

SACS POUBELLE

(5 unités) - 2,75 €

THÉ MÉLANGE FAUCHON

(1 boîte de 20 sachets) - 24,86 €

COUPELLE DE LAIT GLORIA

(20 unités) - 19,80 €

LE PERSONNEL

LE PERSONNEL

VACATION DE 6 H
308,97 €

HEURE SUPPLÉMENTAIRE
DE JOUR
76 € HT

HEURE SUPPLÉMENTAIRE
DE NUIT
88 € HT

TENUE DU PERSONNEL

TENUE DU DIRECTEUR
DE RÉCEPTION
Costume noir, chemise blanche,
cravate noire

TENUE MAÎTRES D'HÔTEL
Chemise blanche, noeud papillon
et bretelles noires

CHEF ANIMATION
Veste blanche et toque blanche

NOTRE

POLITIQUE

RSE

DES ACHATS RESPONSABLES POUR UNE GASTRONOMIE DURABLE

EN PRIVILÉGIANT

1- LES APPROVISIONNEMENTS EN
CIRCUIT-COURT ET LOCAUX,

2 - LA SAISONNALITÉ

3 - LE MODE DE PRODUCTION

4 - LA GASTRONOMIE « MAISON »

80 % de nos références de jus de fruits
proviennent de fruits cultivés, transformés et mis
en bouteille en France :

- Pêches de la Drome
- Abricots d'Ardèche
- Pommes de la Vallée du Rhône, ..

ALAIN MILLIAT

20% de notre carte intègre des jus de fruits et
de légumes issus d'exploitations biologiques,

ATELIERS NUBIO

20 % des vins de notre carte sont issus
d'exploitations biologiques ou biodynamiques

90 % des légumes et fruits utilisés dans nos
recettes sont cultivés en France, dont **40%**
produits dans un rayon de moins de 250 km
Nous privilégions un sourcing de proximité

100 % du volume de foie gras cru
utilisé dans nos fabrications est Français,
de Vendée

98 % des viandes et salaisons utilisées
dans nos recettes sont élevées, abattues et
transformées en France

- Veau de Corrèze
- Agneau des pays d'Oc
- Bœuf de Bretagne
- Volaille de Vendée
- Charcuterie basque de la Maison Ospital

Nous privilégions les viandes les moins
émissives : **60 %** du volume total de
viandes consommées (volaille)

75% des volumes de fromages utilisés
sont labellisés AOP ou AOC

ERIC LEFEBVRE (fromager meilleur
ouvrier de France)

20 % des légumes et fruits utilisés sont
issus de l'agriculture biologique (légumes
oubliés)

Notre politique d'achats implique le
référencement de fournisseurs ayant
eux-mêmes engagés une démarche de
développement durable.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

POUR ASSURER VOTRE COMPLÈTE SATISFACTION, NOUS VOUS PRIONS DE BIEN VOULOIR NOTER LES POINTS SUIVANTS:

1. Toute commande doit être confirmée par écrit au moins 8 jours ouvrables avant la date de réception. L'étendue de nos prestations est déterminées par le devis qui vous a été adressé.

2. Pour nous permettre l'enregistrement de votre commande, elle doit obligatoirement être accompagnée d'un acompte de 50% du montant (taxes comprises) de notre devis

3. L'acompte versé sera restitué en cas de résiliation unilatérale, non justifié et de notre fait. En revanche, la résiliation par le client entraîne la perte de l'acompte à titre d'indemnité forfaitaire irréductible.

4. Le solde est réglable à réception de facture. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les cartes de crédit.

5. Tout retard sur la date de règlement fixée entraîne une majoration de 1,5% par période de 10 jours de retard, et ce, sans mise en demeure préalable.

6. Les prix de nos devis sont fermes pour une période de 6 mois, sauf modification du taux de TVA en vigueur.

7. L'estimation du nombre de vos invités doit nous parvenir au moins 7 jours ouvrables avant la date de la réception. Toute augmentation ou diminution de ce nombre doit nous être communiqué au minimum 5 jours ouvrables avant la réception. Ce chiffre sera pris en considération pour la facturation, même si le nombre réel de convives s'avérait être inférieur.

8. En revanche, si ce chiffre était dépassé sans que nous soyons prévenu à temps, nous ne serions pas en mesure d'assurer notre prestation de façon satisfaisante. Ces situations portent préjudice à vos invités et donc, à notre image de marque et nous contraignent, à titre de dédommagement, à tenir compte dans notre facturation du nombre de convives présents

9. En cas d'annulation de la prestation à 72 h 00 de l'évènement, 1 indemnité forfaitaire de 30 % du montant TTC de la commande sera facturée.
En cas d'annulation de la prestation à 48 h 00 de l'évènement, 1 indemnité forfaitaire de 50 % du montant TTC de la commande sera facturée.

En cas d'annulation de la prestation à 24 h 00 de l'évènement, 100 % de la commande sera facturée.

10. Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne peut être reprise ou échangée.

11. Notre client serait en droit d'annuler sa commande ou de refuser la marchandise si les retards éventuels sur l'horaire donné à titre indicatif dépassaient 2 heures (sauf cas de force majeure ou tout évènement susceptible d'empêcher une livraison normale: embouteillage notoire, manifestation de rue, grèves, incidents climatiques, etc.).

12. Le matériel est fourni pour une journée, sauf accord préalable. Les risques de perte, casse, dégradation ou disparition de celui-ci ou de biens présents sur le lieu de réception ne peuvent être couverts par des assurances et sont à la charge effective de notre client, de même que les éventuels frais de remise en état des locaux.

13. Lorsqu'un vestiaire est inclus dans nos prestations, la remise d'un ticket doit être exigée lors du dépôt. Nous dégageons toute responsabilité en cas de perte du ticket. Nous regrettons de ne pouvoir accepter les sacs à main, ou tout accessoire contenant des espèces ou des objets de valeur.

14. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

15. Toute commande supporte des frais de livraison qui vous sont précisés. En cas de transport lointain assuré par des transporteurs extérieurs à nos services, il appartiendrait à notre client de sauvegarder lui-même ses droits vis-à-vis du transporteur, conformément à la loi, spécifiant que les marchandises voyagent aux risques et périls de l'acheteur (article 105 et suivants du Code du commerce).

16. Les présentes conditions de vente sont réputées acceptées sans réserve, ni restriction. Tout litige sera soumis à arbitrage des Tribunaux de Paris, même en cas d'appel en garantie ou de pluralité de défenseurs.

17. « Conformément à la loi du 11.03.1957 et du 03.07.1985, les redevances sur la propriété littéraire et artistique demeurent à la charge du preneur de salle. La déclaration doit être effectuée auprès de la SACEM ».

Accompagnement sur-mesure
et personnalisé par :

DARIUS CHARGARI

+33 (0)6 03 67 35 30
dchargari@fauchonreceptions.fr

FLORENCE MONEUSE

+33 (0)6 76 49 78 02
fmoneuse@fauchonreceptions.fr