

Confiserie Fouque

Tarif Entreprise 2021

Petites Bouchées de Nougat

Assortiment des trois qualités de nougats (Blanc Provence, Blanc Félibres et Noir). Présentation en morceaux de 7g environ; emballages individuels.

- Sachet de 1Kg : 68,84 €
- Sachet de 500g : 34,42 €
- Sachet de 250g : 17,22 €



Sachet de 125g : 8,61 €

Coffrets de Nougat



Coffret de Petites Bouchées contenant 16 bouchées de chaque spécialité nougatière (350g).

Le coffret : 29,89 €

Boustièto (Petit Coffret) contenant 10 bouchées de chaque spécialité nougatière (240g).

Le coffret : 21,21 €

Coffrets en carton imprimé contenant un assortiment des qualités de nougats (Blanc Provence, Blanc Félibres et Noir).

Coffret de 2 barres contenant une barre de Nougat Blanc Provence 190g et une barre de Nougat Noir 190g.

Le coffret : 22,86 €

Coffret de 3 barres contenant une barre de 190g de chaque qualité de nougat.

Le coffret : 32,54 €

Trios et Fouquinettes

La Fouquinette est une barre de 55g de nougat à la présentation originale : elle est emballée comme une papillote.



La Fouquinette de nougat blanc Provence ou de nougat blanc Félibres ou de nougat Noir à l'unité.

La barre de 55g : 4,09 €

Le Trio de trois barres de 55g de nougat : soit une barre de nougat blanc Provence, une de nougat blanc Félibres et une de nougat Nougat Noir.

Le Trio : 12,27 €

Sirops

Préparés sans glucose, ces sirops respectent les recettes ancestrales de la maison Fouque.

- Colorés: Grenadine, Menthe, Citron et Fraise
 - Sans Colorant: Grenadine, Menthe, Orgeat, Citron, Citron Vert, Anis et Fraise
- La bouteille de 50cl : 4,28 €



Tarif



La Confiserie Fouque fabrique à Signes depuis cinq générations ses célèbres Nougats, sirops et biscuits. Son fondateur, Baptistin Fouque, avait de multiples activités : pâtisseries fines, fruits confits, biscuits, bonbons, sirops et nougats récompensés par de nombreuses médailles.

Sa renommée est fondée sur le respect d'une recette ancestrale, d'une méthode de fabrication traditionnelle et d'une sélection toujours rigoureuse des ingrédients.

Tous les descendants de Baptistin Fouque ne fabriquent que pour les fêtes de fin d'année les nougats blancs et noirs qui s'imposent à la place d'honneur sur la table de Noël parmi les treize desserts.

Depuis la création de la maison Fouque, il y a plus d'un siècle, la méthode de fabrication demeure inchangée : chaudrons de cuivre et malaxeurs plus que centenaires ont conservé leurs fonctions et restent fidèles au rendez-vous. Chaque jour, les mêmes gestes toujours répétés, l'observation rigoureuse des dosages et des temps de cuisson restent autant de secrets de famille légués par Baptistin Fouque.



Confiserie Fouque

Tarif Entreprise 2021

Nougat Blanc Provence

Le nougat Blanc
Provence est très tendre
et onctueux ; à la
dégustation, il exhale

tous ses arômes de miel.

Mélange subtil de miel,
d'amandes naturelles et de
blanc d'œuf battu en neige ;
le nougat Blanc Provence,
lentement brassé dans un
chaudron de cuivre, cuit au
bain-marie pendant 5
heures.

*Ingrédients: Miels 31%
(toutes fleurs et lavande),
amandes (30%), sucre,
sirop de glucose, blanc d'œuf, azyme (féculé de pommes
de terre, eau, huile d'olive), arôme vanille. Présence de
gluten.*



Nougat Blanc Félibres

Le nougat Blanc Félibres est
tendre et onctueux.
Mélange subtil de miel,
d'amandes émondées et
grillées, de blanc d'œuf
battu en neige et de
pistaches; le nougat Blanc
Félibres, lentement brassé
dans un chaudron de cuivre,
cuit au bain-marie et
pendant 5 heures.

*Ingrédients : Miels 31%
(toutes fleurs et lavande),
amandes grillées (28%),
sucre, sirop de glucose, **pistaches** (2%), blanc d'œuf,
azyme (féculé de pommes de terre, eau, huile d'olive),
arôme vanille.*



Nougat Noir

Mélange de miel et
d'amandes naturelles
délicatement
caramélisées sur une
flamme vive ; le nougat
Noir, ferme et intense,
possède le goût
inimitable des amandes
cuites dans le miel.

Composé uniquement de miel et d'amandes, ce nougat
parfumé, à la fois fort et fondant reste un plaisir
incomparable pour les amateurs de sensations
authentiques.

*Ingrédients : Miels 51,5% (toutes fleurs et lavande),
amandes (46,5%), azyme (féculé de pommes de terre,
eau, huile d'olive). Présence de **gluten**.*



Barre de 240g : 11,01 €
Barre de 190g : 8,98 €
Barre de 115g : 5,59 €

Existe aussi en barres
de 55g; voir la section
Trios et Fouquinettes.

Barre de 240g : 11,87 €
Barre de 190g : 9,68 €
Barre de 115g : 6,03 €

Existe aussi en barres
de 55g; voir la section
Trios et Fouquinettes.

Barre de 240g : 13,34 €
Barre de 190g : 10,88 €
Barre de 115g : 6,77 €

Existe aussi en barres
de 55g; voir la section
Trios et Fouquinettes.

