

Créateur  
**SAFRAN**  
MAISON FAYET  
de goûts



# CATALOGUE

## PROFESSIONNELS

# SOMMAIRE

**03.**

PRODUITS & CRÉATIONS

**05.**

LES CONDIMENTS

**07.**

SPIRITUEUX & ALCOOL

**09.**

CONTACT

**04.**

CRÉATIONS SALÉES

**06.**

CRÉATION SUCRÉES

**08.**

LA MAISON FAYET

# PRODUITS & CRÉATIONS



Dans nos créations, notre intention est de sublimer notre safran en lui permettant de venir développer de nouveaux arômes aux contacts de certaines saveurs.

Toutes nos associations ont fait le fruits d'un travail de conception minutieux afin de trouver le juste équilibre entre originalité et subtilité.

Ayant à coeur de faire vivre notre terroir, nous avons développé différentes collaborations avec des hommes et des femmes passionnés par leur travail de producteur.

# CRÉATIONS SALÉES



## "LA BELLERIVOISE"

Gelée de vin rouge de Saint-Pourçain façon vin chaud au safran (100gr)

Une collaboration avec le Domaine Ray (03).

Légèrement épicée, avec les épices traditionnelles de vin chaud, cette gelée aux couleurs pourpres apporte de belles notes aromatiques en bouche.

La Bellerivoise accompagnera parfaitement un foie-gras, des volailles ou encore un beau plateau de fromages, et plus particulièrement les fromages de chèvres.



## "L'ANDALOUSE"

Caviar de poivrons au safran (100gr)

Le safran vient adoucir la force du poivron en lui conférant une douce sucrosité.

On retrouve aussi les notes minérales et légèrement ferreuses caractéristique du safran.

# LES CONDIMENTS



## SAFRAN PUR

Conditionnement en flacon de verre ou en vrac (1/2gr, 1gr, 10gr)

Safran cultivé selon des méthodes permaculturelles, à partir de bulbes français certifiés bio.

Un émondage minutieux nous permet de minimiser le taux d'impureté à 0,2%.



## MOUTARDE SAFRANNÉE

Moutarde douce de Dijon au safran (100gr ou 250gr ou 1kg)

Notre moutarde douce safranée a été conçue pour permettre aux palais les plus sensibles de goûter aux plaisirs de la moutarde sans en affronter toute la puissance.



## FLEUR DE SEL SAFRANNÉE

Fleur de sel de Guérande au safran (100gr)

Un condiment indispensable pour assaisonner tous vos plats et relever vos sauces, vinaigrettes et mayonnaises. Il s'utilise en fin de cuisson afin de conserver toutes les vertus du safran.



## VINAIGRE SAFRANNÉ

Vinaigre de cidre au safran (20cl)

La safran allié à la pomme du vinaigre de cidre lui apporte de la rondeur et permet de tempérer son acidité naturelle. Ce vinaigre rehaussera vos marinades et parfamera vos salades.

# LES CRÉATIONS SUCRÉES



## MIEL SAFRANNÉ

Miel d'acacia au safran (250gr)  
Collaboration avec la Miellerie du  
Charolais à Chevagnes (03)

Le safran fait ressortir les notes boisées et florales du miel et lui donne une couleur proche d'une couché de soleil. Cette création permet d'allier les bienfaits du miel aux vertus du safran.



## THÉ NOIR AU SAFRAN

Thé noir de Ceylan au safran (25gr)

Un thé avec des notes corsées qui présente une belle longueur en bouche. Le safran vient faire ressortir les notes florales. Une belle harmonie entre la puissance du thé noir et la fraîcheur du safran.



## SIROP AU SAFRAN

Sirop au safran (10cl ou 100cl)

Le safran confère au sirop une belle robe jaune d'or. Les arômes sont proches de ceux d'un miel avec une note plus métallique qui vient légèrement contrebalancer la sucrosité du sirop.



## CONFITURES SAFRANNÉES

Confitures safrannées élaborées avec  
des fruits de saison (250gr)

Nos confitures sont confectionnées avec les fruits de notre verger en fonction de la saisonnalité. Un large éventail de saveurs est disponible : fraise, abricot, prune, cerises, figues...



## "POTION MAGIQUE"

Macération alcoolisée de pommes et d'épices (75cl)

Cette liqueur originale est issue d'une longue macération de pommes et d'épices. Une alliance épicée à servir très frais. Idéal en apéritif, elle peut être utilisée comme une base pour réaliser des recettes de cocktail exclusives.

# SPIRITUEUX & ALCOOL

## "NECTAR DES DRUIDES"

Le Nectar des Druides est un spiritueux à base de malt et de safran. (25cl ou 50cl)

Une collaboration entre la Maison FAYET et la Distillerie Home Distiller (43)



Unique en son genre, ce spiritueux tire sa force d'un whisky cœur de chauffe auquel le safran vient apporter de la rondeur et une légère sucrosité. On retrouve des notes tourbées et minérales apportées par le safran en fin de dégustation. Idéal en après-repas afin de profiter de sa longueur en bouche

# LA MAISON FAYET

Établie depuis 2015, au coeur de la Forterre bourbonnaise, La MAISON FAYET vous propose un safran d'exception ainsi qu'une gamme de produits safranés aussi raffinés qu'originaux.

Notre terroir particulier allié à des techniques de culture naturelles issues de la permaculture, confère à notre safran des particularités remarquables autant sur le plan gustatif que dans sa forte teneur en antioxydants.

Élaborés avec passion, nos produits sont garantis à haute teneur en safran afin d'en révéler toutes les qualités aromatiques.



Que ce soit pour agrémenter vos repas avec vos convives, faire découvrir des produits d'exception à votre clientèle, proposer un cadeau original à vos collaborateurs, vous trouverez dans notre gamme le produit idéal.

# NOUS CONTACTER



De nombreux restaurateurs et entreprises ont choisi de faire confiance à la Maison FAYET pour offrir des produits de qualité à leur clientèle.

Nous restons à votre disposition pour toute demande de renseignements.



06.61.30.94.75 | 06.67.69.57.22



<https://safranmaisonfayet.com>



[anne-marie.faye@sfr.fr](mailto:anne-marie.faye@sfr.fr)