



Délice meringué mangue/passion

MENU À EMPORTER
- SYMPHONIE GOURMANDE -

Trio d'amuse-bouche

Foie gras en terrine et ses figues confites au Jurançon

- ou -

Moelleux de homard bleu et araignée de mer

Dôme de truite aux petits légumes et beurre d'estragon

- ou -

- Cassolette de lotte et écrevisse, sauce à la verveine

Sauté de chapon, crème de morilles

- ou -

Mini rôti de veau de lait, jus aux fruits moelleux de Fruit Gourmet

Duo de légumes

Gourmand chocolat et caramel

- ou -

Délice meringué mangue/passion

30,90 €



Mini rôti de veau de lait

MENU À EMPORTER
- PETITES PAPILLES -

Terrine de chapon

Moelleux de volaille aux girolles

Churros de pommes de terre

Sapin chocolat caramel et ses smarties

Mini Sucette Tutti Frutti

10,00 €


DAVID FOULOU
Artisan Traiteur



*David Foulou et son équipe
vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année
et vous attendent sur le nouveau site.*

ZAC Croix de Lugat - LD Aux Pins - 47200 SAINT PARDOUX DU BREUIL

T. 05 53 20 88 57 • P. 06 81 29 09 51

david.foulou@orange.fr

www.davidfoulou-traiteur.com

Retrouvez-nous sur facebook : David Foulou Sentiers D'épices


DAVID FOULOU
Artisan Traiteur

CARTE DES FÊTES 2016

NOS MISES EN BOUCHE

- APÉRITIF -

Banderille de saumon
fumé de Karl Moose 1,40 €

Conserve de salade
de St Jacques et écrevisses 1,60 €

Mini cannelé salé 1,00 €

Mini Hamburger au saumon fumé,
pousse de poireaux et crème au yuzu 1,60 €

Cuillère chinoise
de St Jacques à la mangue 1,20 €

Bille dorée au bloc de foie gras 2,50 €

Plateau dégustation 7,50 €
(mini cannelé salé, banderille de saumon fumé de
Karl Moore, cuillère chinoise, conserve, bille au foie gras)



Plateau
dégustation

MENU À EMPORTER - BALLET DES SAVEURS -

Duo d'amuses-bouches

Ballotine de pintade forestière

- ou -

Crèmeux de fromage blanc
au concombre et tartare de saumon

Dôme de truite aux petits légumes
et beurre d'estragon

- ou -

Sauté de chapon aux morilles

Mini rôti de veau de lait, jus aux fruits
moelleux de Fruit Gourmet

Duo de légumes

Bûchette ananas/coco

- ou -

Gourmand Chocolat et caramel

19,90 €

NOS ENTRÉES

Boudin blanc au foie gras et aux pommes façon tatin 4,00 €

Crèmeux de fromage blanc au concombre et tartare de saumon 6,00 €

Ballotine de pintade forestière 5,00 €

Salade de St Jacques et écrevisses aux éclats de mandarine 5,50 €

Moelleux de homard bleu et araignée de mer 7,00 €

Tartare de noix de Saint Jacques aux fruits de la passion 7,20 €

Saumon fumé de Karl Moose 6,00 €

Foie gras en terrine et ses figues confites au Jurançon 8,50 €

NOS POISSONS

Dôme de truite aux petits légumes et beurre d'estragon 7,00 €

Cassolette de lotte et écrevisse, sauce à la verveine 7,80 €

Roulé de fusilier façon blanquette au champagne 8,50 €

Tarte fine de Saint Jacques
et saumon aux poireaux, émulsion à l'anis 9,00 €

NOS FRUITS DE MER

Huîtres ouvertes (Cap Ferret n°3) 9,80 €/ la douzaine

Plateau Le Levant
(2 pinces de tourteaux, 2 moules d'Espagne,
2 amandes, 3 crevettes bio de Madagascar, 5 bulots) 13,90 €

Plateau Le Mistral
(demi tourteau, 2 langoustines, 3 crevettes bio de Madagascar,
5 bulots, 1 crevette géante, 2 moules d'Espagne, 2 amandes) 29,90 €



Filet de perdreau



Tarte fine de Saint Jacques



Bûchette fruits
rouges vanille

NOS VIANDES

Fondant de volaille farci aux cranberries et au sirop d'érable (2) 8,00 €

Mini rôti de veau de lait, jus aux fruits moelleux de Fruit Gourmet 8,90 €

Sauté de chapon aux morilles 8,50 €

Filet de perdreau et son mini lingot à la châtaigne, émulsion parmesan 8,90 €

Ris de veau sauce financière (250 g) 11,00 €

Caille farcie aux raisins et cognac 11,00 €

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Panier brioché aux légumes du marché, beurre au citron 6,30 €

NOS LÉGUMES

Duo de gratin de pommes de terre aux giroles
parmesan et piquillos farcis aux légumes 2,50 €

Ecrasé de pomme de terre aux algues 2,50 €

Flan de fèves, lard et comté 2,50 €

Vol au vent de petits légumes d'antan aux cèpes 2,80 €

Fond d'artichaut farci carottes et lait de coco 2,50 €

NOS DESSERTS

Plateau gourmand du fromager (déclinaison de 5 fromages de nos régions) 4,90 €

Sapin caramel chocolat et ses smarties 2,50 €

Bûchette fruits rouges vanille 3,80 €

Gourmand chocolat et caramel 3,80 €

Agate pomme/cassis 4,50 €

Délice meringué mangue/framboise 4,50 €

Régal des îles ananas/coco 3,90 €

Mini macaron, mini cannelé ou mignardise 0,95 €



Nous proposons également la location de vaisselle (à rendre sale).
PENSEZ-Y POUR VOS REPAS DE FÊTES !