



DAVID FOULOU

Artisan Traiteur

CARTE DES FÊTES 2018

NOS PRÉLUDES GOURMANDS

- Apéritif -

Mini canelés cèpes	0,80 €
Sucette de courgettes à la menthe	0,90 €
Blinis de brunoise de saumon fumé, fromage blanc aux graines	0,95 €
Casseroles de velouté de potimarron et panais confit	1,35 €
Cuillère chinoise de tataki de thon aux algues	1,35 €
Verrine de crème au foie gras, pommes caramélisées et mouillette de pain d'épices	1,55 €
Plateau Dégustation (1 de chaque)	6,50 €

ASTUCE : N'oubliez pas de commander nos mises
en bouche à déguster au moment de l'apéritif



Finger truite
aux asperges

- Menu à emporter - - BALLET DES SAVEURS -

Blinis de brunoise de saumon fumé,
fromage blanc aux graines
Sucette de courgettes à la menthe



Ballotine de canard aux zestes d'oranges

- OU -

Finger de truite aux asperges



Joue de loup de mer en nage de girolles,
mousserons et chanterelles en cassolette

- OU -

Fondant de chapon
farci aux cèpes et son coulis

- OU -

Suprême de pintade
aux cranberries et pommes



Gratin de cèpes, noix et cantal, piquillos
purée de topinambour et cranberries



Allumette abricot pain d'épices

- OU -

Sablé tout chocolat

20,90 €

Nous proposons également la location de vaisselle (à rendre sale).

Pensez-y pour vos repas de fêtes !



NOS ENTRÉES

<i>Boudin blanc à l'ancienne aux morilles</i>	4,50 €
<i>Finger de truite et asperges</i>	7,00 €
<i>Salade de gambas aux mandarines</i>	6,00 €
<i>Ballotine de canard aux zestes d'oranges</i>	6,00 €
<i>Moelleux de homard bleu et araignée de mer</i>	8,50 €
<i>Duo de Saumon Gravelax et tataki de thon Listao, crème de mascarpone betterave</i>	9,00 €
<i>Tartare de St Pierre du cap et St Jacques au vinaigre de framboise</i>	8,50 €
<i>Alliance de foie gras mi-cuit aux figues</i>	9,80 €

NOS POISSONS

<i>Pavé de saumon sauvage rôti au sel de Guérande, crème orange cardamome</i>	8,00 €
<i>Joue de loup de mer en nage de girolles, mousserons et chanterelles en cassolette</i>	8,50 €
<i>Corolle de sole aux patates douces, St Jacques snackées et Lardodi Colonnata grillée</i>	8,50 €
<i>Filet de dorade royale en écailles de bananes, velouté de fenouil</i>	9,00 €

NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

<i>Burger de quinoa à la fricassée de petit épeautre aux asperges et morilles</i>	6,50 €
---	--------





NOS VIANDES

<i>Fondant de chapon farci aux cèpes et son coulis</i>	8,50 €
<i>Suprême de pintade aux cranberries et pommes</i>	9,00 €
<i>Ballotin de veau aux morilles, crémeux de Parmesan</i>	9,50 €
<i>Aiguillettes de poularde à la truffe d'été</i>	9,50 €
<i>Pannequet de caille farci aux légumes</i>	9,50 €
<i>Ris de veau sauce financière (250 g)</i>	11,50 €
<i>Mignon de sanglier rôti aux airelles et figues de Provence</i>	11,50 €

Ballotin de caille



NOS LÉGUMES

<i>Tagliolini à l'encre de seiche (200 gr)</i>	4,50 €
<i>Duo de légumes (Gratin de cèpes, noix et cantal, piquillos purée de topinambour et cranberries)</i>	3,50 €
<i>Poêlée de légumes anciens aux figues (250 gr)</i>	3,50 €
<i>Farandole de pomme de terre grenaille, asperges et girolles (250 gr)</i>	4,50 €
<i>Mille feuilles de légumes d'hiver</i>	4,00 €

Foie gras aux figues



NOS DESSERTS

<i>Trio du Berger : Saint Maure de Touraine, Casanu affiné à la bière et crémeux de Bourgogne à la truffe</i>	6,00 €
<i>Cadeau chocolat caramel</i>	5,00 €
<i>Flocon poire chocolat</i>	3,00 €
<i>Allumette abricot pain d'épices</i>	4,00 €
<i>Gourmand framboise cassis</i>	4,00 €
<i>Dôme mangue passion yuzu</i>	4,50 €
<i>Sablé tout chocolat</i>	5,00 €
<i>Mignardises</i>	0,95 €

Cadeau chocolat caramel



Corolle de sole



Veau aux morilles



Dôme mangue passion yuzu

- Menu à emporter -
- SYMPHONIE GOURMANDE -

Blinis de brunoise de saumon fumé, fromage blanc aux graines
Sucette de courgettes à la menthe



Alliance de foie gras mi-cuit aux figues

- OU -

Moelleux de homard bleu et araignée de mer



Corolle de sole aux patates douces, St Jacques snackées
et Lardodi Colonnata grillée

- OU -

Joue de loup de mer en nage de girolles,
mousserons et chanterelles en cassolette



Fondant de chapon farci aux cèpes et son coulis

- OU -

Ballotin de veau aux morilles, crémeux de Parmesan



Gratin de cèpes, noix et cantal,
piquillos purée de topinambour et cranberries



Sablé tout chocolat

- OU -

- Dôme mangue passion yuzu

30,90€

- Menu à emporter -
- PETITES PAPILLES -

Ballotine de canard aux zestes d'oranges
Fondant de poulet jaune aux cèpes et noisettes
Churros de pommes de terre
Flocon poire chocolat
Mini sucette en chocolat

12,00€

Tartare de St Pierre



*David Foulou et son équipe
vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année.*



DAVID FOULOU
Artisan Traiteur

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



PASSEZ VOS COMMANDES DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE DRIVE
www.foulou-drive.com