



DAVID FOULOU

Artisan Traiteur

CARTE DES FÊTES 2019

NOS PRÉLUDES GOURMANDS

- *Apéritif* -

<i>Tartine de foie gras et figues</i>	1,20 €
<i>Tiramisu de mousseline de saumon fumé et coulis de betteraves</i>	1,40 €
<i>Burger de St Jacques, pousses de poireaux et citron confit</i>	1,40 €
<i>Brouillade à la truffe d'été</i>	1,50 €
<i>Macaron aux cèpes</i>	1,40 €
<i>Coupelle de tataki de bœuf, à la crème de girolles</i>	1,50 €
<i>Plateau dégustation (1 de chaque)</i>	7,50 €

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



Tiramisu de mousseline de saumon fumé

- *Menu à emporter* - **- MENU ÉTINCELLES -**

*Tiramisu de saumon fumé,
pipette de coulis de betterave
Tartine au foie gras et figue
moelleuse de Fruit Gourmet*



Pressé de canard au foie gras et châtaignes
- OU -

*Terrine d'écrevisses rouges, crème légère
à la bisque de homard et ciboulette*



*Corolle de St Pierre du Cap,
pesto de fèves aux pleurotes*

- OU -

Sauté de chapon aux morilles

- OU -

*Moelleux de dinde farce
aux champignons et son coulis*



*Flan de butternut et fèves,
pomme de terre garnie aux cèpes*



Blanc manger aux fruits rouges

- OU -

Sablé Gianduja

21,90 €

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

Pensez-y pour vos repas de fêtes !



NOS ENTRÉES

<i>Foie gras de canard entier au St Emilion</i>	9,50 €
<i>Salade d'écrevisse à la mandarine</i>	6,50 €
<i>Boudin blanc à la truffe d'été</i>	4,50 €
<i>Terrine de canard au foie gras et châtaigne</i>	6,00 €
<i>Tartare de St Jacques aux fruits de la passion et vanille</i>	8,50 €
<i>Crèmeux de St Jacques et cabillaud au Yuzu</i>	8,00 €
<i>Terrine d'écrevisses rouges, crème légère à la bisque de homard et ciboulette</i>	6,50 €

NOS POISSONS

<i>Pavé de saumon rôti au romarin, jus de cranberries et marrons</i>	9,00 €
<i>Corolle de St Pierre du Cap, pesto de fèves aux pleurotes</i>	8,50 €
<i>Cassolette de joue de lotte, sauce vanillée au gingembre et citron confit</i>	9,50 €
<i>Dos de loup de mer au crumble de chorizo et coulis de piquillos</i>	8,50 €





*Suprême de pintade
à la pistache et pain d'épices*



*Tarte tatin
aux girolles et châtaignes*



Ecrin chocolat noisette

NOS VIANDES

<i>Pavé de chevreuil au four, poire rôtie et sauce aux airelles</i>	9,50 €
<i>Ris de veau sauce financière</i>	12,50 €
<i>Sauté de chapon aux morilles</i>	7,50 €
<i>Moelleux de dinde, farce aux champignons et son coulis</i>	7,50 €
<i>Pavé de veau « façon Rossini », sauce au Lillet rouge</i>	12,00 €
<i>Suprême de pintade à la pistache et pain d'épices, sauce aux agrumes</i>	9,50 €

NOS LÉGUMES

<i>Risotto aux asperges vertes et pleurotes (200 gr)</i>	4,00 €
<i>Duo de légumes (Flan de butternut et fèves, pomme de terre garnie aux cèpes)</i>	4,50 €
<i>Tarte tatin aux girolles et châtaignes</i>	4,00 €
<i>Crumble de légumes</i>	4,00 €
<i>Gratin de Millet et patate douce</i>	4,00 €

NOS DESSERTS

<i>Ecrin chocolat noisette</i>	6,00 €
<i>Délicieux citron meringué</i>	5,00 €
<i>Sablé crémeux au Gianduja</i>	4,50 €
<i>Blanc manger aux fruits rouges</i>	5,00 €
<i>Buchette litchi-framboise</i>	6,00 €
<i>Sapin au chocolat festif</i>	3,50 €
<i>Plateau du fromager (3)</i>	6,50 €
<i>Assortiment de mignardises (5)</i>	4,80 €



Tartare de St Jacques



Corolle de St Pierre du Cap



Sapin au chocolat festif

- Menu à emporter -
- MENU PAILLETES -

*Tiramisu de saumon fumé, pipette de coulis de betterave
Tartine au foie gras et figue moelleuse de Fruit Gourmet*



Foie gras de canard au St Emilion

- OU -

Tartare de St Jacques aux fruits de la passion et vanille



Corolle de St Pierre du Cap, pesto de fèves aux pleurotes

- OU -

Pavé de saumon rôti au romarin, jus de cranberries et marrons



Sauté de chapon aux morilles

- OU -

*Suprême de pintade à la pistache,
pain d'épices sauce aux agrumes*



Flan de butternut et fèves, pomme de terre garnie aux cèpes



Délicieux citron meringué

- OU -

Sablé Gianduja

31,90 €

- Menu à emporter -
- MENU PETITES ÉTOILES -

Duo de mini burger au foie gras et rilette de canard magret fumé

Fondant de poulet aux cèpes

Risotto aux champignons

Sapin au chocolat festif

Pic pop surprise

12,00 €



*Blanc manger
aux fruits rouges*

*L'ensemble de l'équipe Foulou Traiteur
vous souhaite 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