



**DAVID FOULOU**

*Artisan Traiteur*

CARTE DES FÊTES 2020



# NOS PRÉLUDES GOURMANDS

## - Apéritif -

Burger sushis au poulet mariné 1.50 €

Gaufrette de pomme de terre  
au saumon gravelax et aneth 1.40 €

Burger de Tataki de bœuf,  
crème de girolles 1.35 €

Verrine de crème de butternut  
au foie gras 1.40 €

Macaron aux cèpes 1.50 €

Cuillère de tartare de thon et avocat 1.20 €

Plateau dégustation (1 de chaque) 7.50 €

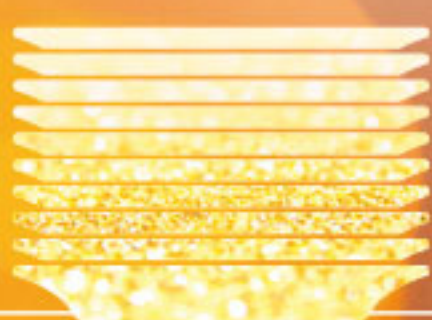
**ASTUCE :** N'oubliez pas de commander nos mises  
en bouche à déguster au moment de l'apéritif



*Poulet jaune farci aux pommes,  
marron et foie gras*

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

*Pensez-y pour  
vos repas de fêtes !*



## - Menu à emporter - - LA VALSE DES METS -

Gaufrette de pomme de terre  
au saumon gravelax et aneth

Verrine de crème  
de butternut au foie gras



Terrine de faisan aux girolles  
- OU -

Marbré de brochet et écrevisses,  
crème au basilic et citron confit



Pavé de saumon au sésame,  
crème au curry

- OU -

Aiguillettes de poularde  
sauce forestière

- OU -

Poulet jaune farci aux pommes,  
marron et foie gras



Gratin de panais et asperges,  
piquillos farci aux légumes



Bavarois aux fruits rouges et spéculos  
- OU -

Palet sablé caramel

**21,90 €**



*- Formule cocktail  
dînatoire à emporter -*  
**- LA FOULOU BOX -**

*Burger sushis au poulet mariné*

*Gaufrette de pommes de terre  
au saumon gravelax et aneth*

*Burger de tataki de bœuf,  
crème de girolles*

*Verrine de crème de butternut  
au foie gras*

*Macaron aux cèpes*

*Cuillère de tartare de thon et avocat*

*Tartine campagnarde de Serrano,  
pesto et parmesan*

*Coupelle de légumes marinés  
et œuf de caille*



*Wood box de risotto de St Jacques  
à la Tartufata*

*Wood box de sauté de poularde,  
purée de vitelotte*



*Assortiment de fromages  
de nos régions (3)*



*Mignardises des fêtes (5)*

**26,90€**

## NOS ENTRÉES

*Foie gras de canard entier  
aux deux poivres* 9.50 €

*Mille-feuille de betterave  
au guacamole et chair de crabe* 6.50 €

*Terrine de faisan aux girolles* 6.50 €

*Pressé de canard au foie gras et châtaignes* 6.50 €

*Tartare de St Jacques et saumon fumé,  
pomme et anis vert* 8.50 €

*Velouté de butternut,  
foie gras et lamelles de truffe* 8.00 €

*Marbré de brochet et écrevisses,  
crème au basilic et citron confit* 4.50 €

## NOS POISSONS

*Pavé de saumon au sésame,  
fondue d'endives et crème au curry* 9.00 €

*Pavé de sandre, coulis de petit pois  
et échalote confite* 8.50 €

*Médailillon de lotte au lard,  
brebis et romarin* 9.50 €

*Risotto de St Jacques  
à la tartufata et parmesan* 11.00 €



*Risotto de St Jacques à la tartufata et parmesan*





Mille-feuille de betterave  
au guacamole et chair de crabe



Lingots de polenta,  
piquillos et asperges vertes



Chocosphère

## Nos VIANDES

<i>Tournedos de cerf sauce grand veneur</i>	11.00 €
<i>Aiguillettes de poularde sauce forestière</i>	8.50 €
<i>Mignon de porc Bellota à la moutarde à l'ancienne</i>	9.00 €
<i>Poulet jaune farci aux pommes, marron et foie gras</i>	7.00 €
<i>Palet de veau au cresson et chips de coppa</i>	11.00 €
<i>Suprême de pintade aux morilles et jus de truffes</i>	10.00 €

## Nos LÉGUMES

<i>Risotto pleurotes, tartufata et parmesan</i>	4.50 €
<i>Duo de gratin de panais asperges et piquillos farci aux légumes</i>	4.50 €
<i>Lingots de polenta, piquillos et asperges vertes</i>	4.00 €
<i>Poêlée d'orge aux artichauts et trompettes de la mort</i>	4.00 €
<i>Poêlée de fèves et champignons</i>	5.00 €

## Nos DESSERTS

<i>Pavlova des îles</i>	6.00 €
<i>Chocosphère</i>	6.50 €
<i>Palet sablé caramel</i>	5.00 €
<i>Bavarois fruits rouges et spéculos</i>	4.00 €
<i>Délicieux citron meringué</i>	5.00 €
<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  
et saumon fumé,  
pomme et anis vert



Palet sablé  
caramel



Sapin au chocolat festif

- Menu à emporter -  
- LE RAFFINÉ -

Gaufrette de pomme de terre au saumon gravelax et aneth

Verrine de crème de butternut au foie gras



Foie gras de canard entier aux deux poivres

- OU -

Tartare de St Jacques et saumon fumé, pomme et anis vert



Pavé de saumon au sésame, crème au curry

- OU -

Pavé de sandre, coulis de petit pois et échalote confite



Aiguillettes de poularde sauce forestière

- OU -

Suprême de pintade aux morilles et jus de truffes



Gratin de panais et asperges, piquillos farci aux légumes



Bavarois aux fruits rouges et spéculos

- OU -

Palet sablé caramel

31,90€

- Menu à emporter -  
- LE MINI FOULOU -

Mini wrap au saumon fumé

Gourmand de poulet et chapon aux marrons

Galette de pomme de terre

Sapin au chocolat festif

Mini canelé

12,00€





*Risotto pleurotes,  
tartufata et parmesan*



*Assortiment de mignardises*

*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](http://www.davidfoulou-traiteur.com)



PASSEZ VOS COMMANDES DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE DRIVE  
[www.foulou-drive.com](http://www.foulou-drive.com)