



**DAVID FOULOU**

*Artisan Traiteur*

CARTE DES FÊTES 2021

# NOS PRÉLUDES GOURMANDS

- *Apéritif* -

Toast de saumon fumé aux fèves et estragon	1.00 €
Coupelle de crabe, crème de carottes au lait de coco et citron vert	1.20 €
Verrine de velouté de potimarron à la châtaigne	1.35 €
Burger de Tataki de thon au wakamé	1.40 €
Burger sushis au poulet mariné	1.50 €
Cuillère de bille de foie gras au sésame sur chutney de mangue	1.50 €
Plateau dégustation (1 de chaque)	7.50 €

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



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

*Pensez-y pour  
vos repas de fêtes !*



## - Menu à emporter - LE DÉCOUVERTE

Burger sushis au poulet mariné	
Verrine de velouté de potimarron à la châtaigne	
❧	
Terrine de canard au foie gras et coulis de piquillos	
- OU -	
Marbré de brochet et écrevisses, crème au basilic et citron confit	
❧	
Corolle de limande du Nord, coulis de courgettes à l'aneth	
- OU -	
Rôti de chapon au chorizo et tomates confites	
- OU -	
Sauté de pintadeau aux cèpes	
❧	
Gratin de pommes de terre noix et cèpes, piquillos farci au butternut	
❧	
Palet passion caramel	
- OU -	
Blanc manger aux fruits rouges	

22,90 €

- *Formule cocktail  
dînatoire à emporter* -  
**LE MÉLI-MÉLO**

*Burger sushis au poulet mariné*

*Verrine de velouté de potimarron  
à la châtaigne*

*Burger de tataki de thon au wakamé  
Coupelle de crabe, crème de carottes  
au lait de coco et citron vert*

*Toast de saumon fumé  
aux fèves et estragon.*

*Cuillère de bille de foie gras au sésame  
et chutney de mangue*

*Tartine campagnarde de Serrano,  
Burrata à la truffe et clémentine*

*Verrine de salade de gambas et œufs de  
truite à la passion*



*Wood box de St Jacques à la truffe  
d'été et purée de carottes au miel*

*Wood box de sauté de pintadeau  
aux girolles, pommes de terre  
grenailles et châtaignes*



*Assortiment de fromages  
de nos régions (3)*



*Mignardises des fêtes (5)*

27,90 €

## NOS ENTRÉES

<i>Terrine de brochet et écrevisse</i>	5.50 €
<i>Salade de gambas et œufs de truites à la passion</i>	6.50 €
<i>Pressé de chevreuil au madiran</i>	6.50 €
<i>Terrine de canard au foie gras et coulis de piquillos</i>	8.50 €
<i>Burrata à la truffe, chiffonnade de Serrano et clémentine</i>	8.50 €
<i>Tartare de St Jacques et saumon à la mangue</i>	9.50 €
<i>Terrine de foie gras aux figues</i>	9.50 €

## NOS POISSONS

<i>Corolle de limande du Nord, coulis de courgettes à l'aneth</i>	6.50 €
<i>Duo de saumon et crevette entière rôtie au curry rouge, crème de poireaux à l'anis</i>	9.00 €
<i>Filet de St Pierre aux morilles et Lillet blanc</i>	9.50 €
<i>Risotto de St Jacques snackées au carpaccio de truffe d'été</i>	11.00 €



*Risotto de St Jacques  
snackées au carpaccio  
de truffe d'été*



*Pressé de chevreuil au madiran*



*Corolle de limande du Nord,  
coulis de courgettes à l'aneth*



*Blanc-manger  
aux fruits rouges*

## NOS VIANDES

<i>Fondant de poulet farci à la poire et pain d'épices</i>	7.00 €
<i>Sauté de pintadeau aux cèpes</i>	7.50 €
<i>Rôti de chapon au chorizo et tomates confites</i>	8.50 €
<i>Palet de veau snacké, noisettes torréfiées et sauce au Marsala</i>	9.00 €
<i>Suprême de pintade aux morilles et jus de truffes</i>	10.00 €
<i>Dos de sanglier aux baies de Tasmanie</i>	11.00 €

## NOS LÉGUMES

<i>Flan d'asperges vertes aux graines de tournesol</i>	4.00 €
<i>Millefeuille de légumes au Cantal</i>	4.50 €
<i>Risotto de pleurotes, tartufata et parmesan</i>	5.00 €
<i>Duo de gratin de pommes de terre, noix et cèpes et piquillos farci au butternut</i>	5.00 €
<i>Poêlée de pommes de terre grenailles, châtaignes et giroles</i>	6.00 €

## NOS DESSERTS

<i>Sapin au chocolat festif</i>	3.50 €
<i>Blanc-manger aux fruits rouges</i>	4.00 €
<i>Entremet Mangué</i>	5.00 €
<i>Palet passion caramel</i>	5.00 €
<i>Assortiment de mignardises (5)</i>	5.00 €
<i>Cabosse tout chocolat</i>	5.50 €
<i>Délicieux framboise litchi</i>	6.00 €
<i>Plateau du fromager (3)</i>	6.50 €



Foie gras de canard  
aux figues



Sauté de pintadeau aux cèpes



Sapin au chocolat festif

- Menu à emporter -  
**LE PÉTILLANT**

Burger sushis au poulet mariné  
Verrine de velouté de potimarron à la châtaigne



Foie gras de canard aux figues

- OU -

Tartare de St Jacques et saumon à la mangue



Corolle de limande du Nord, coulis de courgettes à l'aneth

- OU -

Duo de saumon et crevette entière rôtie  
au curry rouge, crème de poireaux à l'anis



Rôti de chapon au chorizo et tomates confites

- OU -

Sauté de pintadeau aux cèpes



Gratin de pommes de terre noix et cèpes,  
piquillos farci au butternut



Palet passion caramel

- OU -

Blanc-manger aux fruits rouges

32,90 €

- Menu à emporter -  
**LE PETIT LOUP**

Trio d'éclairs farcis au crabe, mousse de foie gras  
et rillettes de saumon fumé

Fondant de volaille aux cèpes

Galettes de pomme de terre

Sapin au chocolat festif

Mini canelés

12,50 €



Burger sushis au poulet mariné



Mignardises des fêtes



Terrine de brochet et écrevisses

*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](mailto: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)**