



DAVID FOULOU

Artisan Traiteur

CARTE DES FÊTES 2024

- *Apéritif* -

NOS PRÉLUDES GOURMANDS

<i>Saumon gravlax chantilly au citron confit</i>	1.50€
<i>Tartelette oignons, crème de girolles et magret fumé maison</i>	1.30€
<i>Coupelle à la crème de piquillos coppa et brebis</i>	1.30€
<i>Cuillère de chèvre aux fruits moelleux</i>	1.30€
<i>Verrine de crème de petits pois crevette</i>	1.40€
<i>Macaron au foie gras</i>	2.00€
<i>Plateau dégustation (1 de chaque)</i>	8.50€

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



Macarons au foie gras

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

*Pensez-y pour
vos repas de fêtes !*



32,00€

- *Menu* -

GOURMANDISE

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE

- Saumon Gravlax chantilly
au citron confit*
- Tartelette oignons, crème de girolles
et magret fumé maison*
- Coupelle à la crème de piquillos,
coppa et brebis*
- Cuillère de chèvre mariné
aux fruits moelleux*
- Verrine de velouté de petits pois crevette*
- Macarons au foie gras*
- Verrine de crème de potiron, serrano*
- Burger sushis au poulet mariné*
- Wood box de dos de loup au Muscat
et fleur d'hibiscus et son risotto*
- Wood box de sauté de chapon
aux girolles et pommes grenailles*

*Assortiment de fromages
de nos régions (3)*

Mignardises des fêtes (5)

34,00 €

- Menu -

PÉCHÉ GOURMAND

*Terrine d'écrevisses
et médaillon de langouste*

- ou -

*Marbré de volaille
au foie gras et Sauternes*



*Dos de loup au Muscat
et fleurs d'hibiscus*

- ou -

*Pavé de saumon
à la crème de chorizo
et asperges vertes*



*Filet de pintade roulé
aux gésiers confit, jus au Porto*

- ou -

Sauté de chapon aux girolles



*Duo de gratin de pomme de terre
tomé de Savoie et girolles,
piquillos farci courgettes pignons de pins*



*Sablé vanille caramel
noix de Pécan*

- ou -

Rosace aux fruits rouges

NOS ENTRÉES

<i>Aumonière de gambas</i>	8.50€
<i>Foie gras de canard mi-cuit aux figues</i>	9.50€
<i>Terrine d'écrevisses et médaillon de langouste</i>	7.50€
<i>Marbré de volaille au foie gras et sauternes</i>	7.50€
<i>Ceviche de St Jacques à la mangue et sésame au wasabi</i>	9.50€



NOS POISSONS

<i>Rôti de lotte au lard, pesto de fèves aux amandes</i>	12.00€
<i>Blanquette de cabillaud aux fruits de mer, lait de coco et curry</i>	9.50€
<i>Pavé de saumon à la crème de chorizo et asperge verte</i>	9.00€
<i>Dos de loup au Muscat et fleurs d'hibiscus</i>	8.50€



Ceviche de St Jacques à la mangue et sésame au wasabi



Sauté de chapon aux giroilles



Tatin de butternut carottes et châtaignes



Palet sablé caramel

NOS VIANDES

<i>Filet de canette au cassis</i>	9.50€
<i>Rôti de sanglier farci forestière</i>	9.50€
<i>Fricassée de ris d'agneau persillade</i>	10.50€
<i>Sauté de chapon aux giroilles</i>	9.50€
<i>Filet de pintade roulé aux gésiers confits, jus au Porto</i>	8.50€



NOS LÉGUMES

<i>Légumes d'antan rôtis au miel et verveine citronnée</i>	5.00€
<i>Tatin de butternut carottes et châtaignes</i>	5.50€
<i>Lingot de polenta</i>	4.50€
<i>Risotto crémeux saveur truffée</i>	5.50€
<i>Duo gratin de pomme de terre tome de Savoie et giroilles et piquillos farcis courgettes pignons de pins</i>	5.50€



NOS DESSERTS

<i>Sablé vanille caramel noix de pécan</i>	5.50€
<i>Rosace fruits rouges</i>	6.00€
<i>Palet sablé caramel</i>	5.50€
<i>Cabosse chocolat noisettes</i>	6.50€
<i>Mini chou popcorn (5)</i>	5.00€
<i>Plateau fromager (3)</i>	8.00€
<i>Assortiment de mignardises (5)</i>	5.00€



*Foie gras de canard
mi-cuit aux figues*



Risotto crémeux saveur truffée

25,00 €

- Menu -
FIN GOURMET

Terrine d'écrevisses et médaillon de langouste

- OU -

Marbré de volaille au foie gras et Sauternes



Dos de loup au Muscat et fleurs d'hibiscus

- OU -

Filet de pintade roulé aux gésiers confits, jus au Porto



*Duo de gratin de pomme de terre tome de Savoie et girolles,
piquillos farci courgettes pignons de pins*



Sablé vanille caramel noix de pécan

- OU -

Rosace aux fruits rouges

- Menu -
PETITE TOQUE

15,50 €

Alliance fromage frais et saumon fumé



Roll de poulet bacon comté, madeleine de pommes de terre (2)



Mini choux popcorn (4)



Mignardises des fêtes

*L'ensemble de l'équipe
Foulou Traiteur
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.*



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**

Photos non contractuelles, suggestions de présentation