



34,00€

- Menu à emporter -
LA VALSE DES METS

Terrine d'aiguillettes de canard aux aromates

- ou -

Saumon gravelax, chantilly au citron confit et curry rouge



Filet de dorade grillé, girolles et artichauts persillés

- ou -

Pavé de saumon en croûte de sésame, coulis d'asperges vertes



Rôti de chapon forestière, sauce foie gras

- ou -

Cuisse de canette pochée aux morilles



Duo de pommes grenailles et flan de butternut aux noix



Blanc manger aux fruits rouges

- ou -

Sablé crémeux au Gianduja

Éclair au saumon fumé et fromage frais



- Menu à emporter -
LE FESTIN DES PETITS

14,50€

Éclair au saumon fumé et fromage frais



Roulé de poulet aux marrons et fruits secs

Gaufre de pommes de terre



Sapin de Noël au chocolat



Foie gras de canard au piment d'Espelette



Parfait à la truite et asperges vertes



Rosace exotique à la vanille

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

création - impression Elie Conseil & Communication



DAVID FOULOU

Artisan Traiteur

CARTE DES FÊTES 2023

NOS PRÉLUDES GOURMANDS

- *Apéritif* -

| | |
|---|-------|
| Tartare d'huitre et saumon en coquille au gingembre confit | 2.30€ |
| Coupelle du pays Basque | 1.20€ |
| Panna cotta au saumon fumé, mousse d'avocat | 1.50€ |
| Cuillère de crème de patate douce et magret fumé | 1.20€ |
| Cuillère de chutney de mangue, foie gras sésame | 1.20€ |
| Crème de châtaigne et St Jacques | 1.50€ |
| Plateau dégustation (1 de chaque) | 8.50€ |

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



Filet de dorade grillé,
girolles et artichauts persillés

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

*Pensez-y pour
vos repas de fêtes !*



25,00€

- *Menu à emporter* -

LE PLAISIR DES PAPILLES

Terrine d'aiguillettes de canard
aux aromates
- ou -
Parfait à la truite et asperges vertes

Filet de dorade grillé,
girolles et artichauts persillés
- ou -

Rôti de chapon forestière,
sauce foie gras

Duo de pommes grenailles
et flan de butternut aux noix

Blanc manger aux fruits rouges
- ou -

Sablé crémeux au Gianduja

30,00€

- *Formule cocktail
dînatoire à emporter* -
LA SALSA DES SAVEURS

Tartare d'huitre et saumon
en coquille au gingembre confit
Coupelle du pays Basque

Burger de tataki de thon au wakamé

Panna cotta au saumon fumé
et mousse d'avocat

Cuillère de crème de patate douce
et magret fumé

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

Verrine de crème de châtaignes
et St Jacques

Burger sushis au poulet mariné

Wood box de filet de dorade
aux girolles et artichauts persillés

Wood box de sauté de chapon,
pommes de terre grenailles

Assortiment de fromages de nos régions (3)

Mignardises des fêtes (5)

NOS ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| Foie gras de canard au piment d'Espelette | 9.50€ |
| Saumon gravelax, chantilly au citron confit et curry rouge | 7.50€ |
| Terrine d'aiguillettes de canard aux aromates | 8.50€ |
| Tartare de St Jacques aux litchis et goyave | 10.00€ |
| Parfait à la truite et asperges vertes | 7.50€ |

NOS POISSONS

| | |
|--|--------|
| Noix de St Jacques rôties (4), risotto crevettes chorizo | 12.00€ |
| Rôti de lotte au saumon fumé, coulis de cresson | 11.50€ |
| Pavé de saumon en croûte de sésame, crème d'asperges vertes | 9.00€ |
| Filet de dorade grillé, girolles et artichauts persillés | 8.50€ |



Noix de St Jacques rôties,
risotto crevettes chorizo



Tartare de St Jacques
aux litchis et goyave



Poêlée de la St Sylvestre



Blanc manger aux fruits rouges

NOS VIANDES

| | |
|---|--------|
| Ris de veau financière | 12.50€ |
| Grenadin de veau snacké, jus de truffe d'été | 13.50€ |
| Emincé de cerf aux figues | 9.00€ |
| Rôti de chapon forestière, sauce foie gras | 8.50€ |
| Cuisse de canette pochée aux morilles | 7.50€ |

NOS LÉGUMES

| | |
|--|-------|
| Poêlée de la St Sylvestre | 5.50€ |
| Duo de pomme grenailles et flan de butternut aux noix | 5.50€ |
| Ecrasé de pommes de terre à la truffe d'été | 5.50€ |
| Flan de fèves au lard et conté | 4.50€ |
| Risotto aux champignons et tartufata | 5.00€ |

NOS DESSERTS

| | |
|--------------------------------|-------|
| Ecrin chocolat noisette | 6.50€ |
| Rosace exotique à la vanille | 6.50€ |
| Blanc manger aux fruits rouges | 5.00€ |
| Sablé crémeux au Gianduja | 5.00€ |
| Sapin de Noël au chocolat | 4.00€ |
| Plateau du fromager (3) | 7.50€ |
| Assortiment de mignardises (5) | 5.00€ |