

NOTRE COIN EPICERIE

LES HUILES

Huile de truffe 250 ml (tournesol)	23.00€
Huile de truffe 100 ml (huile d'olive)	15.80€
Fleur de sel à la truffe d'été 100 grs	15.50€

Nos confitures maison au parfum du moment	le petit 5.00€
	le grand 6.50€

LES JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Un produit naturel 5.50€ l'unité ou 9€ les 2

Pour votre petit déjeuner ou en apéritif, ces jus de fruits et nectars sont réalisés exclusivement à partir de fruits frais, sans ajout de sucre, ni conservateur.

Bouteille en verre à vis, contenance 33 cl:

Mangue, ananas, tomate, litchi, pêche de vigne, framboise, poire d'automne, pomme, groseille

Si vous le souhaitez notre carte des vins reste à votre disposition...

Afin de satisfaire toutes les demandes, nous vous demandons de prévoir au minimum 1 semaine à l'avance.

Les tarifs indiqués s'entendent TTC, ce tarif comprend l'élaboration des mets à partir de produits frais, le dressage sur plateau et la présentation.

Le règlement de votre repas s'effectuera le jour de la remise de votre commande en chèque ou espèce uniquement.

Le tout est à retirer au restaurant à la date et heure convenue ensemble.

Pour confirmation de commande, nous vous demandons une caution pour le prêt du matériel, celle-ci sera restituée lors de la remise de celui-ci.

Les tarifs peuvent être susceptibles de changement suivant le cours

Au fulcosa

2 rue du Maréchal Foch . 78112 Fourqueux

01 39 21 17 13

www.aifulcosa.fr

RestaurAnt

Au fulcosa

2 rue du Maréchal Foch . 78112 Fourqueux

**LISTING DE NOTRE
SERVICE TRAITEUR**

Fêtes de fin d'année 2017

www.aifulcosa.fr

01 39 21 17 13

Pour la vente à emporter ,
règlement uniquement en chèque ou espèce

POUR L'APERITIF

Un assortiment de 3 verrines originales élaborées à partir de produits frais 3 saveurs différentes (1 viande ,1 poisson, 1 légumes) <u>Possibilité de vente à l'unité</u>	7.50€ / (les 3) 2.50€ /pce
Panier du jardinier (radis, concombre, céleri branche, tomate cerise, poivrons, carotte) Simplement des légumes crus accompagnés d'une sauce maison (minimum 10 pers)	3.20€/pers
Les cakes maison (environ 18 tranches) Ils peuvent aussi accompagner une entrée ou remplacer le pain pour certains mets - cake saumon aneth citron - cake aux légumes et herbes fraîches - cake aux champignons ,noisettes ,persil	8.00€ pce
Tresse de mozzarella Di Buffala Campana (250 grs) (A accomoder simplement d'huile d'olive et fleur de sel-conservation env 15 jours)	7.00€ pce
Saltufo (saucisson à la truffe enrobé de parmesan) L'alliance du maigre/gras , morceaux de truffe et parmesan est vraiment une réussite. A trancher fin et à consommer sans modération !!!	la boule 80 grs 7.00€ OFFRE SPECIALE 5achetés = le 6 ème offert 35.00€

POUR DEBUTER

Pain d'épices maison (environ 18 tranches)	9.00€
Le foie gras de canard au torchon « maison » Chutney de figues offert conditionné sous vide suivant le poids désiré	14.00€ les 100 grs
Le foie gras de canard frais 1er choix Français (région suivant arrivage) Pour réaliser votre propre foie gras ou des escalopes à poêler	55.00€/kg
Saumon façon Gravelacks, sauce à l'aneth Les filets sont mis à mariner pendant 48h dans un mélange sucre, sel, aneth, Cognac et poivre. Le résultat donne un saumon peu gras et très parfumé tranché, mis sur plateau avec citron et aneth, on peut l'accompagner d'un cake au saumon/citron/aneth	5.80€ les 100 grs
Velouté de châtaignes aux éclats de noisettes, brunoise de magret fumé	18.00€ le litre
Les huitres (vendues à la bourriche de 50 pièces) NON OUVERTES	
Fine de claires N°3	30.00€
Spéciale N°3	58.00€
Spéciale Gillardeau N°3	62.00€
Pour d'autres tailles ou conditionnements, nous consulter	

LES VOLAILLES FESTIVES (prix à la pièce) (sur commande 7 jours à l'avance)

Le chef sélectionnera pour vous la volaille que vous aurez commandée.
Elle sera cuisinée au Champagne, puis une fois cuite elle sera découpée et dressée dans un plat avec le jus de cuisson.

Il ne vous restera plus qu'à réchauffer votre festin et profiter pleinement de vos invités.

Chapon fermier (8/10 pers)	95.00€
Dinde fermière (8/10 pers)	95.00€
Poularde fermière (5/6 pers)	55.00€
Oie fermière (8/10 pers)	140.00€

Les excellentes volaille de Bresse sont aussi disponibles sur simple demande
Une fiche technique vous sera remise avec votre volaille pour réchauffer votre festin

Marrons cuits de l'Ardèche (420grs)	7.50€
-------------------------------------	-------

POUR CONTINUER

Souris d'agneau rôtie au four et aromates, jus de cuisson La viande est « fondante » et débarrassée dans un plat inox, réchauffe au four	17.00€/pers
Noix de joues de veau braisées en cocotte et jus de cuisson La viande est moelleuse et fondante ,débarrasser dans un plat, réchauffe au four	15.00€/pers
Filet de bar 16.00€ ou daurade peau croustillante 15.00€/pce , crumble de parmesan Finir la cuisson du poisson au four pendant quelques minutes	

LES GARNITURES

Purée de pomme de terre à l'huile de truffe, Pâtes fraîches au beurre, Fenouil gratiné au parmesan, Fricassée de champignons de Paris et pleurotes	3.00€/portion
---	---------------

POUR TERMINER

Plateau de 5 fromages AOC au lait cru Camembert, St Nectaire, Comté, Chèvre Ste Maure, Roquefort	39.00€
Assortiment de 3 verrines sucrées (1 chocolat, 1 fruits frais, 1 crémeuse) <u>Possibilité de vente à l'unité</u>	7.50€ les 3 2.50€/pce
Salade de fruits frais à la menthe	4.90€/pers
Tiramisu à notre façon (café, fruits rouges, exotiques)	4.50€/pce
Cake au chocolat, fruits des îles , arôme amande amère , ...	8.00€/pce