

IDEES CADEAUX

LES HUILES

Pour assaisonner vos salades ou autres préparations

| | |
|--|--------|
| Huile de truffe 250 ml | 23.00€ |
| Fleur de sel à la truffe d'été 100 grs | 15.50€ |

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.

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

Pour confirmation de commande, nous vous demandons un chèque de caution pour le prêt du matériel, ce dernier sera restitué lors de la remise de celui-ci.

Pour tout renseignement supplémentaire, contactez nous

Au fulcosa

2 rue du Maréchal Foch . 78112 Fourqueux

01 39 21 17 13

www.afulcosa.fr

RestaurAnt

Au fulcosa

2 rue du Maréchal Foch . 78112 Fourqueux

LISTING DE NOTRE
SERVICE TRAITEUR

Fêtes de fin d'année 2016

www.afulcosa.fr

01 39 21 17 13

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 | 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 - 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 |

POUR DEBUTER

| | |
|---|--------------------|
| Le foie gras de canard au torchon « maison » Chutney de figues offert conditionné sous vide suivant le poids désiré | 12.00€ 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 et à l'aneth | 5.80€ les 100 grs |
| Velouté de châtaignes aux éclats de noisettes, brunoise de magret fumé | 18.00€ le litre |
| Pressée maison (soit 15 tranches) C'est un ensemble d'ingrédients qui sont cuits ensemble puis montés dans une terrine de façon superposée et mis sous presse. Pour votre confort nous pouvons mettre sous vide une partie de la terrine que vous pourrez conserver jusqu'à 21 jours dans votre frigo | 105.00€ la pressée |

Au choix: Foie gras, canard, pommes fruits aux 4 épices, poireau, figue
Foie gras, jambon fumé, lentilles au persil plat, épinards frais

Pour d'autres saveurs, 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

| | |
|--|-------------|
| Civet de gibier aux airelles et châtaignes (suivant arrivage) Le civet sera à réchauffer dans une cocotte à feux doux | 17.00€/pers |
| Souris d'agneau rôtie au four et aromates, jus de cuisson La viande est « fondante » et débarrassée dans un plat inox pour faciliter la réchauffe | 17.00€/pers |
| Noix de joues de veau braisées en cocotte et jus de cuisson | 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, Fine purée de céleri ou 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 |