

RESTAURANT Au fulcosa

VENTE A EMPORTER NOEL 2022 Menu unique de la St Sylvestre (A Emporter)

Dernière prise de commande
samedi 17 décembre

Passez ce délais, stock limité....Alors n'attendez pas !!!

Commande à récupérer le samedi 24 décembre
entre 10h et 12h

Fermé le Samedi 24 au soir
Dimanche 25 et Lundi 26 Décembre

Vous voyagez ???? Pas de soucis, de nombreux produits
peuvent être mis sous vide pour la conservation

POUR PASSER COMMANDE:
01.39.21.17.13 ou afulcosa@orange.fr

www.afulcosa.fr
afulcosa@orange.fr

POUR L'APERITIF

Assortiment de 3 verrines originales élaborées à partir de produits frais 3 saveurs différentes (1 viande, 1 poisson, 1 légumes)	7.50€/les 3
Salufo (saucisson à la truffe enrobé de parmesan)	le saucisson (80grs) 7.00€
	OFFRE SPECIALE 5 achetés = le 6eme offert 35.00€
L'alliance du maigre, du gras, de vrais morceaux de truffe du parmesan est vraiment une réussite. A trancher fin et à consommer sans modération !!!	
Chips croustillantes à la truffe blanche (140grs)	5.20€
Chips de pommes de terre vitelotte (125grs)	4.50€
Crevettes roses décortiquées à l'huile d'olive et citron (sous vide/250grs)	9.50€
Cake moelleux maison saveur saumon, citron, aneth	8.00€

POUR FAIRE VOTRE PROPRE FOIE GRAS

Le foie gras de canard Français éveiné provenance Gers (sous vide)	110.00€/kg
Pour réaliser votre propre foie gras ou des escalopes à poêler lobe 500/600grs environ	

POUR DEBUTER

Le foie gras de canard au torchon « maison »	190.00€/kg
Chutney du moment offert conditionné sous vide suivant le poids désiré	
Saumon façon Gravelacks, sauce à l'aneth	9.00€ les 100 grs
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	
Pâté en croûte pur beurre au canard, cochon fermier et fruits secs	la tranche 13.00€
Un véritable pâté en croûte pur beurre « fait maison » accompagné d'un condiment maison Aussi beau que bon !!! Attention, <u>quantités limitées</u> Produit assuré SI nombre de commandes suffisantes	
Les Saint Jacques (voir ci-contre)	
Timbale de St Jacques marinée à la clémentine, mousseline de céleri et légumes de saison	16.00€/pce
Raffinement et délicatesse avec cette entrée accompagnée d'une vinaigrette à la clémentine et herbes fraîches. Simplement à déposer sur un tas de gros sel pour la présentation	





POUR CONTINUER

Belles Saint Jacques juste snackées, et croûte d'agrumes farro fondant et brunoise de légumes, sauce crème des bardes de saint jacques.

N'ayez pas peur pour la cuisson des St Jacques, elles seront à réchauffer suivant les indications fournies.

Version entrée (3 pièces) 15.00€ ou Version plat (5 pièces) 23.00€

L'agneau confit 15 heures aux épices douces, semoule légère à l'orange et menthe

Une épaule d'agneau confite en basse température pour une viande goûteuse, réhaussée par un mélange d'épices douces. A réchauffer suivant la fiche recette

L'épaule pour 4 pers 76.00€ L'épaule pour 6 pers 114.00€

LES VOLAILLES FESTIVES (prix à la pièce)

Commande au plus tard le samedi 17 décembre

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) 120.00€

Poularde fermière (5/6 pers) 75.00€

Une fiche technique vous sera remise pour réchauffer votre volaille

Une caution de 20€/plat en espèce vous sera demandée pour le prêt du plat

Vous avez la possibilité en cas de surplus de faire un deuxième repas ou d'en congeler une partie avec le bouillon, ce qui fera un plat savoureux tout prêt car ces volailles ne sont consommées qu'aux périodes des fêtes de fin d'année.

LES GARNITURES AU CHOIX

3.50€/portion

Purée de pomme de terre à l'huile de truffe

Fricassée de champignons du moment à l'huile de noisette

Marrons cuits de l'Ardèche (420grs)

9.90€

POUR REHAUSSER VOS ACCOMPAGNEMENTS

Huile de tournesol aromatisé truffe noire 250ml

19.80€

Truffe blanche ou noire Mélanosporum

(nous consulter)

Pour les connaisseurs, nous avons la possibilité de vous avoir ces produits à un tarif très raisonnable

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

Petit reblochon fermier affiné par un MOF (240grs)	8.50€ pièce
Chèvre frais cœur figue	3.20€ pièce
Camembert d'Isigny Sur Mer (250grs)	4.80€ pièce
Camembert Di Bufala farci à la truffe (150grs)	7.50€ pièce
1/2 Tomette de Brebis des Pyrénées	7.00€ pièce
Confiture de cerises noires (pot de 370grs)	5.80€

Osez l'originalité !!! Découvrez NOTRE plateau de fromage 39.00€

1 buchette de chèvre frais à la truffe, 1 camembert d'Isigny, 1 chèvre frais cœur figue, 1 petit reblochon, 1/2 tome de brebis, 1 pot de confiture du moment et noix fraîches

POUR TERMINER EN DOUCEUR

Sphère au chocolat noire, garnie d'une crème onctueuse à la figue, fruits de saison, noix caramélisées, coulis de griotte 6.50€/pers

Coffret de marrons glacés « Français » (240grs) 28.50€

LES JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Un produit naturel 5.50€ l'unité ou 9€ les 2 ou 18€ les 4

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

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

Afin de satisfaire toutes les demandes, nous vous demandons de respecter les délais pour passer vos commandes.

Les tarifs indiqués sont susceptibles de changement suivant le cours.

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

Le règlement de votre commande s'effectuera le jour du retrait.

Une caution de 20.00€/plat en espèce ou chèque vous sera demandé pour le prêt du plat de la volaille.

Les tarifs peuvent être susceptibles de changement suivant le cours



**Nous vous souhaitons
à toutes et à tous d'excellentes
fêtes de fin d'année**