

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

Petit reblochon fermier affiné par un MOF (240grs)	8.50€ pièce
Buchette de chèvre frais à la truffe d'été (100grs)	4.00€ 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)	7.00€ 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 35.00€

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 de cerises noire 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 girotte 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.

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 (caution en chèque ou espèce)



RESTAURANT

AU fulcosa

Ouverture exceptionnelle le vendredi 24 décembre
de 10h à 12h pour récupérer vos commandes

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

Fermé du vendredi 24/12 après le service du
déjeuner jusqu'au lundi 3 janvier 2022 inclus

VENTE A EMPORTER 2021

POUR PASSER COMMANDE:

01.39.21.17.13 ou afulcosa@orange.fr

Dernière prise de commande
samedi 18 décembre

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

www.afulcosa.fr

afulcosa@orange.fr

POUR L'APERITIF

Assortiment de 3 verrines originales élaborées à partir de produits frais 7.50€/les 3
3 saveurs différentes (1 viande, 1 poisson, 1 légumes)

Saltufo (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) 4.50€

Chips de pommes de terre vitelotte (125grs) 3.80€

Crevettes roses décortiquées à l'huile d'olive et citron (sous vide/250grs) 9.50€

Buchette de chèvre à la truffe d'été (100grs) idéal pour faire des toasts 4.00€

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) 60.00/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 » 14.00€ les 100 grs
Chutney du moment offert conditionné sous vide suivant le poids désiré

Saumon façon Gravelacks, sauce à l'aneth 7.00€ 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 de canard maison au foie gras et trompettes des morts la tranche 12.00€
Un véritable pâté en croûte pur beurre « fait maison » accompagné d'un condiment maison
Aussi beau que bon !!! Attention, quantités limitées
Produit assuré **SI** nombre de commandes suffisantes

Les Saint Jacques (voir ci-contre)



LES VOLAILLES FESTIVES (prix à la pièce) Commande au plus tard le samedi 18 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) 102.00€

Poularde fermière (5/6 pers) 62.00€

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.

POUR CONTINUER

Belles Saint Jacques juste snackées, farro 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.

Version entrée (3 pièces) 14.00€ ou Version plat (5 pièces) 22.00€

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 68.00€ L'épaule pour 6 pers 96.00€

LES GARNITURES AU CHOIX

3.00€/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)

7.70€

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