

# Tables de Fêtes Le Traditionnel et la Gastronomie

## Sylviane et Didier Foulogne

1988 - 2018  
*30 ans*

2018 - 2019

La Boutique

BOUCHERIE, VOLAILLE, CHARCUTERIE,  
PLATS CUISINÉS  
EPICERIE FINE, CAVE À VINS

76230 BOIS GUILLAUME  
Tél 02 35 60 29 61

Chères Clientes, Chers Clients, Découvrez notre nouvelle Carte Festive  
Derrière chaque plat se trouve des produits de grande qualité  
Pour notre satisfaction personnelle et la vôtre nous les travaillons avec passion  
Afin de les sublimer et vous proposer de nouvelles créations.  
Plutôt que de choisir une qualité inférieure de matière première  
Nous Préférons manquer momentanément d'un Plat,  
Ou nous changerons la recette initialement prévue pour la Fin d'Année.  
Tous nos plats sont élaborés à l'Atelier Didier Foulogne.

Vente de Truffe Fraîche et Caviar  
en Précommande

### Gamme Boudin Blanc Maison

#### PRIX AU KG EN BOUTIQUE

**Les Classiques :** Boudin Blanc Nature, aux Champignons, Truffé

**Les Créatifs :**  
Boudin Blanc du Périgord 'le 2018'  
Boudin Blanc Pomme et Pommeau  
Boudin Blanc Abricots et Figs  
Boudin Blanc Grand Marnier et Oranges Confites  
Boudin Blanc aux Petits Légumes

### Début de Repas

#### Déclinaison de Foie Gras

Foie Gras Poché au Vin de Maury ..... 8.90 € pièce  
Foie Gras au Beraweka (compotée de fruits secs et vin d'Alsace) ..... 8.90 € pièce  
Foie Gras et son Parfum Iodé ..... 8.90 € pièce

#### Entrées Froides

Tourteau et Pomme verte Parfums Orange et Coriandre ..... 6.90 € pièce  
Marbré de Saint Jacques et Truffe ..... 8.90 € pièce  
Salade de Langouste – sauce au Parfum de Corse ..... selon cours Marée  
Homard et ses Arômes de Pomme, Agrumes et Gingembre .... selon cours Marée

#### Entrées Chaudes

Escalope de Foie Gras sur son Coulis de Maïs ..... 11.50 € pièce  
Escalope de Foie Gras sur Artichaut Farci ..... 11.50 € pièce  
Soupe V.G.E. façon Paul Bocuse ..... selon cours Truffe  
Saint Jacques - Mousseline de Racines et Truffe ..... 8.90 € pièce  
Saint Jacques - Topinambour sur jus aux Epices Douces ..... 7.20 € pièce  
Saint Jacques - Parfum Orange ..... 7.20 € pièce

### Nos Plats Festifs

#### PRIX A LA PART AVEC GARNITURE

Noix de Ris de Veau et Morilles ..... 16.50 € la part  
Filet de Veau et Tartare de Cèpes ..... 15.50 € la part  
Filet de Canette et ses Fruits d'Hiver ..... 13.00 € la part  
Suprême de Poularde Vin Jaune ..... 16.00 € la part  
Pavé de Cerf Rôti Sauce Grand Veneur ..... 16.80 € la part  
Civet de Pigeon et Céleri Fondant ..... 16.80 € la part

Saint Pierre – Sauce 'Douceur Marine' ..... selon cours Marée  
Bar - Sauce Verveine ..... selon cours Marée  
Turbot – Sauce 'Reflets du Jura' ..... selon cours Marée

Prix susceptibles d'être révisés en fonction du cours de certains produits  
La Caution de vaisselle est facturée en supplément, conditions et tarif en Boutique  
Nous tenons à la disposition de notre clientèle,  
les informations relatives à la présence d'allergènes dans nos plats

Cette Carte est exclusive pendant la période des Fêtes de Fin d'Année

#### CONDITIONS DE COMMANDE ET VENTE

Les commandes sont uniquement prises en boutique ou au téléphone,  
Aucune commande par Internet  
Les prix sont ceux du tarif en vigueur en boutique

**Afin de vous servir dans les meilleures conditions,  
Nous vous remercions de passer vos commandes Traiteur  
avant le 15 Décembre pour Noël et  
avant le 22 Décembre pour le Jour de l'An**

Après ces dates aucune modification ne pourra être apportée à vos commandes

Merci de votre compréhension  
**Fermeture du magasin :**  
Du Mardi 1<sup>er</sup> au Jeudi 3 Janvier 2019 inclus

Toute l'Equipe de la Maison Foulogne  
vous souhaite de Savoureuses  
Fêtes de Fin d'Année

Joyeuses  
Fêtes