

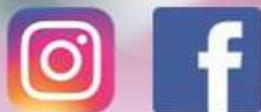
BROCHURE DES FETES 2023



*Réservation en boutique avec acompte.
Certains produits seront disponibles en vente directe (voir horaires des fêtes).*



Prix TTC par personne sauf précision



www.maison-kulas.fr

Maison KULAS, 13 Rue Gambetta 77170 BRIE-COMTE-ROBERT

Tel : 01.64.05.01.94

VIANDES ET VOLAILLES CRUES FERMIERES DU SUD OUEST :

- Chapon (6-10 pers) non farci.....9€ la part
- Dinde (8-10 pers) non farcie.....8€ la part
- Poularde (6 pers) non farcie.....8€ la part
- **Truffes fraîches françaises** (*Tuber mélanosporum*).....Prix au cours
- Farce fine maison(+/-150gr par pers.) 3€ la part à mettre dans la volaille à part
Farce fine agrémentée de châtaignes, foie gras, pomme fruit et armagnac.
- Pot de sauce maison 8€ Porto Foie gras Homardine Madère Cèpes Mayo
(+/-500gr)



- Roti de chapon désossé et farci (*min 8 pers*)12€ la part
- Roti de poularde désossé et farci (*min 6 pers*).....11€ la part

MISES EN BOUCHE :

- Saucisses cocktail oranges, blanches ou noires.....24,40€ le kilo
- Verrines pour apéritif festif.....1,50€ la pièce
 - Crèmeux de butternut, éclats de châtaignes, graines de courge
 - Tartare de saumon, citron vert, crumble de sésame
 - Avocat aux épices, chair de crabe
- **Caviar français extra** boîte de 20 gr.....52€ . boîte de 50gr.....125€
- Navettes briochées luxe plateau de 15 pièces assortis.....25€
(*Effiloché de thon à l'estragon, tapenade d'asperges verte, écrevisses marinées*)
- Pain surprise festif 40 bouchées assortis.....45€
(*Foie gras/figue, saumon fumé, crème de chèvre/noix, tarama*)
- Petits fours(à faire réchauffer) plateau de 30 pièces.....25€ plateau de 50 pièces.....40€
(*Pizza, quiche lorraine, saucisse feuilletée, croissant au jambon, mini bouchée à la reine, croque-monsieur*)
- Canapés assortis (Froid) plateau de 18 pièces.....20€ plateau de 35 pièces.....35€
(*Crevettes, rosette, foie gras, saumon fumé*)

ENTREES FROIDES :

- Terrine de homard, *endive pochée à l'orange, mayonnaise miel/estragon*.....12€
- Millefeuille de saumon fumé, chèvre frais à la ciboulette.....8€
- Demie-langouste à la Parisienne.....28€
- Foie gras maison Oie.....14€ Canard.....12€
- Saumon fumé écossais maison 9€ avec crème d'isigny façon gravelax

NB : Un rayon épicerie sera prévu en boutique avec confits d'oignons/figues, œufs de truite/caille, blinis...

ENTREES CHAUDES

- 12 Gros escargots en coquille.....11€
- Coquille St Jacques.....6,40€
- Demie-langouste Thermidor.....28€
- Bouchée à la reine aux ris de veau.....6,40€
- Boudins blancs festifs truffés, morilles ou au foie gras.....de 22€ à 28€ le kilo

POISSONS CUISINÉS (accompagnement compris):

- Médaillon de lotte juste nacré, sauce homardine.....19€
Ecrasé de pomme de terre à la truffe
- Ballotine de saumon écossais aux Langoustines.....17€
Crèmeux de potimarron et graines de courges
- Noix de coquille St Jacques (5 pièces) pochées au safran.....20€
Compotée de poireaux à l'Espelette

VIANDES CUISINES (accompagnement compris):

- Filet de bœuf Rossini sauce au foie gras, *Pommes Duchesse*20€
- Magret de canard aux cèpes, *Risotto au parmesan*.....18€
- Chapon farcis Arlequin (*Brunoise de légumes, champignons et foie gras*).....18€
Gratin dauphinois crémeux
- Jambon en croute (**Minimum de 6 personnes**), sauce porto ou madère.....14€
Poêlée forestière (champignons de paris, épinard et châtaignes)

Suppléments accompagnements.....4,50€ la part

Bon plan : Demandez votre feuille conseil pour la cuisson et réchauffage

CONDITIONS DE VENTE

Cette carte sera la seule valable du 21 au 31 Décembre 2023.

Fin de prise des commandes de Noël la matinée du Jeudi 21 Décembre 2023.

Fin de prise des commandes du Nouvel an la matinée du Vendredi 29 Décembre 2023.

Merci de réserver le plus tôt possible, en prévention des ruptures de stock.

Notre équipe est à votre disposition pour vous conseiller et répondre à vos questions.



Toute commande se fera en boutique, avec un acompte de 30%

En cas de modification (au minimum 1 semaine à l'avance), celle-ci ne sera prise en compte qu'après vérification du responsable (validation par sms).

En cas d'annulation, l'acompte sera transformé en avoir.



L'enlèvement de la commande se fera en boutique contre règlement total.

Nos plats sont faits maison donc susceptibles de contenir l'un des 14 allergènes répertoriés dans la liste du règlement européen INCO N° 1169/2011, relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.