

BROCHURE DES FETES 2024



*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 : 01.64.05.01.94/06.79.67.98.84

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 (+/-500gr) 8€
 Porto Foie gras Homardine Madère Cèpes Mayonnaise maison



- 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
- Caviar français extra boîte de 20 gr.....52€ boîte de 50gr.....125€
- Beurre de caviar boîte de 40 gr.....25€
- Œufs de truite français boîte de 80 gr.....12€
- Mini Burger façon Rossini *plateau de 12 pièces*25€
- Pain surprise festif 40 bouchées assorties.....45€
(Foie gras/figue, saumon fumé, crème de chèvre/noix, tarama)
- Pain surprise Charcuterie 40 bouchées assorties.....35€
(Jambon blanc, Jambon sec, Rosette, pâté de foie)
- 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 :

- Opéra de Foie Gras, *pain d'épice, fruits sec et compotée de mangue*.....8€
- Terrine de Langouste, *citron confit, estragon*.....8€
- Entremet de saumon fumé, *œufs de tobiko au wasabi et aneth*8€
- Demie Langouste à la Parisienne.....28€
- Foie gras maison (min 60gr) Oie.....12€ Canard.....10€
- Saumon fumé écossais maison (min 100gr).....9€
- Truite fumée du Périgord (min 100gr).....8€

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.....12€
- Coquille St Jacques.....8€
- Demie-langouste Thermidor.....28€
- Bouchée à la reine aux ris de veau.....8€
- Boudins blancs festifs truffés, morilles ou au foie gras.....de 22€ à 28€ le kilo

POISSONS CUISINÉS (accompagnement compris):

- Médailon de lotte juste nacré, sauce homardine.....18€
Crèmeux de potimarrons et châtaignes
- Noix de coquille St Jacques (5 pièces)20€
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et échalotes confites

VIANDES CUISINÉES (accompagnement compris):

- Filet de Veau aux Morilles, *Pommes Dauphines*18€
- Magret de canard aux champignons, *Risotto de girolles*.....18€
- Chapon farci Arlequin (*Brunoise de légumes, champignons et foie gras*).....16€
Gratin dauphinois
- Jambon en croute (**Minimum de 6 personnes**), sauce porto ou madère.....14€
Poêlée forestière (champignons de Paris, épinards 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 2024.

Fin de prise des commandes de Noël le Vendredi 20 Décembre 2024.

Fin de prise des commandes du Nouvel an le Samedi 28 Décembre 2024.

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.



JOUR ET DATE DE L'ENLEVEMENT :

_____/12/2024

Matin (entre 9h et 13h)

Après midi (entre 13h et 17h)

Madame / Monsieur : _____

PORTABLE : _____

(Réservé à l'entreprise)

RÉSERVATION Numéro° _____

Vérification par Vendeur(se) : _____

VIANDES ET VOLAILLES CRUES:

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	Chapon (6-10 pers) non farci	9 €	
	Dinde (8-10 pers) non farcie	8 €	
	Poularde (6 pers) non farcie	8 €	
	Truffes françaises	Prix au cours	
	<input type="checkbox"/> Farce à mettre dans la volaille <input type="checkbox"/> Farce à part	3 €	
	<input type="checkbox"/> Sauce FG <input type="checkbox"/> Porto <input type="checkbox"/> Madère <input type="checkbox"/> Homardine <input type="checkbox"/> Cèpes <input type="checkbox"/> Mayo	8 €	
	Roti chapon (min 8 pers) désossé et farci	12 €	
	Roti de poularde (min 6 pers) désossé et farci	11 €	

MISES EN BOUCHE :

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	<input type="checkbox"/> Saucisses cocktail oranges <input type="checkbox"/> Blanches <input type="checkbox"/> Noires	0,40 €	
	<input type="checkbox"/> Caviar boîte de 20 gr <input type="checkbox"/> Caviar boîte de 50gr	52 € 125 €	
	Beurre de caviar 40gr	25 €	
	Œuf de truite 80gr	12 €	
	Mini Burger Rossini 12 pces	25€	
	Pain surprise festif 40 pces	45 €	
	Pain surprise charcuterie 40 pces	35 €	
	<input type="checkbox"/> Petits fours 30 pces <input type="checkbox"/> Petits fours 50 pces	25 € 40 €	
	<input type="checkbox"/> Canapés 18 pces <input type="checkbox"/> Canapés 35 pces	20 € 35 €	

ENTREES FROIDES

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	Opéra de foie gras	8 €	
	Terrine de langouste	8 €	
	Entremet de saumon fumé	8 €	
	Demie-langouste Parisienne	28 €	
	<input type="checkbox"/> FG Canard nature <input type="checkbox"/> Espelette <input type="checkbox"/> Figues <input type="checkbox"/> FG Oie nature <input type="checkbox"/> Oie truffée	10 € 11 € 12 € 14 €	
	Saumon fumé écossais	9 €	
	Truite fumée du périgord	8 €	

ENTREES CHAUDES

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	12 Gros escargots en coquille	12 €	
	Coquille St Jacques	8 €	
	Demie-langouste Thermidor	28 €	
	Bouchée aux ris de veau	8 €	
	<input type="checkbox"/> Boudin blanc Traditionnel <input type="checkbox"/> Aux morilles <input type="checkbox"/> Au foie gras	4 € 5 €	



VIANDES CUISINEES

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	Filet de veau aux morilles + Pomme dauphines	18 €	
	Magret de canard aux champignons + Risotto de Girolles	16 €	
	Chapon farci Arlequin + Gratin dauphinois	16 €	
	Jambon en crouste (<i>Min.6 pers.</i>) + Poêlée forestière <input type="checkbox"/> sauce porto <input type="checkbox"/> sauce madère	14 €	

ACCOMPAGNEMENTS SEUL = 250gr

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	Pomme dauphines	4,50 €	
	Risotto de Girolles	4,50 €	
	Gratin dauphinois	4,50 €	
	Poêlée forestière	4,50 €	
	Crèmeux potimaron châtaignes	4,50 €	
	Écrasé pomme de terre échalotes	4,50 €	
	Purée à la truffe	4,50 €	

POISSONS CUISINES

QTE	PRODUIT	TARIF	TOTAL
	Médaille de lotte + Crèmeux potimaron châtaignes	18 €	
	Noix de coquille St Jacques + Ecrasé pomme de terre échalotes	20 €	

***TOUTE MODIFICATION DE COMMANDE DEVRA SE FAIRE PAR SMS VIA LE TELEPHONE DE NOEL : 06.79.67.98.84
ET NE SERA PRISE EN COMPTE QU'APRES VALIDATION DU RESPONSABLE.***

MONTANT GLOBAL :

ACOMPTE :

SOLDE RESTANT:

« Je soussigné(e) _____ s'engage à la bonne conformité de la réservation »

Date et signature du client :

