

POUR VOTRE APÉRITIF

- **Pain surprise** (10 pers - 64 toasts)
Charcuterie 38 € / Fromage 38 € / Poisson 58 €
- **Brioche surprise** (4 / 6 pers - 32 toasts)
Crabe 35 € / Saumon 41 € / Foie Gras 48 €
- **Brioche surprise** (8 pers - 48 toasts)
Crabe 52 € / Saumon 62 € / Foie Gras 72 €

- **Plateau de 12 navettes (3 de chaque)**
Thon, Saumon, Tarama, Mousse de canard - 37,50 €
- **Plateau de 12 navettes garnies**
Garnies au foie gras maison - 57,60 €

- **Plateau de 21 petits fours**
Assortis, dont 3 hamburgers - 45 €
- **Plateau de 70 petits fours**
Assortis, dont 5 hamburgers - 135 €
- **Petits fours au choix (prix au kg)**
Assortiment au choix (quiche, gnocchis, pizzas...) - 48 €

- **Mini blinis et grands blinis**
Paquet de minis 4,50 € / Paquet 2 grand blinis 3,50 €
- **Cocktail boudin blanc / noir ou saucisses**
Les 6 pièces - 3 €
- **Tarama**
Le pot maison 5,50 € / Naturel 4,80 € / Corail oursin 5,60 €
- **Rillettes de thon**
Le pot - 6 €



IMPORTANT

- **Prise de commandes selon les stocks disponibles :**
- **Pour le 24 décembre :**
Dernier jour le Jeudi 19 décembre avant 19h
- **Pour le 31 décembre :**
Dernier jour le Jeudi 26 décembre avant 19h.

- Un acompte de 50% minimum vous sera demandé. Pour toute modification ou annulation de commande, merci de nous prévenir au plus tard 72 heures avant la date prévue.

LE JOUR J

Il est important de venir avec votre bon de commande numéroté. Le remettre à la personne présente au camion, stationné rue de Cotte. Cette personne pourra ainsi solder si besoin votre commande en CB ou espèces et vous remettra votre marchandise.

Avec nos remerciements.

POUR PLUS D'INFOS

124 Rue du Faubourg Saint-Antoine,
75012 Paris

01 43 43 60 83

www.afg75.fr

aufingourmetparis@gmail.com



*Bonnes fêtes à tous et nos meilleurs vœux
pour la nouvelle année 2025 !
Isabelle & Franck Leurond ainsi que toute
l'équipe*

AFG
75
Au Fin Gourmet

L'Authenticité Artisanale

CARTE DES FÊTES 2024 / 2025



NOS HORAIRES PENDANT LES FÊTES

OUVERT

- Mardi 24 décembre de 8h à 19h30
- Mardi 31 décembre de 8h à 19h
- Jeudi 26 & 2 janvier de 8h30 à 19h30
- Vendredi 27 & 3 janvier de 8h30 à 19h30
- Samedi 28 & 4 janvier de 8h à 19h30

FERMÉ

- Dimanche 22 & 29 décembre
- Lundi 23 & 30 décembre
- Mercredi de Noël & Jour de l'an

FOIE GRAS DU SUD-OUEST MAISON

(Prix au 100g)

- | | |
|--|---------|
| • Foie Gras de canard | 19,90 € |
| • Foie Gras de canard Truffé | 29 € |
| • Foie Gras d'oie | 25 € |
| • Brioche Maison Nature la pièce | 5 € |
| • Caviar d'Aquitaine (oscietre) | |
| 30 g : 64€ | |
| 50 g : 99€ | |
| 100 g : 194€ | |

GALANTINES MAISON

(Prix au 100g)

- | | |
|-----------------------|--------|
| • Volaille Pistachée | 3,50 € |
| • Canard Truffé 1% | 6,10 € |
| • Poularde en suprême | 7,30 € |

PÂTÉS EN CROÛTE MAISON

(Prix au KG)

- | | |
|--|------|
| • Le Volaille & Pistaches (cochon, poulet, pistaches) | 35 € |
| • Le Moelleux de cochon - Le Médaille (cochon de lait, Foie gras, champignon, pistaches) | 69 € |
| • Le Landais (Canard, poulet, foie gras) | 75 € |
| • L'Automne (Cochon, lapin, ris de veau, girolles) Médaille de bronze 2024/2025 | 69 € |

NOS BOUDINS BLANCS

(Prix au Kg)

- | | |
|--|------|
| • <u>Nature</u> : Grand Prix d'Honneur | 28 € |
| • <u>Morilles</u> : Médaille d'Argent | 43 € |
| • <u>Truffé</u> : Médaille de Bronze | 63 € |



LES ENTRÉES FROIDES

(Prix par personne)

- | | |
|--|---------|
| • Saumon fumé Ecosse | 16,50 € |
| • 1/2 Langouste | 39 € |
| • Saumon cru mariné (120g) | 10,20 € |
| • Verrine Panna cotta chou-fleur & girolles | 7,90 € |
| • Opéra de saumon & aneth | 7,90 € |
| • Comme un avocat en verrine (avocat, riz, sauce cocktail, gambas) | 8 € |
| • Terrine Pure St Jacques | 13,50 € |
| • Terrine Saumon & Pistaches | 11 € |
| • Pressé de tomate & homard en verrine | 14,80 € |

LES ENTRÉES CHAUDES

(Prix par personne)

- | | |
|--|---------|
| • Bouchée aux ris de veau | 7,95 € |
| • Coquille St Jacques (à réchauffer au four) | 12,95 € |
| • Escargots de Bourgogne : 1/2 douzaine | 8 € |
| la douzaine | 16 € |
| • Saucisson brioché sauce madère | 10,50 € |

LES POISSONS CHAUDS

(Prix par personne)

- | | |
|--|---------|
| • Noix de St Jacques sauce champagne & clémentines | 24 € |
| • Quenelle de brochet maison sauce morilles | 11,50 € |
| • Coquille St Jacques | 12,95 € |
| • Sole soufflée sauce homardine | 13,95 € |

LES VIANDES ET GIBIERS

(Prix par personne)

- | | |
|---|---------|
| • Chapon rôti et son jus aux châtaignes | 13,50 € |
| • Ris de veau braisé & jus corsé aux morilles | 19,50 € |
| • Gigue de chevreuil Grand Veneur | 17 € |
| • Médillon de Pintade farcie sauce girolles | 11,50 € |
| • Saucisson brioché sauce madère | 10,50 € |



NOS SPÉCIALITÉS

(Prix par personne)

- **Coulibiac de Saumon sauce Normande**
Prix par personne - la part 15,60 € (à partir de 6 personnes)
- **Jambon en croûte sauce Madère**
Prix par personne - la part 12 € (à partir de 6 personnes)

LES LÉGUMES

(Prix par personne)

- | | |
|--|--------|
| • Purée céleri & éclats de noisettes | 5,50 € |
| • Purée de marrons | 8,75 € |
| • Purée de pommes de terre | 5 € |
| • Pommes Dauphine | 4,20 € |
| • Gratin Dauphinois | 5,20 € |
| • Epinards nature | 5 € |
| • Poêlée de légumes d'hiver | 6 € |
| • Tagliatelles à l'huile d'olive de Kalamata | 4,20 € |
| • Flan de poireaux & girolles | 4,50 € |
| • Petite polenta moelleuse rôtie | 3,50 € |

LES BÛCHETTES

(Pour Noël uniquement)

- | | |
|--|--------|
| • Bûchette Café, crème au beurre | 5 € |
| • Bûchette Fruits rouges | 5,50 € |
| • Bûchette Marrons glacés, chocolat noir | 5,50 € |
| • Bûchette succès Praliné, citron confit | 6 € |

LES DESSERTS

- | | |
|-----------------------------------|--------|
| • Macaron noisettes | 7 € |
| • Crème caramel | 3,50 € |
| • Charlotte mandarines | 4,80 € |
| • Millefeuille traditionnel | 4,20 € |
| • Croustillante abricot & amandes | 4,20 € |
| • Eclair chocolat ou café | 3,50 € |
| • Dôme chocolat mandarine | 5 € |
| • Dôme framboise pistache | 5 € |
| • Dôme mangue passion coco | 5 € |
| • Carré rocher chocolat noisettes | 6,50 € |

