

124, rue du Faubourg St Antoine 75012 PARIS
Tél. : 01.43.43.60.83 www.afg75.fr

AFG
75
Au Fin Gourmet

L'Authenticité Artisanale

Mail: aufingourmetparis@gmail.com

Desserts

Tartelette aux Pommes-----	3€
Tarte fine aux poires-----	3€
Crème brûlée-----	3,50€
Crème caramel-----	2,50€
Charlotte aux fruits-----	4€
Millefeuille traditionnel-----	3,20€
Nouveauté Rocher caramel noisettes (6 parts) forme rectangulaire	29€

Bûchettes

(Pour Noël uniquement)

Bûchette Café, Crème au beurre-----	4,50€
Bûchette Marrons Glacés et chocolat noir-----	4,95€
Bûchette framboise et vanille-----	4,50€

A NOTER:

Pour les commandes date limite le mercredi
22 et 29 décembre sans changement ni annulation
possible. Un acompte de 50% vous sera demandé.
Merci pour votre compréhension.

LE JOUR J:

N'oubliez pas pour récupérer votre marchandise de
venir avec votre bon de commande numéroté et de le
remettre à la personne présente au camion AFG
stationner devant le magasin. Le solde peut se faire en
carte bancaire ou en espèces. Avec nos remerciements.



*Bonnes fêtes à tous et nos Meilleurs Vœux
Pour la Nouvelle Année 2022.
Isabelle & Franck Leurond ainsi que toute l'équipe.*



CARTE DES FÊTES 2021/2022

-SEMAINE DE NOEL:

Du mardi au jeudi 23 Décembre
OUVERT de 8h30 à 19h30.

VENDREDI 24 DECEMBRE OUVERT de 8h à 19h.

Fermeture Samedi 25, Dimanche 26 et Lundi 27/12

-SEMAINE DU NOUVEL AN

Du mardi au jeudi 30 Décembre
OUVERT de 8h30 à 19h30.

VENDREDI 31 DECEMBRE OUVERT de 8h à 19h30.

Fermeture Samedi 1er, Dimanche 2 et Lundi 3 Janvier.

Votre Apéritif

-Pain surprise (64 Toasts)

Charcuterie 35€ / Fromages 32€ / Poissons 48€

-Brioche surprise (32 Toasts): Crabe 22€ / Foie gras 36€

-Brioche surprise (48 Toasts):

Crabe 44€ / Saumon 59€ / Foie gras 72€

-Plateau de 12 Navettes (3 de chaque) 25€

(Crabe, Saumon, Tarama, Mousse de canard)

-Navette nature à garnir la pièce 1€

-Magret de canard fumé maison vendu entier 25€

-Petits-fours kg 48€ : quiche jambon ou légumes, pizza,
feuilleté, gnocchis, bouchée ris veau, hamburger)

Mini **blinis** le paquet 3€60 / Oeuf de saumon 15€ / Caviar...

Cocktail **boudin blanc** ou **noir** ou **saucisse** la part indiv. 2€60

Tarama **naturel** 4€50 / Tarama **corail d'oursin** 5€40

Entrées froides

Prix par personne

Saumon fumé d'Ecosse 17€	
Mini blinis 3€60 / Grand Blinis les 2----	2,60€
<u>Langouste</u> du cap :	1/2 <u>Petite</u> : 29€
	1/2 <u>Moyenne</u> : 39€
	1/2 <u>Grosse</u> : 55€
Coquille de saumon-----	7,90€
Œuf Norvégien -----	9,95€
Oeuf en gelée au saumon fumé-----	5,90€
Terrine de St.Jacques (100%) -----	11,40€
Terrine de sandre aux légumes -----	8,85€
Terrine de saumon et pistaches-----	7,35€
Pressé de tomate et homard-----	13,80€
Saumon cru d'Ecosse mariné à l'aneth-----	100g: 7,50€
Sans oublier nos foies gras, galantines et pâtés en croûte..	

Nos 4 pâtés en croûte Maison

(Entier sur commande soit 25 à 30 tranches)

- Le Volaille pistaché
- Le médaillé d'or (cochon de lait et foie gras)
- Le suprême (porc, canard, médaillon de foie gras)
- Le Terre et Mer (cochon, volaille, champignon, gambas)

Entrées chaudes

Prix par personne

Bouchée aux ris de veau-----	6,90€
Escargots de Bourgogne-----	les six 6€ / les douze 12€
Millefeuille de foie gras poêlé, pomme et pain d'épices	9,95€
Coquille St Jacques (à réchauffer au four)-----	10,50€
Cassolette de gambas, lait de coco et petits légumes ----	13€

Poissons chauds

Prix par personne

Quenelle de brochet sauce homardine-----	5,80€
Coquille St Jacques (à réchauffer au four)-----	10,50€
Bûche au boudin blanc de homard et ses légumes -----	18€
Dos de cabillaud rôti sauce champagne-----	11,90€
Corolle de sole sauce morilles-----	9,80€
Noix de St-Jacques crème et chorizo-----	23,50€

Nos Boudins Blancs le kg

Nature: Grand Prix d'Honneur 25€

Morilles: Médaille d'argent 39€50

Truffé: Médaille de bronze 59€50



Galantines Maison

Prix par pers.

Volaille Pistachée (80g)-----	2,40€
Canard truffé 1% (80g)-----	4,55€
Poularde en suprême 120g-----	7,30€

Foies Gras entiers français

Fabrication Maison Prix par pers.

Foie gras de Canard entier-----	16€
Foie gras de Canard entier Truffé	24,50€
Foie gras d'Oie entier-----	19,80€

Pour accompagner votre foie gras:
Brioche maison nature la pièce 4,50€



Viandes et Gibiers

Prix par personne

Chapon roti et son jus aux châtaignes-----	10,50€
Ris de veau sauce financière -----	19,50€
Gigot de chevreuil sauce Grand-Veneur -----	16€
Grenadin de veau sauce Richelieu-----	20€
Magret de canard sauce fruits rouges le demi-----	12€

Légumes

Prix par personne

Purée de pommes de terre -----	4,50€
Purée de marrons -----	5,40€
Châtaignes au Jus -----	4,80€
Pommes dauphines maison-----	4€
Gratin dauphinois -----	5,50€
Epinards nature -----	4€
Risotto sauce morilles -----	6€
Mousseline de patate douce aux épices de Noël ----	5,50€
Pomme aux airelles-----	3€
Chanterelles à la crème les 100g -----	7,50€

Nos spécialités

Prix par personne



Coulubiak de Saumon maison sauce Normande
Prix par personne (à partir de 6 personnes)----

Jambon en croûte maison sauce Madère
Prix par personne (à partir de 6 personnes)-----

Caviar français d'Aquitaine: Direct producteur

Sevruga 30g : 40€
Sevruga 50g : 60€
Oscietre 30g : 57€
Oscietre 50g : 99€
Oscietre 100g : 198€

Voir au dos :

- Nos Desserts

- Informations à ne pas manquer...