Merry Christmas

La Souris Gourmande

fromagerie-epicerie fine-caviste

2023 se termine, c'est le moment de se retrouver en famille, entre amis, parce que ces moments là sont importants!

D'avance, nous vous souhaitons de très joyeuses fetes, pleines de rires, d'amour et de plaisirs gourmands

Happy New Year

NOUVEAU

REPAS TRAITEUR

LE CONVIVIAL

La formule conviviale comprend

- Terrine aux 3 poissons
- Roti de Porc sauce moutarde
- Pate de gibier
- Salade de carottes miel et orange pressée
- Taboulé perlé
- Gratin dauphinois (à réchauffer au four 160°)

Prix : 16 euros par personne

NOUVEAU

REPAS TRAITEUR

LE GOURMAND

La formule gourmande comprend

- Terrine Homard au cognac
- Saumon fumé
- Rosbeef sauce moutarde
- Salade de carottes miel et orange pressée
- Taboulé perlé
- Grtatin dauphinois (à réchauffer au four 160°)

Prix : 22 euros par personne

NOUVEAU

REPAS TRAITEUR

LES CONDITIONS

- RESERVATION OBLIGATOIRE **POUR le 10 DECEMBRE**
- RESERVATION par mail: lasourisgourmande@gmail.com
- AVEC NOM, numéro de téléphone
- MINIMUM **10 PERSONNES**
- les détails des enlèvements vous seront communiques par mail

LE FROMAGE

LE FROMAGE, C'EST LA VIE

APRES-REPAS

+/ 80 grammes par personne
5,50/p fromage, fruits secs et fruits des bois
Supplément boite entre 2,50 euros et 3,50 euros
MINIMUM 4 PERS

REPAS

200 gr par personne
8,5 euros par personne fromages seul
10,50 euros par personne, fromages, fruits des bois, fruits secs
12,50 euros par personne : fromages, fruits des bois, fruits secs, pains artisanaux
IDEM si fromage /charcuteries : 100 gr de chaque par personne
MINIMUM 4 persONNE

CONSEILS

Sortez les fromages 1 heure avant pour les mettre à températures

NOS FROMAGES À LA TRUFFE

Brillat savarin, Brie, pecorino,
manchego TRUFFE blanche, ect

Raclette

Formule fromage /charcuteries, appareil
12 euros par personne
(raclette classique SAVOYARDE AU LAIT CRU)
12,75 euros autre. : morbier,
, ail des ours, poivre, FUMÉ, moutarde ECT
0,50 euros par personne suppl si truffe

1 APPAREIL pour. 8 personnes

FORMULE FROMAGE/ charcuteries en tranche
12,75 euros avec 3-4 choix de fromage

Vous pouvez bien sur commander uniquement
le fromage en 1/4 roue ou en demi-roue si vous possèdez la machine

- Nous ne pouvons pas etre tenus responsables pour un problème sur les appareils. En effet ceux-ci tournent très souvent et les problèmemes ne sont parfois pas signalés. Dans ce cas là, vous pouvez toujours nous appeler meme en dehors des heures de travail et nous essayerons de trouver, si possible une solution rapide.

CHARCUTERIE

Nos charcuteries artisanales

Italie : Proscuitto con erbe, proscuitto de parma, salami à la truffe, salami fenouil,
salamai de parme, salami artisanal, salami piquant , coppa, ect
ESPAGNE : SERANO, lomo iberico, cabaceras, salami de cecina de leon fumé, ect
FRance (Savoie) : salami 3 poivres, campagnard, noisettes, chanterelle, viande boeuf séchés, coppa,

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Prix par personne :
5,50 euros par personne

FONDUE

250 gr de fromage par personne

- Frotter le caquelon à l'ail
- Ajouter le vin blanc sec 15 cl pour deux personnes
- Faire chauffer à feu doux
- Lorsque le vin frétille, ajouter le fromage
- Gardez la meme temperature de cuisson, melangez en permanence

Traditionnelle : gruyere, vacherin fribourgeois

DOUX : comte jeune, emmental, beaufort

jura : 3 comtES : 12, 18 , 24 mois

On peut aussi y mettre appenzeller, abondance, tomme de savoie

PRIX entre 8 et 12 euros pâr personne selon les types de fromages

VINS & CHAMPAGNES

Des vins a petits prix ou des grand vins, Italie, ARMENIE, France, nous avons une large gamme pour se faire plaisir pour offrir.

ALCOOLS

Une large sélection de marque entre gin, whisky et rhum. Avec verre ou sans verre, tourbé ou non, sur des notes d'herbe du gRoéland, vous y trouverez pour tous les gouts

Colis gourmands

Des colis gourmands pour tous les prix,
pour tous les gouts.
Vous trouverez chez nous
*des huiles et des vinaigres aromatisées
des terrines
des tapenades
des epices
produits truffés
des cookies
des pates artisanales

HORAIRE

- 18 au 23 décembre: 09h30-18 h00
- 24 décembre : 09h00-16h00
- 25 DÉCEMBRE :
  enlèvement de 11h à 11H30
- 26 au 30 décembre : 09h30-18h00
- 31 décembre : 09h00- 16h00

REPRISE DES HORAIRES

classique le 02 janvier

CONTACT

RESERVATION :

Par téléphone ou par mail

TEL : 0498/68,74,69

Mail : lasourisgourmande@gmail.com

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX

FACEBOOK :
www.facebook.com/lasourisgourmande
INSTAGRAM :
la souris gourmande