



Merry Christmas

LA SOURIS GOURMANDE  
FROMAGERIE-EPICERIE FINE-CAVISTE

2024 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 FÊTES,  
PLEINES DE RIRES, D'AMOUR ET DE PLAISIRS GOURMANDS

Happy New Year



VERRINES

## VERRINES

- Brochette de figues et mozzarella
- Verrine de crevettes roses au curry de Bali
- Verrine Italienne au parmesan et son coeur de parme en Chiffonnade
- Foie gras artisanal sur son lit de pain d'épices avec sa fleur de sel

**Nous fournissons les verrines en verres (à nous rendre)**

Prix par verrine : 2 euros pièce (min 10 pièces)

# NOUVEAU

## LA PLANCHE GOURMANDE

- Salami à la truffe
- Salami artisanal
- Magret de canard fumé
- Gouda à la truffe
- Fromage Craquant des Moeres (Belge)
- Tortillas végétarienne
- Gambas Tigrée flambée
- Tapenades
- Saumon Bellevue
- Tartelette aux légumes du soleil
- Mini-mozzarella et mini-tomate
- Œufs façon du chef
- Pain d'épices et son foie gras artisanal
- Légumes divers
- Fleur de Tête de moine
- Pains artisanaux

Prix : 25 euros par personne

Min : 6 personnes

# LES CONDITIONS

- RESERVATION  
OBLIGATOIRE 72 heures à l'avance
- RESERVATION par mail:  
[lasourisgourmande@gmail.com](mailto:lasourisgourmande@gmail.com)
- AVEC NOM, numéro de  
téléphone
- MINIMUM 6 PERSONNES
- les détails des enlèvements vous  
seront communiqués 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 boîte 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 possédez la machine

- Nous ne pouvons pas être tenus responsables pour un problème sur les appareils. En effet ceux-ci tournent très souvent et les problèmes ne sont parfois pas signalés. Dans ce cas là, vous pouvez toujours nous appeler même 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 même température de cuisson, mélangez en permanence

Traditionnelle : gruyère, vacherin fribourgeois

DOUX : comté jeune, emmental, beaufort

jura : 3 comtés : 12, 18, 24 mois

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

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



# LE CANARD

BY PHILIPPE DEVOS

## FOIE GRAS, CUISSSES CONFITES, MAGRET

- Foie gras cuit au torchon : 14,50 euros les 100 gr
- Magret frais : 26 euros le kilo
- Magret fumé : 73,50 euros le kilo
- Cuisses confites : 8 euros pièce

Commande imperative avant le 15 décembre

# 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 goûts





## COLIS GOURMANDS

Des colis gourmands pour tous les prix,  
pour tous les goûts.

Vous trouverez chez nous

\*des huiles et des vinaigres aromatisées  
des terrines  
des tapenades  
des épices  
des produits truffés  
des bières  
des nougats



# HORAIRE

- 22 décembre: 13h00 - 16h00
- 23 décembre : 08h30-18h00
- 24 décembre : 08h30-16h30
- 25 DÉCEMBRE :  
enlèvement de 11h à 11h30
- 26 au 28 décembre : 09h30-18h00
- 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](mailto:lasourisgourmande@gmail.com)

SUIVEZ-NOUS SUR LES RESEAUX SOCIAUX

FACEBOOK :

[www.facebook.com/lasourisgourmande](http://www.facebook.com/lasourisgourmande)

INSTAGRAM :

la souris gourmande

