

# MENU DES FETES

- Verrine de foie gras et figue
- Verrine de taboulé à la grenade et crevette rose citronnée  
\*\*\*
- Saumon Gravlax, sauce à l'aneth façon Suédoise et chips de patate douce  
\*\*\*
- Supreme de Pintade, sauce au porto
- Gratin dauphinois à la truffe  
\*\*\*
- Fagots d'haricots lardés
- Poires pochées au vin blanc avec ses airelles  
\*\*\*

Prix : 36 euros par personne

MINIMUM 4 PERSONNES

En Option

Assiette de fromage de La souris Gourmande, fruits secs, confiture, beurre et pain

Prix 6,50 euros par personne



# MENU DES FETES

## COUSCOUS ROYAL

- Merguez
- Côte d'agneau
- Pilon de poulet

carottes, navets, poivrons, courgettes, pois chiches et oignons Tfaya

Prix : 19,50 euros par personne  
(6 personnes minimum)

Suggestion Vin

- cote du Rhone : les 3 coups : 11,50 euros
- Passtitivo Primitivo : Terra Di Fiano : 16,50 euros

## Suggestion Vin

### Apéritif

Champagne

Crémant

### Entrée

Cuvée Laurence : 9,90 euros

Soave : 12,90 euros

### Plat principal

Minervois 12,90 euros

Château Milon St Emilion Grand Cru : 22,50 euros

- RESERVATION OBLIGATOIRE
  - Pour Noël avant le 20 décembre
  - Pour Nouvel an : avant le 27 décembre
- RESERVATION par mail:  
[lasourisgourmande@gmail.com](mailto:lasourisgourmande@gmail.com)
- AVEC NOM, numéro de téléphone
- Les détails des enlèvements vous seront communiqués par mail

# LE FROMAGE

LES FÊTES SANS FROMAGE ? MÊME PAS EN RÊVE

## APRES-REPAS

+ / 80 grammes par personne

5,50/p fromage, fruits secs confiture, beurre

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 (en moyenne)

10,50 euros par personne, fromages, , fruits secs,  
beurre, confiture

12,50 euros par personne : fromages, beurre,  
confiture, fruits secs, pains artisanaux

IDEM si fromages /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 et Brie maison (FAIT MAISON) pecorino, gouda,  
Manchego à la truffe blanche

# 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

# 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, poivre ECT  
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 meme en dehors des heures de travail et nous essayerons de trouver, si possible une solution rapide.

# FONDUE

250 gr de fromage par personne

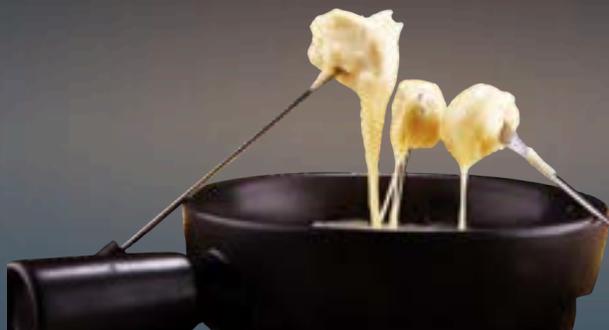
- Frotter le caquelon à l'ail
- Ajouter le vin blanc sec 15 cl pour deux personnes
- Faire chauffer à feu doux
- Lorsque le vin frétille, ajouter le fromage
- Gardez la même température de cuisson, mélangez en permanence

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

FERME DES 7 FONTAINES

Philippe Devos ayant pris sa retraite, nous nous sommes tournés vers une production belge

## FOIE GRAS, MAGRET

- Foie gras cuit au torchon :
  - 14,50 euros les 100 gr
- Foie gras cuit au torchon à la TRUFFE :
  - 16,50 les 100 GR
- Magret fumé :
  - 55 euros le kilo
- Magret fumé toscan :
  - 55 euros le kilo

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 et de gin . Avec verre ou sans verre, tourbé ou non, 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

Colis gourmand pour ENTREPRISE :

Nous contacter Directement



# HORAIRE

- 22 décembre: 09H30-18H00
- 23 décembre : 09H00-18h00
- 24 décembre : 08h30-17h00
- 25 DÉCEMBRE :  
Enlèvement de 11h à 11H30
- 26 au 27 décembre : 09h30-18h00
- 29-30 décembre : 09h30-18h00
- 31 décembre : 09h00- 16h00

REPRISE DES HORAIRES

Classique le 02 janvier

Congé 6-7 janvier