

Les fêtes approchent à grands pas



Pensez à réserver à temps!

Cette année, le magasin sera ouvert les lundis 24/12 et 31/12 de 9H00 à 15H00.

Et fermé mardi 25, mercredi 26/12 ainsi que du mardi 1 au samedi 5/1/2019.

Pour le **lundi 24/12**, commandez au plus tard le **vendredi 21/12 avant 12H00**.

Pour le **lundi 31/12**, commandez au plus tard le **vendredi 28/12 avant 12H00**.

Pour nous joindre : **02/ 345 55 30** avant **12H00** du mardi au vendredi.

Vous devez improviser en dernière minute? Vous trouverez au comptoir vos produits habituels et d'autres plus festifs tels que foie gras, terrines, confits, plats préparés, apéritifs, etc.

Quelques idées pour vos apéros et entrées

Le plateau apéro 2 fromages coupés en dés, 2 charcuteries en tranches, +ou- 5€/pers
des antipasti et/ou nos préparations maison

antipasti : • tomates séchées ou confites • artichauts à la romana • olives royales • olives kalamata, • poivrons doux farcis

préparations maison : • tarama • dzadziki • ktipiti (mousse de feta au piment) • fava (purée de fèves vertes)

L'assortiment de 12 mini-quiches • la belge (herve, speculoos) - 3 pces 13,90€ /assort
• la grecque (feta, légumes grillés) - 3 pces
• l'italienne (mozzarella, tomate, basilic) - 3 pces
• la lorraine (fromage, jambon) - 3 pces

Les feuilletés en pâtes filo • feta • épinard&feta • bœuf • poulet • saumon 0,75€ /pièce

Les pieroskis à la grecque • à la viande • au fromage 2,60€ /pièce

Les cupcakes salés au reblochon et jambon 1,20€ /pièce

Les beignets courgette/feta 1,30€ /pièce

Les mini-soufflés aux 3 fromages grecs 0,90€ /pièce

Les incontournables des fêtes

La tranche de foie gras d'oie au porto +ou- 9,50€ /75G

La tranche de foie gras de canard entier +ou- 9,50€ /75G

Nos spécialités pour vos repas

Le plateau de fromages (parmi plus de 100 références) +ou-8€ /pers ou 4€ après repas

Le plateau raclette (suisse, vin blanc, poivre, abondance, morbier) +ou-7€ /pers

Le mélange pour fondue (gruyère, comté, beaufort, abondance, appenzell, vacherin fribourgeois) "

Le plateau de charcuteries en accompagnement +ou-4€ /pers

Un coup d'oeil sur le cellier et sur notre assortiment d'épicerie fine

- Champagne DEUTZ, Champagne Gremillet, Crémant d'Alsace MURÉ
- Sauternes, Jurançon
- Gewurztraminer, Riesling, Pinot Noir d'Alsace
- Roussette et Mondeuse de Savoie, Arbois du Jura
- Vins de Loire, de Bourgogne, du Beaujolais, de Bordeaux, de Grèce et d'Italie
- Bières belges
- Rillettes et pâtés, confits et gelées, épices, huiles et vinaigres, miels et confitures, biscuits et chocolats, marrons glacés, etc...

Idée cadeau

Composez vous-mêmes votre panier gourmand suivant votre budget, nous le mettrons en valeur.



