

Pour tout renseignement complémentaire veuillez nous contacter au tél.03 89 40 50 50 de 9h30 à 17h

AFIN D'ASSURER LA DISPONIBILITÉ DE TOUS NOS PRODUITS

Il est fortement conseillé de passer votre commande pour Noël "jusqu'au 20 Décembre" et pour Nouvel An "jusqu'au 27 décembre"



L'Étable Gourmande
et toute son équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes

Tél. **03 89 40 50 50**
54, rue de l'Église • 68480 FISLIS
Mail contact@etable-gourmande.fr

www.etable-gourmande.fr

NOS APÉRITIFS

Grande miche surprise composée de 60 sandwiches	37,00€
Kougelhopf aux noix garni composé de 48 sandwiches	37,00€
Mini-pâté en croûte la tranche	1,20€
Mini-moritz garni pièce	1,70€
Mini-moritz garnie de crudités	1,50€
Les canapés maison confectionnés avec goût	
Le plateau de 20 pièces	20,50€
Le plateau de 36 pièces	37,50€

*Pour donner fière allure à une table festive,
l'Étable Gourmande vous suggère*

Les verrines remplies de mets colorés pièce	2,20€
• Saumon mariné sur roquette • Verrine guacamole et queues de crevettes • Rillette de poulet et son gressin	
Les Canapés de Noël composés de : kg	88,00€
• Saumon fumé bio, Foie gras de canard, confit d'oignons, Langoustine sur gelée de carotte, Saint Jacques au curry, Tombée de champignons à l'ail	



*Pour vos cadeaux de fin d'année. Nous vous proposons
de confectionner un panier garni de nos produits*

Le panier aux 3 terrines Maison	18,50€
Une paire de Gendarme, un saucisson Maison et une terrine	19,00€
Une terrine avec une bouteille de Pinot Noir "Eblin Fuchs"	19,50€
ou demi bouteille de Crémant Wunch & Mann	15,50€
Une bouteille de vin rouge Madiran, une saucisse de Lyon, une saucisse de foie, une paire de Gendarme, un saucisson et une terrine	29,50€

EN BOUTIQUE VOUS TROUVEREZ

Coquille Saint-Jacques pièce	9,00€
La Boule de Noël pièce	9,00€
• Fond d'artichaut, céleri, tartare de saumon frais endimanchés d'une robe au saumon fumé et sa vinaigrette au miel	
Cassolette d'Escargot au Riesling pièce	8,00€
Foie Ggras de Canard Maison kg	130,00€
Saumon Fumé Bio Maison kg	56,00€
Pâté en Croûte de Poulet et Foie Gras kg	50,00€

Des jambons en croûte, feuilletés divers... Desserts de Noël !

NOS MENUS

• Cassolette de Saint-Jacques et Potimarron • Carré de Porc en Croûte à la Sauge et au Miel accompagné de Choux Rouge aux Marrons et Pommes Dauphines	25,00€
• Timbale de Légumes et Gambas au Whisky • Filet de Pintade Farci au Foie Gras accompagné de Fagots d'Haricots Vert et de Purée de Pomme de Terre à la Truffe sur fond d'Artichaut	35,00€
• Foie Gras Maison • Eglefin aux Morilles, Fleurons • Mignon de Veau en Tournedos à l'Armagnac accompagné de Figs Rôties et Pommes Amandines	45,00€

Pour que la chaleur et la convivialité s'invite à votre table

FONDUES ET RACLETTES

Fondue Bourguignonne	32,00€
Fondue Parisienne	30,00€
Plateaux Pierrade	35,00€
Fondue Chinoise	40,00€
Plateau Raclette charcuterie	30,00€
Plateau Fromage à Raclette	19,00€
Plateau Raclette 1 personne 100gr Comté, Bleu de Gex, Trappe à la Noix, Brie de Maux, Chèvre de Biederthal, Gaperon d'Auvergne, Munster Fermier, Morbier, Tome de Vache...	3,50€