

LES CONVIVIALES

- Pierrade minimum 4 viandes (bœuf, veau, poulet, dinde, canard ou porc) **Le kg : 30.95€**
- Fondue chinoise (boeuf, veau, dinde) **Le kg : 33.95€**
- Fondue bourguignonne (cube) (boeuf, dinde, poulet, veau)*
- Fondue vigneronne (veau en lamelle) **Le kg : 34.50 €**
- Fondue parisienne (dinde ou poulet en cube)*

****Prix en fonction de la viande choisie***

INFORMATIONS

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soin nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard :

le samedi 16 décembre 2023 pour Noël

Le mercredi 27 décembre 2023 pour Nouvel An

Ouverture le 23/12/2023 de 8h à 12h30

Ouverture le 24/12/2023 de 7h à 12h30

Attention pour Nouvel An les commandes seront à récupérer le **samedi 30/12/2023 de 14h30 à 17h**
Le magasin sera fermé le dimanche 31 décembre 2023.

Mme Fischer et Mr Gerber ainsi que leur équipe vous souhaite un joyeux Noël et une très bonne année 2024.

LES VIANDES A CUISINER

- Dinde fermière label rouge Le kg : 25.95€
- Chapon fermier label rouge Le kg : 23.95€
- Poularde Le kg : 22.95€
- Chapon de pintade Le kg : 33.95€
- Oie Le kg : 32.95€
- Canard fermier Le kg : 23.95€
- Canette fermière Le kg : 23.95€
- Pintade fermière Le kg : 23.95€
- Magret de canard Le kg : 34.95€

LES FARCIS

- Rôti de dinde farci châtaignes et cèpes (sans os) Le kg : 29.95€
- Rôti de chapon farci châtaignes et cèpes (sans os) Le kg : 27.95€
- Rôti de pintade farci châtaignes et cèpes (sans os) Le kg : 27.95€
- Dinde fermière farcie à la viande Le kg : 27.95€
- Dinde fermière farcie à la viande, aux châtaignes et cèpes.
Le kg : 27.95€
- Chapon fermier farci à la viande Le kg : 25.95€
- Chapon fermier farci à la viande, châtaignes et cèpes
Le kg : 25.95€
- Rôti de filet de dinde à la farce de Noël (pain d'épice et orange)
Le kg : 23.95€

Nous pouvons avoir en précommande avant le 9 décembre 2023 du gibier (marcassin, biche ou chevreuil) tarif au cours.



ENTREE FROIDE

- Assiette entre terre et mer (Foie gras, saumon fumé, bressaola maison avec salade mêlée, citron, oignons, câpre) La pièce : 18.50 €
- Saumon fumé maison Le kg : 65.00 €
- Foie gras de canard maison Le kg : 149.95 €
- Foie gras de canard aux figues Le kg : 149.95 €
- Foie gras d'oie maison Le kg : 166.95 €
- Pâté en croûte Richelieu (insert au foie gras maison) Le kg : 49.95 €




LES CROUTES

- Jambon en croûte (4,6,8 ou 10 pers) Par pers : 9.00 €
- Filet mignon de porc façon Wellington (4, 5 ou 6 pers)* Par pers : 13.50 €
- Filet de Boeuf Wellington (4, 5 ou 6 pers)* Par pers : 15.50 €

* Wellington (farce de viande avec champignons et foie gras) servi sans sauce.

Nos Tourtes maison (4 ou 6 personnes)

- Tourte Riesling (veau et porc) Le kg : 22.95 €
 - Tourte aux 3 volailles (poulet, dinde et canard) Le kg : 25.95 €
 - Tourte de Noël (veau, foie gras parfumé à la truffe blanche) Le kg : 29.95 €
- 



APERITIF

- Plateau de 10 malicettes farcies (saumon fumé, jambon blanc, jambon fumé, salami, mousse de foie)

Le plateau : 15.00 €

- **NOUVEAU** : Plateau apéro 5 pers: (navette au thon, navette poulet curry, navette surimi crabe, navette alsacienne, mini pâté en croûte, saucisse à croquer, salami boule et olive mix)

Le plateau : 35.00 €

- Mini saucisse apéritif (knack, fromage, salami, croquer, Noël)

Le kilo : 24.95 €

- Mignonnette de pâté en croûte

Le kilo : 28.95 €



ENTREE CHAUDE

- Escargots à l'alsacienne. La douzaine : 9.95 €
- Saucisse de Noël Le kilo : 18.50 €
- Feuilleté aux champignons La pièce : 7.00 €
- Coquille Saint Jacques maison La pièce : 9.95 €
- **NOUVEAU** : Coquille de la mer à la fondue de poireaux (cabillaud, saumon) La pièce : 9.00 €





POISSON

- Un délice de sandre au vin blanc et échalote
Par pers 15.50 €
- **NOUVEAU** Rouleau de sole et de St Jacques, sauce à la crème de morilles
Par pers 17.00 €




VIANDE

- Médaillon de mignon de veau aux cèpes
Par pers 17.00 €
- Douceur (émincé) de filet de boeuf aux trompettes de la mort.
Par pers 12.00 €
- **NOUVEAU** Un délice de veau aux girolles et miel.
Par pers 16.00 €
- Rôti de pintade sans os farcie aux cèpes et marrons, sauce aux cèpes et bolet.
Par pers 14.50 €
- Moelleux de chapon sans os farci aux cèpes et marrons, sauce aux cèpes.
Par pers 15.50 €
- **NOUVEAU** Jambon de Noël braisé à la bière brune et aux épices de Noël.
Par pers 10.50 €



GIBIER



- Un mijoté de biche aux champignons des bois
Par pers 14.00 €
 - **Nouveau** Ragout de chevreuil aux carottes et marrons, sauce grand veneur.
Par pers 15.00 €
- 

GARNITURE

- Gratin dauphinois Par pers 3.00 €
- Fagot de haricots verts enrobé de lard fumé Pièce 2.00 €
- Spätzles alsacien frais maison Par pers 3.00 €
- Flan de brocolis aux amandes Pièce 2.50 €
- Choux rouges aux marrons Par pers 3.00 €
- Riz aux crevettes Par pers 3.00 €
- Fondue de poireaux aux lardons Par pers 3.00 €

MENU INDIVIDUEL

Précommande obligatoire avant le 09/12/2023

ENTREE

Tourte de Noël (veau et foie gras parfumé à la truffe blanche)
avec sa salade mêlée

ou

Duo de foie gras et saumon avec salade mêlée

REPAS

Caille crapaudine (sans os) farcie au foie gras, gratin
dauphinois portionné et fagot de haricots verts

ou

Dos de cabillaud sauce à la crème de morilles, riz blanc et
julienne de légumes.

Prix du menu 39.90 €

Pour toute commande de menu un amuse bouche offert.



La fine fourchette Sundhouse

CARTE DES FETES



28 RUE PRINCIPALE - 67920 SUNDHOUSE
03.88.85.86.19



la-fine-fourchette@orange.fr