

Nous vous souhaitons  
de très joyeuses fêtes  
et une excellente année 2018

Avenue de Bouillon 77 - 6800 Libramont - Tél. 061 68 81 91 



## Autour du Fromage

### Raclette

> Fromage d'Auvergne au lait cru, charcuterie fine italienne ou espagnole, prêt de l'appareil \*  
(1 appareil pour 8 personnes)

9€

\*selon disponibilité

 **Recommandation vin** : Pinot Noir de la Loire

### Fondue

> Selon votre recette **entre 6 et 10€ / pers**

 **Recommandation vin** : Rousette de Savoie

### Plateau fromage et/ou charcuterie (repas)

> Incluant les fromages, les fruits secs, les fruits de saison, les noix et notre savoir faire

9€ / pers

## L'Après Repas

**Plateau a fromage** en boîte réutilisable (3,50 €)

> Incluant les fromages \*, les noix, la décoration (fruits secs et fruits de saison)

5€ / pers

\*supplément pour les fromages aux truffes

\*caution plateau : 20€

\*pains artisanaux : à commander 3,50€ pièce

## Calissons

Calissons artisanaux

## Horaires

- > 18 au 23 décembre : 09H30-18H30
- > 24 décembre : 09H00-18H00
- > 25 décembre / 01 janvier : uniquement sur rendez-vous le matin pour enlèvement
- > 26 au 30 décembre : 09H30-18H30
- > 31 décembre : 09H00 - 17H00
- > 02 janvier : 11H00 - 18H00

Avenue de Bouillon 77  
B-6800 Libramont  
Tél. 061 68 81 91  
[www.lasourisgourmande.be](http://www.lasourisgourmande.be)



pour toutes vos commandes par mail,

[lasourisgourmande@gmail.be](mailto:lasourisgourmande@gmail.be)

un devis ou un rendez-vous ?  
contactez-nous.



Fromages, Crustacés,  
Foie Gras, Caviar,  
Charcuterie fine, Vins,  
Alcools, Colis Gourmand

Un vaste choix pour des fêtes tout en douceur



## Cadeaux Gourmands

Nous vous proposons des colis gourmands avec des produits artisanaux et régionaux. Produits belges, italien, espagnol, français.

**Huile de Toscane**, huile au citron, **huile au basilic**, huile de noix, vinaigre de vin, vinaigre balsamique, vinaigre à la mangue, **poivre sauvage de Madagascar**, mélange du trappeur, jus de fruit, rillettes de poisson, **soupe de poissons**, rouille, délices de tomates séchées, caviar d'aubergines, pistou, pesto, **truffe**, miel à la truffe, **foie gras**, tartufatta, rillettes, spéculoos, gésiers confits, plateau de fromages, **charcuterie fine italienne et espagnole**, vins de France, d'Italie, d'Espagne, whisky, Rhum, Gin, plaisirs sucrés, **pâtes fraîches**, etc...

1001 opportunités de faire plaisir !

## Vins, Whisky.

> Une large **sélection de vins** Italiens et une sélection de vins Français de **Pascal Carré**. Blanc, rouge ou **pétillant**, nous aurons certainement de quoi satisfaire votre palais.

> **Whiskys**, Gin, Vodka, **Rhum**, Armagnac : du plaisir d'offrir au plaisir de déguster.



## Foie Gras Philippe Devos

- > Foie gras Cuit au torchon : 12€ / 100 gr
- > Foie cru : 65€ / kg
- > Magret frais : 20€ / kg
- > Magret fumé : 30€ / kg
- > Cuisses confites : 4,20€ / pièce

### Nouveau

- > Figue farcie au foie gras : 12€ / pièce
- > Accompagnement foie gras : figues violettes mi-cuites : 7€ / pièce
- > Tortillade (magret fumé farci de foie gras) : 12€ / pièce

Attention : Réservation avant le 15 décembre

 **Recommandation vin** : Château Dubreuil

## Saumon

**Saumon fume artisanal** 40 € / kg

## Caviar

- Beluga Iranien**
- > 20 GR 115 €
- > 30 GR 176 €
- > 50 GR 294 €

Autre quantité : sur demande

### Imperial Gold

- > 20 GR 38 €
- > 30 GR 50 €
- > 50 GR 82 €
- > 100 GR 160 €

Autre quantité : sur demande

 **Suggestion** : Champagne blanc de blanc - vodka

## Autour du Poisson

Attention, les prix peuvent varier à la criée.

### Huitres

- > Huitres creuses Fine de Clair Noir (bourmiche de 25) : 26 €
- > Homard Canadien 500 gr (vivant) 42 € / kg\*

\* prix variable

### Le Plateau Royal

55 €

- > 1 pce Homard canadien cuit 300grs
- > 2 pces Huitres Marennes Oléron de Favier n°4
- > 2 pces Huitres Fines de Claire du Cap Horn n°4
- > 2 pces Huitres de Zélande n°3
- > 2 pinces de tourteaux cuites
- > 4 pces langoustines cuites
- > 4 pces gambas cuites
- > 6 pces crevettes roses du Brésil
- > 50 grs crevettes grises non décortiquées
- > 50 grs bigorneaux cuits
- > 6 pces bulots cuits
- > 6 pces vongoles cuites
- > 6 pces coques cuites
- > 4 pces couteaux cuits
- > 4 pces amandes cuites
- > 50 grs algues japonaises wakame
- > 40 grs sauce aux fines herbes
- > citron
- > 2 pces rince-doigts

Le plateau est très bien gami et convient pour 1 personne en plat principal, pour 2 à 3 personnes en entrée ou pour 3 à 5 personnes en apéritif.

 **Recommandation vin** : La Folie Blanche ou le sancere Blanc

Disponibles aussi : langoustines fraîches, écrevisses, noix de Saint Jacques, etc... Prix sur demande

Commande limite pour Noël : 21 décembre  
Commande limite pour le Nouvel an : 28 décembre midi

