

Les Fins Gourmets
2, rue de la Faure
38470 Vinay
☎ 04 76 36 70 51



Fabrication artisanale

Pour vos menus de fêtes,
nous vous proposons:

Entrées

Galantine de biche à 15 € le kg
Escargots pur beurre à 7 € les 12
Foie gras de canard à 77€ le kg
Saumon fumé à 52,90 € le kg
Porcelet farci à 21,30 € le kg
Ballottine de volaille à 16 € le kg

Boudin blanc nature à 14,60 € le kg
Boudin blanc noix ou morilles à 18 € le kg
Demi langouste à 16 euros la part
Saumon avec garniture à 3,60 € la part
Feuilletés d'escargots à 7,30€ les 12

Poissons (prix à la part)

Gratin de fruits de mer à 5,00 €
Coquilles Saint-Jacques à 4,70 €
Mousse de brochet sauce langoustines 4,90 €

Pavé de truite sauce cèpes à 5, 80€
Flétan sauce champagne à 6 €

Légumes (prix à la part)

Soufflé d'asperges à 2,40€
Gratin dauphinois à 2,20 €
Gratin de cardons à 2,55 €

Soufflé aux chanterelles à 2,55 €
Polenta maison à 2,20 €

Viandes (prix à la part)

Aiguillette de poulet sauce moutarde aux noix à 4,60€
Civet de biche 5,10 €

Emincé de chapon sauce morilles à 5,50€
Magret de canard et jus truffé à 4,50 €

Sur commande: Chapon, Dinde, Pintade (volaille de Pays Ets Germain Cara à Chasselay)

Horaires d'ouverture du 24 et 31 décembre: 7h30-13 h et de 14h-18h30
25 décembre: 8 h-11 h30

Afin de mieux vous servir, nous prendrons les dernières commandes de Noël le dimanche 22/12
et celles du jour de l'An le samedi 28/12.

Le magasin sera fermé le jeudi 26 décembre.
Réouverture le vendredi 27 décembre à 7h30.

Le retour des plats se fera à partir du jeudi 9 janvier à 7h30.

Les commandes seront prises au magasin ou par tel au 04 76 36 70 51

Merci

Joyeuses Fêtes à tous et Meilleurs Vœux!