

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 aux figues à 17 € le kg
Escargots pur beurre maison à 7 € les 12
Foie gras de canard à 83 € le kg
Saumon fumé à 54,90 € le kg
Ballottine de volaille à 17€ le kg

Boudin blanc nature à 15,60 € le kg
Boudin blanc noix ou morilles à 19 € le kg
Demi langouste à 18 euros la part
Saumon avec garniture à 3,80 € la part
Gâteau foie de volaille et son coulis 3,40€

Poissons (prix à la part)

Gratin de fruits de mer à 5,00 €
Coquilles Saint-Jacques à 4,90 €
Lotte à l'Américaine à 9,90 €

Dos de cabillaud sauce cèpes à 6 €
Flétan sauce champagne à 6 €

Légumes (prix à la part)

Soufflé d'asperges à 2,60€
Gratin de cardons à 2,80 €

Gratin dauphinois à 2,40€
Polenta maison à 2,30 €

Viandes (prix à la part)

Suprême de pintade sauce moutarde aux noix à 4,60€
Civet de biche 5,10 €

Emincé de chapon sauce morilles à 5,80€
Magret de canard et jus truffé à 4,70 €

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

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

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

Le magasin sera fermé le samedi 26 décembre.

Réouverture le dimanche 27 décembre à 7h30.

Le retour des plats se fera à partir du jeudi 7 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!