



Contacter nous au:
0637709860 / 0637530577

Fromagerie de la fruitière

Menu des Fêtes

Adresses de nos boutiques

- **Fromagerie de la fruitière:** 88 Pl. de la Fruitière 74310 Les Houches
- **Fromagerie la Ferme du mont blanc** - 11 rue de l'Essert 74310 Les Houches
- **L'alpage des Aiguilles** : 91 Rue Joseph Vallot, 74400 Chamonix-Mont-Blanc
- **Les Séracs** : 187 Rue Charlet straton, 74400 Chamonix-Mont-Blanc



Contactez nous au:
0637709860 / 0637530577

Fromagerie de la fruitière *Menu des Fêtes*

ENTREES

Mer de glace

Tataki de thon à la sauce teriyaki 8.50€/100g

Lac gelé

Truite fumée faite maison 7.50€/100g

Au coin coin du feu

Magret de canard IGP Sud-Ouest fumé maison fait aux
5 épices, farci au foie gras 12.50€/100g

Etoile d'or

Foie gras de canard IGP Sud-Ouest fumé et préparé
maison en trois façons:

- 5 épices, mariné au Porto et Cognac 14.50€/100g
- Cœur Figues/Pommes, Mariné à l'Amaretto 16.50€/100g
et Calvados
- Truffe d'été, Mariné au Gewurztraminer 22,00€/100g



Contacter nous au:
0637709860 / 0637530577

Fromagerie de la fruitière *Menu des Fêtes*

PLATS

Balade en raquette

(pour 2-3 Personnes)

Magret de canard façon Wellington, farci 49.50€/Piece
aux pommes et foie gras, Sauce aux morilles

Free ride

Chapon fermier désossé, Roti, farci aux écrevisses, Sauce aux
(pour 1-2 Personnes) agrumes (pour 3-5 Personnes)

39.50€/Piece

89.50€/Piece

DESSERTS

Piste rouge

Buche de Noël aux fruits rouges: Compotée fruit rouge ,
miracle vanille et biscuit cuillère

8.50€/Piece

Piste noir

Buche de Noël au chocolat: Crèmeux praliné noisette,
biscuit cuillère et ganache chocolat noir

8.50€/Piece



Contactez nous au:
0637709860 / 0637530577

Fromagerie de la fruitière *Menu des Fêtes*

Suggestion de plateaux fromager

- Beaufort d'alpage 24mois,
- Tomme de chèvre truffée
- Comté doux
- Reblochon
- Brie aux truffes

La raclette des fêtes

- Raclette a la truffe
- Raclette de chèvre a la truffe
- Raclette aux cèpes
- Raclette a l'ails des ours
- Raclette fumée
- Raclette nature

La fondue des fêtes

Notre fondue 3 fromages avec Morille, Cèpes et truffe

Charcuteries

- Coppa di parma
- Jambon blanc a la truffe
- Magret de canard
- Magret de canard fois gras
- Viande des grisons
- Saucisson a la truffe
- Jambon crue de Savoie 16 mois

