LA FINE FOURCHETTE

BOUCHERIE – CHARCUTERIE – TRAITEUR

depuis 1983

Vous souhaite de Belles et Gourmandes Fêtes de Fin d'Année



27 rue d'Auxonne - 21000 DIJON

Tél. 03 80 42 03 43

Mardi / Jeudi / Vendredi / Samedi : 8h-19h30 • **Mercredi :** 8h-13h
Dimanche : 9h-12h • *Fermé le lundi*

APÉRITIFS

- Jambon persillé ..... le Kg / 28,80€
  Médaille d'argent 2025 & Médaille d'or 2026
- Foie gras de canard ..... le Kg / 138,80€
- Mini pâté en croute Bressan ..... le Kg / 38,80€
- Mini pâté en croute pintade aux morilles et au vin jaune ..... le Kg / 38,80€
- Escargots au beurre persillé *(belle grosseur)* ..... la douzaine / 10,80€
- Assortiment de gougères ..... les 100 gr / 5,00€
- Mini pâté en croute Bressan ..... 38,80€

D'autres produits sont disponibles directement en magasin...

ENTRÉES FROIDES

- Saumon façon Bellevue ..... la part / 8,80€
- Saumon gravlax aux agrumes ..... les 100 gr / 9,20€
- Pâté croute de pintade aux morilles ..... la part / 28,80€
- Pâté en croute caille et abricots ..... le kg / 39,20€
- Pâté en croute canard, foie gras, ris de veau ..... le kg / 39,80€
- Bûche truite, coeur fromage frais yuzu ..... le kg / 37,80€

ENTRÉES CHAUDES

- Cassolette de ris de veau crémé en croute ..... la part / 9,80€
- Coquille de noix de St-Jacques et fruits de mer ..... la part / 7,90€
- Boudin blanc truffé (1%) ..... le Kg / 25,80€
- Tourte canard et foie gras ..... la pièce / 9,20€
- Tourte fruits de mer et noix de St-Jacques ..... la pièce / 7,80€
- St-Jacques snackées crème de panais et marrons glacés ..... la part / 9,80€
- Cassolette d'escargots ail confit et pleurotes ..... la part / 8,80€

VIANDES CUISINÉES

- Suprême de pintade, crème de morilles ..... la part / 14,90€
- Civet de chevreuil, sauce grand veneur ..... la part / 12,80€
- Filet de poularde au vin jaune ..... la part / 15,80€
- Sauté de porcelet à la bière de noël ..... la part / 13,80€
- Civet de sanglier aux airelles ..... la part / 13,20€





POISSONS CUISINÉS



15,80€ La part

- Cabillaud nacré sauce champagne
- Médaillon de lotte sauce armoricaine

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois ..... la part / 4,80€
- Risotto forestier ..... la part / 4,80€
- Champignons et morilles à la crème ..... les 100 gr / 4,90€
- Purée de pomme de terre à la truffe noire ..... le kg / 21,90€
- Assortiment de légumes rôtis au romarin ..... le kg / 19,80€

Pensez à passer vos commandes avant le 17 décembre 2026

VOLAILLES FERMIÈRES

(sur commande)





Poulardes
Dindes
Chapons
Pintades
Cailles
Canettes
Pigeons
Oies
Gibiers
(sanglier, chevreuil)

DESSERTS

NOS BÛCHES MAISON

Artisan Pâtissier

disponible uniquement sur commande à partir de 4 personnes

5€ La part



- **Bûche Grog**
  Biscuit madeleine parfum cannelle,mousse miel de nos régions, compotée de poire, crème citron, croustillant épices
- **Bûche Caraméline**
  Biscuit croquant au beurre, mousse caramel, crème brulée vanille Madagascar



- **Bûche Féerie des bois**
  Pâte sucrée, biscuit madeleine cassis, crémeux marron glacé, confit cassis, ganache montée marron
- **Bûche Jardin d'hiver**
  Biscuit japonais pistache, croustillant Gianduja, compotée de griottes, mousse thé vert

Et laissez vous tenter par nos deux desserts exceptionnels de gourmandise !



Le Cadeau
35€
Uniquement pour 6 personnes
Trio de mousse de chocolat, moelleux cacao, croustillant chocolat fleur de sel

La Pièce Montée Sapin 25 Choux
58€
Chou craquelin crème vanille, nougatine



MENU SPÉCIAL NOUVEL AN

Menu disponible pour le réveillon du 31 décembre

Tarif unique 29€ - Entrée / Plat / Dessert -

ENTRÉES



- Cassolette d'escargots à l'ail confit et pleurote

ou

- Saumon façon Bellevue, mayonnaise, crevette

PLATS



- Cuisse de pintade crème morille, gratin dauphinois

ou

- Joue de porc aux pruneaux, gratin dauphinois

Photos non contractuelles

DESSERTS





- ***Trio de mignardises :***
  Tartelette citron meringué
  Fondant marrons glacés
  Rocher chocolat noix de pécan


