

CARTE EPICERIE
A EMPORTER

mi food mi raisin

PLANCHES

Le grand classique de Mi Food Mi Raisin

Mixte: 2 Charcuteries / 3 Fromages

Servie avec condiments et pain

Charcuteries et/ou Fromages

CHF 30.- / planche

A LA DÉCOUPE CHARCUTERIES

Culatello Di Zibello

CHF 15,1.- / 100gr

Cuisse de Porc élevé minimum 9 mois. Origine Italie

Noir de bigorre

CHF 14,9.- / 100gr

Jambon de Porc Pata Negra 24 mois d'affinage. Origine France

Epaule Cebo La Prudencia

CHF 9,2.- / 100gr

Porc Pata Negra 24 mois d'affinage. Origine Espagne

Lardo Di Colonnata

CHF 6,5.- / 100gr

Gras de viande de Cochon. IGP Origine Italie

Coppa Di Zibello

CHF 6,3.- / 100gr

Viande de Porc (cou). Origine Italie

Jambon Gran Reserva

CHF 6,0.- / 100gr

24 mois d'affinage. Origine Espagne

Cecina Gran Reserva

CHF 6,3.- / 100gr

Viande de Boeuf séchée et fumée. Origine Espagne

Pastrami Épicé

CHF 5,9.- / 100gr

Viande de Boeuf assaisonnée sauce au poivre. Origine Espagne

FROMAGES

Miel et Trèfle

CHF 3,3.- / 100gr

Lait pasteurisé de vache. Pâte pressée non cuite.

Doux, notes de Curry, noisette, livèche.

Origine Pays-Bas

Brebis au Fenugrec

CHF 3,7.- / 100gr

Fromage de lait de brebis.

Pâte douce et souple avec environ 1% de Fenugrec (épice au goût légèrement amer)

Origine France (Pyrénées)

Comté Réserve

CHF 3,3.- / 100gr

Fromage de lait cru de vache. Pâte pressée cuite.

Affinage 16 mois.

Origine France (Ain, Doubs, Jura)

Gouda Vieux

CHF 2,4.- / 100gr

Lait de vache. Pâte pressée non cuite. Affinage 12 mois.

Origine Pays-Bas

Tomme de Chèvre

CHF 3,5.- / 100gr

Lait de chèvre pasteurisé. Pâte pressée non cuite.

Affinée entre 8 et 12 semaines.

Origine France (Savoie / Haute-Savoie)

Morbier

CHF 2,4.- / 100gr

Fromage de lait cru de vache. Pâte pressée non cuite.

Affiné au minimum 45 jours.

Origine France (Ain, Doubs, Jura)

Miel et Thym

CHF 3,4.- / 100gr

Fromage de lait de chèvre. Pâte tendre à croûte lavée.

Saveur douce de miel/caramel et prononcée de thym/chèvre.

Origine Pays-Bas

Brebis Berrobi**CHF 2,7.- / 100gr**

Fromage de laits crus de chèvre et brebis. Pâte pressée non cuite. Tendre et au goût équilibré. Recommandation de l'équipe : à accompagner d'une confiture de cassis.

Origine France (Pyrénées)

Bleu de Gex**CHF 2,5.- / 100gr**

Fromage au lait cru de vache à pâte persillée non pressée non cuite. Au goût doux de fromage bleu.

Origine France (Jura)

Crottins de chèvre d'antan**CHF 3,5.- /pièce (60gr)**

Fromage de lait de chèvre affinée au goût légèrement piquant qui se consomme de jeune (très tendre) à 2 semaines (ferme).

Origine France (Centre - Val de Loire)

Baby Mont d'Or**CHF 15.- /pièce (500gr)**

Vacherin, lait cru affiné 21 jours.

Se consomme cru ou en boîte chaude, à la cuillère.

Origine France (Doubs)

Reblochon fermier**CHF 12.- /pièce (500gr)**

Lait de vache cru à pâte pressée non cuite.

Affinage supérieur au reblochon laitier. S'utilise pour cuisiner la Tartiflette.

Origine France (Haute Savoie)

PLATS CUISINÉS

À réchauffer à feu doux dans une casserole ou au four à 200°C dans un plat en terre cuite, servir accompagné de riz, de pomme de terre ou avec des pâtes. Pour le plaisir des petits et des grands.

Blanquette de Veau <i>900gr</i>	CHF 28.-
Poulet Façon Basquaise <i>900gr</i>	CHF 28.-
Porc aux Ananas <i>900gr</i>	CHF 28.-
Waterzoi de Poisson <i>900gr</i>	CHF 27.-

BOCAUX / CONSERVES

En apéritif sur des petits toasts grillés, en entrée avec une salade ou pour un Pique-nique. Vous régalerà à tous les coups.

Pâté de Campagne <i>270gr</i>	CHF 12.-
Rillettes de Poule <i>250gr</i>	CHF 14,5.-
Boudin Noir <i>250gr</i>	CHF 13.-
Pâté de Foie de Volaille <i>270gr</i>	CHF 10.-
Terrine de Sanglier <i>270gr</i>	CHF 18.-
Rillettes Pur Canard <i>180gr</i>	CHF 13.-
Rillettes de Truite <i>100gr</i>	CHF 9.-
Terrine de Bulot <i>100gr</i>	CHF 8.-
Ventrêche de Thon à l'huile d'olive <i>115gr</i>	CHF 7,5.-
Moules sauce vieira <i>112gr</i>	CHF 6.-
Sardines Babydoll huile d'olive <i>115gr</i>	CHF 14.-