NOUS VOUS SOUHAITONS UN

Joyeux Noël



POUR COMMANDER

Faites votre demande

Uniquement par mail, m.orbicole@gmail.com afin de garder une trace écrite.
Aucune commande n'est prise en compte par téléphone.

Recevez une confirmation écrite

La mention : votre commande a bien été prise en compte doit être visible afin de valider celle-ci. Sans confirmation de notre part dans les 48h, appeler nous directement.

Récupérez votre commande

Sur le créneau de collecte choisi et à préciser dans votre commande. (voir dates en première page).

07 60 73 66 01

m.orbicole@gmail.com

www.monsieurorbicole.com

M. ORBICOLE

Épicerie de Noël

Du fait maison et des produits d'exception, sélectionnés avec soin pour votre table de fêtes.



Pour Noël

Précommande jusqu'au 16 décembre,
Collecte le 23 (17h-20h) ou le 24 (10h-12h)

Pour le Nouvel An

Précommande jusqu'au 25 décembre,
Collecte le 31 décembre entre 16h et 18h
(épicerie uniquement, sans les menus ni les volailles)

Un vin chaud vous attend, le temps d'emballer votre commande — offert sur place

Épicerie salée

Saumon fumé — Label Rouge, Écosse
Portion à la demande 8,90 € / 100 g

Saumon gravlax maison
Mariné aux agrumes, gingembre, betteraves et citronnelle
Portion à la demande 8,00 € / 100 g

Huitres — Béniguet, Bréhat
Par 6 / 8€ - 12 / 15 € - 24 / 27€ - 36 / 39€ - 48 / 50€

Tarama & œufs de lompe (pot)
Tarama oursins / truffe (90g) 6,50 €
Tarama blanc (90g) 5,50 €
Œufs de lump (rouge/noir) (90g) 7,00 €

Planche apéritive à partager
Charcuteries, saumon gravlax, tarama oursins, œufs de lump, toasts, beurre épicé maison

2 personnes 28,00 €
4 personnes 50,00 €

La Soupe du Lendemain
Velouté de potimarron aux châtaignes et croûtons dorés
1 portion 7,50 €

Profitez d'un moment calme avec une bonne soupe de lendemain de fête. De quoi s'alléger l'esprit

Caviar français d'Aquitaine

Sturia Classic Baerii – caviar gourmand au goût iodé, notes beurrées et belle longueur en bouche. Grains fondants aux reflets noirs.

15g · 30g · 50g / 26 € · 50 € · 80 €

Notre Foie Gras Maison

Foie gras de canard français Ernest Soulard, cuit basse température, mis sous vide maison.

Promo de Noël

200g · 300g · 500g / 27 € · 35 € · 59 €

Tarif hors promo— 200g . 32 € / 300g . 42 € / 500g . 69 €

Chutney de pomme maison

Sur mesure 4,50 € / 100g

Compotée d'oignons roses

Sur mesure 4,50 € / 100g

Tour de main fruits secs et noix

Pièce · Demi 18,00 € · 9,00 €

Volailles de Noël

Chapon fermier pattes bleues

Label rouge orléanais, éffilé, 3 à 4,5 kg

Prêt à cuire 20,00 €/kg

Poularde fermière

Label rouge orléannais, effilée, 2 à 2,5 kg

Prête à cuire 21,00 €/kg

Kit chapon fermier pattes bleues

Label rouge orléanais, éffilé, 3 à 4,5 kg

Farci, assaisonné, jus de volaille crémé. 6-8 pers.

Prix au kilo 32,00 €/kg

Kit poularde fermière

Label rouge orléannais, effilée, 2 à 2,5 kg

Farcie, assaisonnée, jus de volaille crème. 4-6 pers.

Prix au kilo 32,00 €/kg

Pour accompagner votre volaille

Poêlée de Grenailles confites, champignons, châtaignes et crème de Truffes.
Jus de Volaille Crémé Maison

Par personne 12,00 €

Suprême de Pintade Fermière

Poêlée de Grenailles confites, champignons, châtaignes et crème de Truffes.
Jus de Volaille Crémé Maison

Plat individuel 21 €

Le poid des volailles varie selon les arrivages :
prix final fait à la pesée dès réception
ou après préparation (kits).

Nos bûches

Épicière sucrée de la Boulangerie de Oinville-sur-Montcient

LA TRIANON : Dacquoise noisette, Croquant feuillantine praliné et mousse andoa chocolat noir.

LA ALICANTE : Mousse nougat, brisures de nougats, insert framboise, biscuit chocolat blanc

LA MILLE ET UNE NUIT : Mousse pistache, insert pistache, mousse fleur d'oranger, biscuit kadaïf

LA SYMPHONIE DES THES : Biscuit thé matcha, gelée citron vert, Mousse thé jasmin, Compotée de pèches gingembre cardamone

LA MONT BLANC : Mousse vanille, Meringue suisse, Insert crème de marrons

Individuelle	7 €
4 personnes	26 €
6 personnes	36 €
8 personnes	46 €

Un vrai menu de Noël à la maison, sans rien préparer :
pour 1 ou pour 4.

Menu de Noël à emporter

Pour 4 personnes — 65 € / personne

Planche apérative à partager

Foie gras de canard maison, chutney de pommes et toast

Suprême de pintade fermière, jus de volaille crémé,
Poêlée de Grenailles confites, champignons,
châtaignes et crème de Truffes.

.

La bûche de Noël à partager
A choisir parmi les parfums si dessus

Vins blancs en suggestion / 75cl

AOP Gigandas Romane Machotte, Pierre Amadieu
25,00 €

Menu individuel - 44 € / personne

Amuse-bouche

Foie gras de canard maison, chutney de pommes et toast

Suprême de pintade fermière, Poêlée de Grenailles confites, champignons, châtaignes et crème de Truffes.
Jus de Volaille Crémé Maison

La bûche de Noël individuelle
A choisir parmi les parfums ci dessus

Vins rouges en suggestion / 75cl

AOP L'apogée saint Chinian 2020 Foncalieu
28,00 €

M. Orbicole — Neuville-sur-Oise • 07 60 73 66 01 : m.orbicole@gmail.com