



Épicerie de Noël

DU FAIT MAISON OU DES PRODUITS
D'EXCEPTIONS SÉLECTIONNÉS PAR
NOS SOINS SPÉCIALEMENT POUR
VOUS !

POUR NOËL:

PRÉCOMMANDE JUSQU'AU 16 DÉCEMBRE
AVANT 20H

COLLECTE LE 23 ENTRE 17H ET 20H
COLLECTE LE 24 ENTRE 10H ET 12H

POUR LE NOUVEL AN:

PRÉCOMMANDE JUSQU'AU 25 DÉCEMBRE
AVANT 20H

COLLECTE LE 31 ENTRE 16H ET 18H

ÉPICERIE SALÉ

SAUMON FUMÉ

SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE ECOSSE

PORTION À LA DEMANDE 7.50€ / 100G

SAUMON GRAVLAX MAISON

SAUMON FRAIS MARINÉ FAÇON GRAVLAX AUX AGRUMES, GINGEMBRE ET CITRONNELLE

PORTION À LA DEMANDE 8.00€ / 100G

HUÎTRES

L'HUITRE BENIGUET ARCHIPEL DE BREHAT BRETAGNE

VENDUES PAR (6 => 7€) (12 => 14€) (24 => 22€) (36 => 33€)
(48=>44€)



TARAMA AUX OURSINS

5,00€ / POT DE 90G

TARAMA À LA TRUFFE

5,00€ / POT DE 90G

TARAMA BLANC

4,00€ / POT DE 90G

OEUF DE LOMPE ROUGES

5€ / POT DE 100G

OEUF DE LOMPE NOIRS

5€ / POT DE 100G

PLANCHE APÉRITIVE À PARTAGER

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES
FELINO, CHORIZO, LOMO, JAMBON FIOCCO ET COPPA,
SAUMON GRAVLAX, TARAMA, OEUFS DE LUMP,
TOASTS D'ACCOMPAGNEMENT
ET BEURRE ÉPICÉ MAISON

55,00€ POUR 4
30,00€ POUR 2

CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE

CLÉ D'ENTRÉE DE LA DÉCOUVERTE DU CAVIAR D'AQUITAINE (À PRIX DOUX), LE CAVIAR STURIA CLASSIC BAERII EST UN CAVIAR GOURMAND, AU GOÛT IODÉ, CARACTÉRISTIQUE DU CAVIAR. LE CAVIAR STURIA CLASSIC BAERII FOND SOUS LA LANGUE ET LIBÈRE DES NOTES BEURRÉES, GOURMANDES, ET SAVEURS IODÉES AVEC UNE BELLE LONGUEUR EN BOUCHE. SES GRAINS SONT FONDANTS, AUX REFLETS NOIRS

26€ / 15G

50€ / 30G

80€ / 50G



FOIE GRAS MAISON



Promo de Noël

FOIE GRAS IGP DU SUD-OUEST CUIT BASSE TEMPÉRATURE SOUS VIDE

(32€=> 200GR) (42€=> 300 GR) (69€=> 500 GR)
~~138,00€/KG~~

DU 1 DÉCEMBRE AU 1 JANVIER

(27€=> 200GR) (35€=> 300 GR)
(59€=> 500 GR)

118,00€/KG

CHUTNEY DE POMME MAISON

POMMES CARAMÉLISÉES ET ASSAISONNÉES AUX ÉPICES,
IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS...

PORTION SUR MESURE 4,50€ / 100G

COMPOTÉE D'OIGNONS ROSES MAISON

OIGNONS ROUGES ÉMINCÉS ET COMPOTÉS,
IDÉAL POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS..

PORTION SUR MESURE 4,50€ / 100G

POUR ACCOMPAGNER VOTRE FOIE GRAS

TOUR DE MAIN AUX FRUITS SECS ET AUX NOIX

18.00€ PIÈCE
9.00€ LE DEMI



CHAPON FERMIER PATTES BLEUES
LABEL ROUGE ORLEANNAIS

CHAPON ÉFFILÉ
3 À 4,5 KG

20,00€ / KG

POULARDE FERMÈRE LABEL ROUGE ORLEANNAIS

POULARDE ÉFFILÉ
2 À 2,5 KG

21,00€ / KG



VOLAILLES DE NOËL, PRÊTS À CUIRE

KIT POULARDE FERMÈRE (PRIX AU KILO)

POULARDE FERMÈRE LABEL ROUGE, PRÉPARÉE,
FARCIE ET ASSAISONNÉE, ACCOMPAGNÉE D'UN BOUQUET D'HERBES
AROMATIQUES ET D'UN JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ. PRÊT À CUIRE.

POUR 4 À 6 PERSONNES, 32,00€ / KG
PRÉVOIR ENVIRON 2.5 À 3.5KG AVEC LA FARCE

KIT CHAPON FERMIER (PRIX AU KILO)

CHAPON FERMIER LABEL ROUGE, PRÉPARÉ, FARCIE ET ASSAISONNÉ,
ACCOMPAGNÉ D'UN BOUQUET D'HERBES AROMATIQUES
ET D'UN JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ. PRÊT À CUIRE

POUR 6 À 8 PERSONNES ENVIRON 32,00€ / KG
PRÉVOIR 4.5 À 5.5KG AVEC LA FARCE

POUR ACCOMPAGNER VOTRE VOLAILLE DE NOËL

NOUS VOUS PROPOSONS

GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE TRUFFE,
POELEE DE CHAMPIGNONS, CHÂTAIGNES RÔTIES AU BEURRE
ET AUX HERBES FRAICHES
ET SON JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ
12€ PAR PERSONNE

ATTENTION, LE POIDS DES VOLAILLES EST VARIABLE EN
FONCTION DES ARRIVAGES, LE PRIX DE VENTE FINAL
SERA DONC FAIT À LA PESÉE DÈS RÉCEPTION POUR LES
VOLAILLES SEULES. POUR LES KITS,
LA PESÉE EST FAITE APRÈS PRÉPARATION
DE LA VOLAILLE AVEC LA FARCE.

ÉPICERIE SUCRÉE DE LA BOULANGERIE
DE OINVILLE-SUR-MONTCIENT
LES BÛCHES SPÉCIALITÉS

**A VENIR TRÈS VITE
SUR CE PROSPECTUS**



*Épicerie
de Noël*

POUR COMMANDER:

PAR DEMANDE DE CONTACT SUR NOTRE
SITE INTERNET

WWW.MONSIEURORBICOLE.COM

OU COMMANDE PAR MAIL AFIN DE
GARDER UNE TRACE ÉCRITE.
UNE CONFIRMATION ÉCRITE DOIT
TOUJOURS VOUS ÊTRE ENVOYÉE AFIN
DE VALIDER VOTRE COMMANDE !

07.60.73.66.01

M.ORBICOLE@GMAIL.COM



MENU DE NOËL À EMPORTER

POUR 4 PERSONNES :

1 PLANCHE APÉRITIVE À PARTAGER

TARAMA, OEUFS DE LUMP, BEURRE AUX ALGUES, ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIES, SAUMON GRAVLAX ET
TOASTS D'ACCOMPAGNEMENT

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
CHUTNEY DE POMMES ET TOAST**

**SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE,
CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES ET JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ
PRÊT À RÉCHAUFFER**

LA BÛCHE DE NOËL À PARTAGER

A CHOISIR PARMİ NOTRE SÉLECTION DE BÛCHES

65€/ PERSONNE

MENU INDIVIDUEL :

AMUSE BOUCHE

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CHUTNEY DE
POMMES ET TOAST**

**SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE , GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE,
CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES ET JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ
PRÊT À RÉCHAUFFER**

LA BÛCHE DE NOËL INDIVIDUELLE

A CHOISIR PARMİ NOTRE SÉLECTION DE BÛCHES

49€/ PERSONNE



MENU DE NOËL À EMPORTER

POUR 4 PERSONNES :

1 PLANCHE APÉRITIVE À PARTAGER

TARAMA, OEUFS DE LUMP, BEURRE AUX ALGUES, ASSORTIMENT DE
CHARCUTERIES, SAUMON GRAVLAX ET
TOASTS D'ACCOMPAGNEMENT

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT BASSE TEMPÉRATURE,
CHUTNEY DE POMMES ET TOAST**

**SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE, GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE,
CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES ET JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ
PRÊT À RÉCHAUFFER**

LA BÛCHE DE NOËL À PARTAGER

A CHOISIR PARMİ NOTRE SÉLECTION DE BÛCHES

65€/ PERSONNE

MENU INDIVIDUEL :

AMUSE BOUCHE

**FOIE GRAS DE CANARD MAISON CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CHUTNEY DE
POMMES ET TOAST**

**SUPRÊME DE PINTADE FERMIÈRE , GRATIN DAUPHINOIS À LA TRUFFE,
CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES ET JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ
PRÊT À RÉCHAUFFER**

LA BÛCHE DE NOËL INDIVIDUELLE

A CHOISIR PARMİ NOTRE SÉLECTION DE BÛCHES

49€/ PERSONNE

