



Fromages

Possibilité d'avoir du détail directement au magasin de la Cueillette.

LE PLATEAU DÉCOUVERTE

1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand,
250 g de tomme de Montagne,
et 1 Neufchâtel

20 € le plateau

LE PLATEAU GOURMAND

1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand,
250 g de tomme de Montagne,
1 Neufchâtel, 1 Petit havrais,
et 200 g de comté 18 mois

30 € le plateau

LE PLATEAU PRESTIGE

1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand,
1 tranche de tomme de montagne 250 g,
1 Neufchâtel, 1 petit havrais,
300 g de comté 18 mois,
et 200g de tomme à la truffe

40 € le plateau



Pains et viennoiseries

Le baryton : farine de seigle,
meule d'épeautre), figues cranberries,
noisettes grillés

4,20 € p

Le délice du Nil : abricots, figues,
pavots, sésames, 4 épices

2,60 € p

Le dauphinois : farine complète,
raisins et noix

2,40 € p

Pure seigle

3,50 € p

Pure seigle aux écorces de citron

4,20 € p

Pain au figues

3,50 € p

Pain d'épices 300g

7,60 € p

Les Omelettes Norvégiennes

"Génoise et meringue italienne fabriquées maison"

4 parts : 18,40 €

6 parts : 27,60 €

8 parts : 36,30 €

Vanille de Madagascar

Caramel beurre salé



Les verrines apéritives glacées

Assortiment de 12 mini-verrines (3cl) 10,20 €

Potiron, petit pois, piment, chèvre, carotte,
champignon, tomate/basilic, Roquefort, betterave
pesto...

• NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Vacherins

Meringue, glace et crème chantilly
fabriquée "maison".

4 à 6 parts : 27,20 €

6 à 8 parts : 35,70 €

Vanille* / framboise

Vanille* / cassis

Vanille* / choco extra

Vanille* / caramel aux pralines

*Vanille de madagascar



Bûches glacées

sur fond de génoise "maison"

4 parts : 18,20 €

6 parts : 27,20 €

8 parts : 35,70 €

Caramel / beurre salé / poire

Nougat / abricot

3 chocolats : choco extra, choco noisette,
choco blanc

Yaourt / myrtille

Grand Marnier / orange sanguine

Vanille / fruits rouges

Framboise / mangue (sans lactose)

Pistache / Mûre



Mini-glacés

Plateau de 12 unités 10,80 €

Plateau de 25 unités 21,60 €

Assortiment de mini gâteaux de
glaces ou de sorbets sur un fond de
génoise "maison"



Glaces "Trou Normand"

1 l = 10,70 € p ou 500 ml = 5€80 p

Sorbet pomme

Sorbet orange miel

Sorbet poire

Sorbet citron / citron vert / pamplemousse

Fêtes de fin d'année 2023

BON DE COMMANDE

Chemin d'Edreville, 76930 Octeville-sur-Mer, tel : 02 35 48 14 40

A retourner au plus tard le 16/12/2023

BON N°

NOM

PRÉNOM

TEL

ACOMPTE CHÈQUE OU CB

(50% DE LA COMMANDE)

► CHOIX RETRAIT COMMANDE*

• ENTOUREZ VOTRE CHOIX

VENREDI

SAMEDI

22/12/2023

23/12/2023

(retrait possible jusqu'à 17h)

29/12/2023

30/12/2023

(retrait possible jusqu'à 13h)

► HORAIRES D'HIVER

Mardi au samedi : 9h30 à 18h30

Dimanche : 9h30 à 13h

(Les dimanches, jusqu'au 19/12/23)





Les mises en Bouche

	QUANTITÉ	TOTAL EN €
x 25 Assortiments de petits fours à réchauffer	28,20 € p	
x 25 Mini bouchées assorties		
(Assortiment reine, mer, ris de veau)	32,90 € p	
Pain surprise, x60 pièces		
(Charcuterie, saumon, ou poisson/leg)	53,80 € p	
Pain surprise, x40 pièces		
(Charcuterie, saumon, ou poisson/leg)	37,50 € p	
Mini boudins blancs 250 g	9,50 € p	
Mini boudins blancs, foie gras et figues 250 g	9,50 € p	
Mini boudins noirs 250 g	9,50 € p	
Mini boudins noirs antillais 250 g	9,50 € p	
Mini cocktail 250 g	9,50 € p	



Les entrées froides

Petit Canard en ballottine x1	4,15 € p	
Les ballottines		
De porc 250 g	6,80 € p ou 500 g	13,60 € p
De pintade 250 g	8,80 € p ou 500 g	17,60 € p
De canard aux figues 250 g	8,95 € p ou 500 g	17,90 € p
Bûche de Noël salée 6/8 pers		
(Thon, surimi cuisiné, saumon fumé)	24,50 € p	
Terrine de saumon à l'aneth 500 g	23,95 € p	
Pâté en croûte de Noël en 250 g, 500 g ou au kilo		
(porc, volaille, veau et foie gras de canard)	23,95 € le kilo	
Mousse de canard tr 200 g ou au kg	28,20 € le kilo	
Bloc de foie gras de canard 100 g	11,90 € p	
Bloc de foie gras de canard 200 g	27,50 € p	
Bloc de canard foie gras de canard 400 g	49,90 € p	
Foie gras frais	82,90 € le kilo	
(PRISE DE COMMANDE JUSQU'AU SAMEDI 16 DÉCEMBRE)		



Les entrées chaudes

Boudin blanc 140 g x 2 ou x4	19,90 € le kilo	
Boudin blanc foie gras et figues 140 g x 2 ou x4	30,80 € le kilo	
Boudin blanc truffé 140 g x 2 ou x4	33,40 € le kilo	
Timbale de la Mer x1 pers		
(langoustine, saumon fumé)	8,20 € p	
Bouchée ou crêpe aux fruits de mer et poisson x1 pers	6,25 € p	
Marmite dieppoise (3 poissons cuisinés, noix de St Jacques, sauce dieppoise) x1 pers	10,60 € p	
Feuilleté de St Jacques à la dieppoise (St Jacques en pâte feuilletée, 2 noix de St Jacques, sauce dieppoise) x1 pers	9,25 € p	

Escargot coquille

2x 12 frais en coquille	24 € les 2 douzaines	
3x 12 frais en coquille	36 € les 3 douzaines	
Escargot croquille * SURGELE		
1 x 12 croquille bourguignon	11,80 € p	
1 x 12 croquille noisette	12,30 € p	
1 x 12 croquille roquefort	13,50 € p	
1 x 12 croquille foie gras	14,90 € p	
Beurre d'escargot	6,50 € p	

* (Tout se mange, coque en pâte).



Les spécialités

	NOMBRE DE PERS	TOTAL EN €
Rôti de pintade Normande 1 kg	36 € le kilo	
Rôti de pintade pain d'épices et fruits d'hiver par x2 mini pièces 200g	36,50 € le kilo	
Rôti de poulet aux châtaignes par x2 mini pièces 200g	32,90 € le kilo	
Rôti de chapon aux châtaignes 1 kg	38,90 € le kilo	
Rôti de dinde aux châtaignes et aux figues 1 kg	45,50 € le kilo	
Rôti de canard fourré au foie gras de canard 4-6 pers	34,90 € le kilo	



Les plats cuisinés

	QUANTITÉ	TOTAL EN €
Pavé de veau sauce au foie-gras x1 part	15,80 € p	
Pavé de veau aux morilles x1 part	15,80 € p	
Ris de veau aux morilles x1 part	23,60 € p	
Jambon en croûte et sa sauce cidre pour 6 pers mini	10,80 € la part	
Jambon en croûte et sa sauce madère pour 6 pers mini	10,80 € la part	
Jambon sauce cidre x1 part	7,70 € p	
Jambon sauce madère x1 part	7,70 € p	
Chapon sauce Champagne x1 part	18,20 € p	
Marmite dieppoise x1 part	22 € p	
Poularde au vin jaune x1 part	17,90 € p	



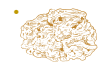
Les sauces

	QUANTITÉ	TOTAL EN €
Sauce cidre, poivre, madère 250 ml	9,40 € p	
Sauce foie gras, morilles, pommeau 250 ml	12,80 € p	



Volailles

	NOMBRE DE PERS	TOTAL EN €
Die fermière	23,90 € le kilo	
Poulet	10,90 € le kilo	
Pintade	12,80 € le kilo	
Pintade chaponnée	24,20 € le kilo	
Chapon	22,90 € le kilo	
Dinde	19,40 € le kilo	
Poularde	22,90 € le kilo	
Suprêmes de Poulet x2 unités	23,50 € le kilo	
Cuisses de Poulet x2 unités	14,20 € le kilo	
Suprêmes de Pintade x2 unités	24,40 € le kilo	
Cuisses de Pintade x2 unités	16,90 € le kilo	
Suprêmes de Chapon x2 unités	40,93 € le kilo	
Cuisses de Chapon x2 unités	30,50 € le kilo	
Magret de canard (environ 500g)	35,20 € le kilo	
Magret de canard fumé	59,90 € le kilo	
Magret de canard fourré au foie gras x8 tr	80,90 € le kilo	
Cuisses de canard x2 unités	14,90 € le kilo	



Les Farces

	QUANTITÉ	TOTAL EN €
Farce fine nature 250g	9,20 € p	
Farce fine aux châtaignes 250g	9,20 € p	
Farce fine aromatisée aux raisins secs et au Cognac 250g	9,20 € p	
Farce normande 250g	9,20 € p	
Farce sans porc 250g	11,40 € p	



Produits de la mer

	QUANTITÉ	TOTAL EN €
Saumon* Alaska x2 tr	10,90 € p	
Saumon* Alaska x6 tr	32,90 € p	
Saumon* Alaska x10 tr	53,90 € p	
Truite fumée x2 tr	6,90 € p	
Truite fumée x6 tr	19,90 € p	
Truite fumée x10 tr	32,90 € p	
Assiette Fécampoise 100g	6,20 € p	
Huîtres d'Isigny n°3, 2x12	26,90 € p	
Huîtres de Saint-Vaast n°3, 2x12	22,90 € p	
Huîtres Pleine Mer n°3, 2x12	21,90 € p	

* Saumon fumé