Fromages

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

		Quantité	TOTAL EN €
Le plateau Découverte	**25 €**		
1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand, 200 g de tomme de montagne et 1 Neufchâtel 200 g			
Le plateau Gourmand	**35 €**		
1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand, 200 g de tomme de montagne, 1 Neufchâtel 200g, 1 Petit Havrais, et 150 g de comté 18 mois			
Le Plateau Prestige	**45 €**		
1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand, 200 g de tomme de Montagne, 1 Neufchâtel 200g, 1 Petit Havrais, et 200 g de comté 18 mois, 200 g de tomme à la truffe			

Les fromages fourrés

		Quantité	TOTAL EN €
Bûche de chèvre fourrée à la pistache	9.90 €		
Bûche de chèvre fourrée aux noix	9.90 €		
Bûche de chèvre fourrée aux noisettes	9.90 €		
Camembert Normand fourré à la pistache	9.90 €		
Camembert Normand fourré aux noix	9.90 €		
Camembert Normand fourré aux noisettes	9.90 €		

Nos pains

de la Boulangerie des Loges (76)

		Quantité	TOTAL EN €
Le baryton seigle, épeautre, figues, cranberries, noisettes grillées	4.30 € pièce		
Pur seigle	3.70 € pièce		
Pur seigle aux écorces de citrons	4.30 € pièce		
Pain aux châtaignes	5.60 € pièce		
Pain d'épices (300 g)	7.90 € pièce		
Pain boule 550 g à 600 g	4.10 € pièce		



Sorbets et desserts glacés, fabrication artisanale par le Panier de Léonie (76)

Vacherins

Meringue, glace et crème chantilly "fabriquées maison"

4 à 6 parts... **29.20 €**
6 à 8 parts... **39.80 €**

	NOMBRE DE PARTS	TOTAL EN €
Vanille* / Framboises		
Vanille* / Chocolat extra		
Vanille* / Caramel aux pralines		
Vanille* / Cassis		

**Vanille de Madagascar*

Bûches glacées

sur fond de génoise "fabriquée maison"

4 parts... **19.30 €**
6 parts... **28.40 €**
8 parts... **38.80 €**

	NOMBRE DE PARTS	TOTAL EN €
Caramel beurre salé / poire		
3 chocolats : extra, noisette et blanc		
Framboise / mangue (sans lait)		
Yaourt / Passion		
Grand Marnier / Orange sanguine		
Vanille / Fruits rouges		
Pistache / Fraise		
Nougat / Cassis		

Omelettes norvégiennes

génoise et meringue italienne "fabriquées maison"

4 parts... **19.40 €**
6 parts... **29.60 €**
8 parts... **39.90 €**

	NOMBRE DE PARTS	TOTAL EN €
Vanille de Madagascar		
Caramel au beurre salé		

Sorbets "Trou Normand"

En pot de 500 ml (7 à 8 boules)... **6.20 €**
En pot de 1 l (14 à 15 boules)..... **11.45 €**

	QUANTITE	TOTAL EN €
Sorbet à la pomme en 500 ml ou 1 L (pour le trou Normand avec votre Calvados)		
Sorbet à la poire en 500 ml ou 1 L (pour accompagner votre Poiré ou une Bénédictine)		

NE PAS JETER CE DÉPLIANT SUR LA VOIE PUBLIQUE SVP

Cueillettes CHAPEAU DE PAILLE
CUEILLETTE D'OCTEVILLE

Préparons les fêtes de fin d'année ensemble !

Bon de commande

À retourner avant le 15 décembre

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

Bon n°....

Nom : .....
Prénom : .....
Tel : .....
Acompte : .....

Jour de retrait souhaité

- ☐ Mercredi 23/12
- ☐ Jeudi 24/12 (Ouvert jusqu'à 16h00)
- ☐ Mercredi 30/12
- ☐ Jeudi 31/12 (Ouvert jusqu'à 13h00)

Horaires d'hiver

Lundi : 14h00-18h30
Mardi au samedi : 9h30-18h30
Dimanche : 9h30-12h30
(Fermé les dimanches à partir du 27/12)

Merci pour votre commande !
La Cueillette d'Octeville

Nos mises en bouche

		QUANTITE	TOTAL EN €
Mini-boudins blancs foie gras et figues 250 g	10.90 € pièce		
Mini-boudins noirs antillais 250 g	10.90 € pièce		
Mini-cocktail 250 g	10.90 € pièce		
Mini-bouchées aux escargot x12 unités	11.00 € pièce		
Petits fours à réchauffer x25 unités	26.90 € pièce		

Nos foies gras

		QUANTITE	TOTAL EN €
Bloc de foie gras de canard 100 g	13.90 € pièce		
Bloc de foie gras de canard 200 g	29.90 € pièce		
Bloc de foie gras de canard 400 g	54.90 € pièce		
Foie gras mi-cuit (bocal 120 g)	18 € pièce		
Foie gras mi-cuit (sous-vide 500 g)	72.50 € pièce		
Foie gras cru	99.00 € / kg		

A commander avant le 12/12/26

Nos entrées

Par la ferme des Trois Portes (76)

		QUANTITE	TOTAL EN €
Boudin blanc 140 g x 2	6.90 € pièce		
Boudin blanc foie gras et figues 140g x 2	10.20 € pièce		
Boudin blanc truffé 140 g x 2	10.90 € pièce		
Marmite dieppoise aux 3 poissons x1	12 € pièce		
Pâté en croûte de Noël 500 g (avec porc, volaille, veau, et fois gras)	29 € pièce		
Pâté en croûte pur porc 500 g	15 € pièce		

Mini-pâtés en croûte

		QUANTITE	TOTAL EN €
Aux pistaches 500 g	24.00 € pièce		
Forestier au vin jaune 500 g	28.00 € pièce		
Canard et Foie gras 500 g	26.00 € pièce		

Nos spécialités

Par la Ferme des Trois Portes (76)

Volaille

		QUANTITE	TOTAL EN €
Pour 3 à 4 personnes, 800 g Rôti de pintade façon normande (pommes caramélisées au calvados)	33 € pièce		
Rôti de dinde aux châtaignes et foie gras	47 € pièce		
Rôti de chapon aux châtaignes	37 € pièce		

Possibilité de commander des rôtis jusqu'à 1.5 kg.

		QUANTITE	TOTAL EN €
Pour 1 personne, 180 g Paupiette de volaille, pain d'épices et fruits d'hiver x1	8.20 € pièce		
Paupiette de dinde aux châtaignes, foie gras, et pommes caramélisées x1	9.90 € p		

Boeuf

		QUANTITE	TOTAL EN €
Pour 3 à 4 personnes, 800 g Rôti de bœuf nature (viande de sélection)	33 € p		
Rôti de bœuf au beurre de morilles	38 € pièce		

Possibilité de commander des rôtis jusqu'à 3kg.

Porc

		QUANTITE	TOTAL EN €
Pour 3 à 4 personnes, 800 g Rôti de porc au foie gras et figues	33 € p		
Rôti de porc Orloff	25 € p		

Possibilité de commander des rôtis jusqu'à 3kg.

Nos volailles fermières

Volailles locales - Les Volailles du Prieuré (76) et le canard de la Ferme des Sapins (76)

		NB DE PERS	TOTAL EN €
Chapon - (nourri au lait entier)	23.90 € / kg		
300 à 350 g / pers Pintade chaponnée	28.20 € / kg		
300 à 350 g / pers Pintade	12.90 € / kg		
300 à 350 g / pers Dinde	22.90 € / kg		
350 g / pers Poularde (nourrie au lait entier)	23.90 € / kg		
300 g / pers Oie fermière (entre 3 et 4 kg)	26.90 € / kg		
400 g / pers Cuisses de chapon x2 unités	29.90 € / kg		
Suprêmes de chapon x2 unité	39.90 € / kg		
Suprêmes de pintade x 2 unité	24.40 € / kg		
Cuisses de pintade x 2 unités unités	16.90 € / kg		
Canard fermier	21.50 € / kg		
Canettes fermières	21.50 € / kg		
Magret de canard 500 g environ	36.60 € / kg		
Cuisses de canard x2	15.70 € / kg		
Rôti fourré au foie gras de canard	38.50 € / kg		

A commander avant le 12/12/26



Nos accompagnements

		QUANTITE	TOTAL EN €
Purée de pommes de terre et céleri 250 g	8 €		
Purée de butternut et noisettes 250 g	7 €		
Pommes dauphine 20 pièces environ	27.95 € (soit 1.48 € pièce)		
Gratin dauphinois à la crème 250 g	6 €		

Nos farces

*vendues par 250 g

		QUANTITE	TOTAL EN €
Farce fine nature	10 € pièce		
Farce fine aux châtaignes	10 € pièce		
Farce fine raisins secs et au cognac	10 € pièce		
Farce normande	10 € pièce		
Farce sans porc	13 € pièce		

Nos sauces

*vendues en 250 ml

		QUANTITE	TOTAL EN €
Sauce au cidre	10.50 € pièce		
Sauce au poivre	10.50 € pièce		
Sauce madère	10.50 € pièce		
Sauce au foie gras	15.00 € pièce		
Sauce aux Morilles	15.00 € pièce		
Sauce au pommeau	15.00 € pièce		

Temps de cuisson

Dinde fermière → Four th.6 (180°) : 40 min / kg + 15 min avec farce
Pintade fermière → Four th.6 (180°) : 30 min / kg + 15 min avec farce
Pintade chaponnée → Four th.6 (180°) : 40 min / kg + 15 min avec farce
chapon fermier → Four th.6 (180°) : 40 min / kg + 15 min avec farce
Poularde → Four th.6 (180°) : 40 min / kg + 15 min avec farce