

Fromages

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

Le plateau Découverte 22 €

1 bûche de chèvre, 1 camembert Normand,
200 g de tomme de Montagne et 1 Neufchâtel 200 g

Le plateau Gourmand 32 €

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 42 €

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, 150 g de
tomme à la truffe

Nos pains

de la Boulangerie des Loges (76)

Le baryton 4.30 € pièce
seigle, épeautre, figues, cranberries, noisettes grillées

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



Vacherins

fabriquée "maison" meringue, glace et crème chantilly

4 à 6 parts... 27.90 €

6 à 8 parts... 36.70 €

Vanille* / framboises

Vanille* / choco extra

Vanille* / caramel aux pralines

Vanille* / cassis

*Vanille de Madagascar

Bûches glacées

sur fond de génoise "maison"

4 parts... 18.90 €

6 parts... 28.40 €

8 parts... 37.40 €

Caramel / beurre salé / poire

3 chocolats : extra, noisette et blanc

Framboise / mangue (sans lait)

Yaourt / Myrtille

Grand Marnier / Orange sanguine

Vanille / Fruits rouges

Pistache / Mûre

Nougat / Framboise

Omelettes Norvégiennes

génoise et meringue italienne fabriquée "maison"

4 parts... 18.90 €

6 parts... 28.40 €

8 parts... 37.40 €

Vanille de Madagascar

Caramel beurre salé

Sorbets "Trou Normand"

En pot de 500 ml (7 à 8 boules)... 06.20 €

En pot de 1 l (14 à 15 boules)... 11.80 €

Sorbet pomme

(pour le trou Normand avec votre Calvados)

Sorbet poire

(pour accompagner votre Poiré)

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

Bon de commande

Fêtes de fin d'année 2025



A retourner au plus tard le 15/12/25

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

Bon n°

Nom :

Prénom :

Tel :

Acompte :

Retrait des commandes

Cochez le jour de retrait souhaité

☐ Lundi 23/12 ☐ Mardi 24/12

☐ Lundi 30/12 ☐ Mardi 31/12

Horaires d'hiver

Lundi : 14h00 - 18h30

Mardi au samedi : 9h30 à 18h30

Dimanche : 9h30 à 13h

(fermé les dimanches à partir du 28/12)

Nos mises en bouche

	QUANTITE	TOTAL EN €
Mini boudins blancs foie gras et figues 250 g.....	10.50 € pièce	
Mini boudins noirs antillais 250 g.....	10.50 € pièce	
Mini cocktail 250 g.....	10.50 € pièce	

Nos foies gras

	QUANTITE	TOTAL EN €
Bloc de foie gras de canard 100 g.....	13 € pièce	
Bloc de foie gras de canard 200 g.....	26 € pièce	
Bloc de foie gras de canard 400 g.....	49.90 € pièce	
Foie gras mi-cuit (en bocal 120 g).....	18 € pièce	
Foie gras mi-cuit (en sous-vide 500 g).....	72.50 € pièce	
Foie gras cru déveiné.....	99.50 € / kg	

1 commander avant le 06/12/25

Nos entrées

	QUANTITE	TOTAL EN €
Par la Ferme des Trois Portes (76)		
Boudin blanc 140 g x 2.....	6.20 € pièce	
Boudin blanc foie gras et figues 140g x 2.....	9.90 € p	
Boudin blanc truffé 140 g x 2.....	10.50 € pièce	
Mini-bouchées Escargot x12 unités.....	11 € pièce	
Marmite dieppoise aux 3 poissons x1.....	11.90 € p	

Mini-pâtés en croûte

	QUANTITE	TOTAL EN €
Le traditionnel 500 g.....	14 € pièce	
Richelieu 500 g (porc, canard, pistache).....	24 € p	
Forestier 500 g (porc, volaille, champignon, vin jaune).....	34 € pièce	
Canard et Foie gras 500 g.....	24 € pièce	

Nos spécialités

	QUANTITE	TOTAL EN €
Par la Ferme des Trois Portes (76)		
Volaille		
Pour 3 -4 personnes, 800 g		
Rôti de pintade façon Normande (pommes caramélisées au calvados).....	32 € pièce	
Rôti de dinde pommes, châtaignes, foie gras.....	43 € pièce	
Rôti de chapon aux châtaignes.....	35 € pièce	

Possibilité de commander des rôtis jusqu'à 1.5 kg.

Pour 1 personne, 200 g

	QUANTITE	TOTAL EN €
Paupiette de volaille, pain d'épices et fruits d'hiver x1.....	9.90 € pièce	
Paupiette de dinde aux châtaignes, foie gras, et pommes caramélisées x1.....	8.20 € p	
Boeuf		

Pour 3 -4 personnes, 800 g

	QUANTITE	TOTAL EN €
Rôti de bœuf nature (viande de sélection).....	33 € p	
Rôti de bœuf farci aux morilles.....	37 € pièce	
Possibilité de commander des rôtis jusqu'à 3kg.		
Porc		
Pour 3 -4 personnes, 800 g		
Rôti de porc filet au foie gras et figues.....	31 € p	
Possibilité de commander des rôtis jusqu'à 3kg.		

Nos volailles fermières

	NB DE PERS	TOTAL EN €
Volailles locales - Les Volailles du Prieuré (76) et le canard de la Ferme des Sapins (76)		
Chapon - (nourri au lait entier).....		22.90 € / kg
Pintade chaponnée.....		26.30 € / kg
Pintade.....		12.90 € / kg
Dinde.....		20.30 € / kg
Poularde (nourrie au lait entier).....		22.90 € / kg
Oie fermière (entre 3 et 4 kg).....		24.70 € / kg
Cuisses de Chapon x 2 unités.....		29.90 € / kg
Suprêmes de Chapon x 2 unité.....		39.90 € / kg
Suprêmes de Pintade x 2 unité.....		24.40 € / kg
Cuisses de Pintade x 2 unités.....		16.90 € / kg
Magret de canard (environ 500g).....		35.20 € / kg
Magret de canard fumé (300 g environ).....		59.90 € / kg
Cuisses de canard x2.....		14.90 € / kg



Nos accompagnements

	QUANTITE	TOTAL EN €
Purée à la pomme de terre à la Truffe 250 g.....	9 € la part	
Purée de butternut et noisette 250 g.....	7€ la part	
Pommes dauphine 20 pièces environ.....	26.95 € / kg (soit 1.48 € pièce)	
Gratin dauphinois à la crème 250 g.....	5 € la part	

Nos farces

	QUANTITE	TOTAL EN €
*vendues par 250 g		
Farce fine nature.....	9.90 € pièce	
Farce fine aux châtaignes.....	9.90 € pièce	
Farce fine raisins secs et Cognac.....	9.90 € pièce	
Farce normande.....	9.90 € pièce	
Farce sans porc.....	12.60 € pièce	

Nos sauces

	QUANTITE	TOTAL EN €
*vendues en 250 ml		
Sauce au cidre.....	9.90 € pièce	
Sauce au poivre.....	9.90 € pièce	
Sauce madère.....	9.90 € pièce	
Sauce au foie gras.....	14 € pièce	
Sauce aux Morilles.....	14 € pièce	
Sauce au Pommeau.....	14 € 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