

Le petit livret
des artisans et des fermiers
de la Maison Olivier

SPÉCIAL FÊTES



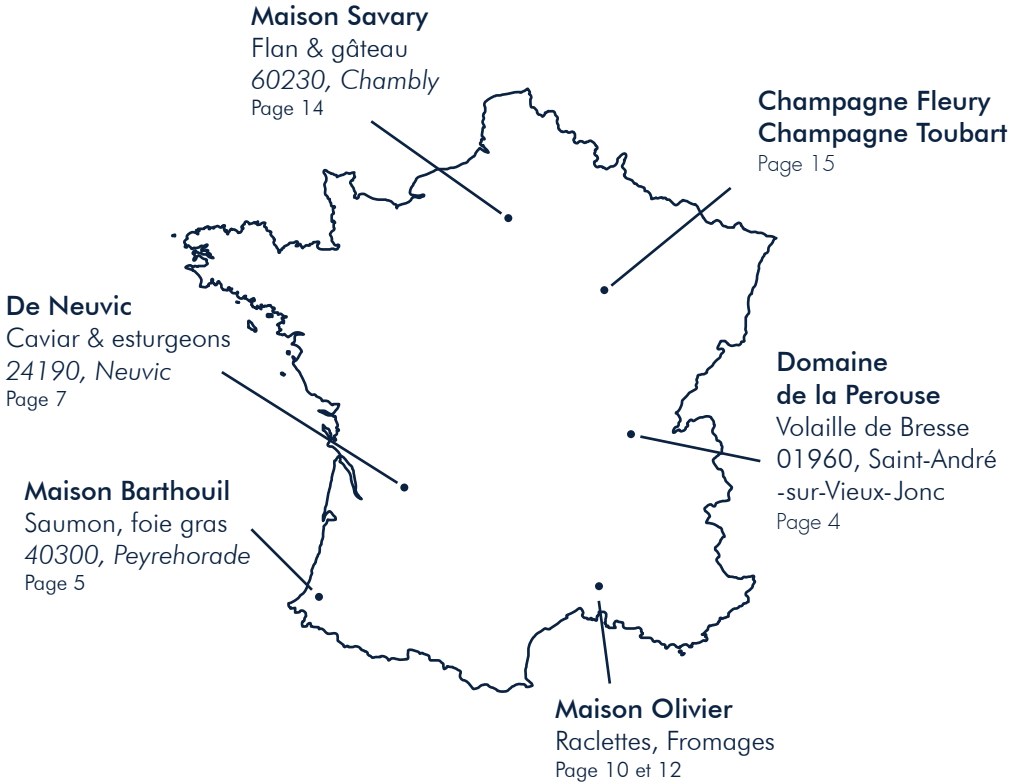


Fêtez la fin d'année avec l'excellence à la française : qualité, terroir et raffinement.

Depuis 3 ans, et pour son 4ème Noël, la Maison Olivier vous propose de la suivre de l'entrée au dessert en passant par la volaille et le plateau de fromage.

LA FRANCE

Nous privilégions des producteurs fermiers à taille humaine, comme pour nos fromages. Les grandes maisons sélectionnées par nos soins restent des maisons artisanales, pour la plupart « entreprise du patrimoine vivant » et familiales.

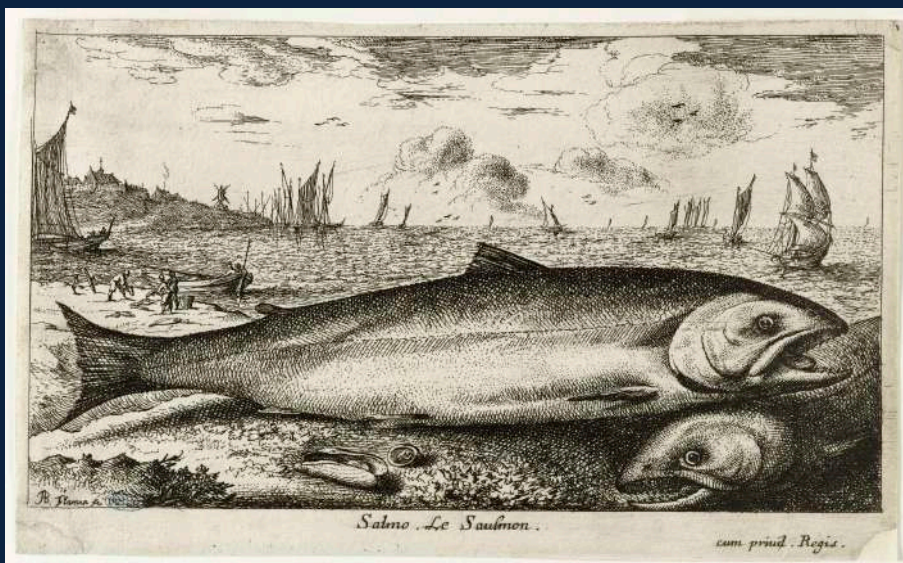


et aussi du Royaume du Danemark et des Îles Féroé...

Daniel Letz
Saumon fumé
Îles Féroé
Page 4

L'ENTRÉE

Saumon, Caviar & Foie Gras



SAUMON FUMÉ

Daniel Letz, Iles Féroé/Danemark

Uniquement pour les fêtes, découvrez un saumon fumé d'exception, élevé sans antibiotiques ni OGM dans les eaux préservées des îles Féroé. Issu d'un environnement respectueux, il est nourri d'un aliment naturel à base de maquereaux et de crevettes, pour une saveur incomparable.

SAUMON FUMÉ

		Poids net	Prix/Kg
Paré entier, non tranché	_____	Env 1,3kg	90
Paré entier, tranché	_____	Env 1,3kg	105
À la tranche	_____	à la demande	110



Ce Saumon est fumé à la main pendant 24h à froid par Daniel Letz, un français, premier chef étoilé au Danemark. Toute petite production, exclusivité Maison Olivier.

SAUMON FUMÉ & TARAMA

Maison Barthouil, 40300 Peyrehorade, France

Entreprise du patrimoine vivant, la Maison Barthouil fabrique du foie gras et fume du saumon à Peyrehorade. Reconnue pour son excellence et son artisanat, c'est la troisième génération qui est à la tête de l'entreprise. Conditionnement sous-vide/bocaux/conserves.

SAUMON FUMÉ	DLC 21 jours	Poids net	Prix/Kg €
À la tranche (sur demande à la boutique)	_____	_____	120
Coeur de filet entier	_____	Env 550g	195
Coeur de filet entier (au poivre de Penja)	_____	Env 550g	195
Coeur	_____	Env 280g	185
Coeur (au poivre de Penja)	_____	Env 280g	185

TARAMA	DLC 18 jours	Poids net	Prix € TTC
Nature	_____	100g	8
Homard	_____	100g	14
Corail d'oursin	_____	100g	14
Truffe (Mélanosporum 5%)	_____	100g	21

ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE	Poids net	Prix € TTC
Pasteurisé*	_____	50g 21
Non pasteurisé (uniquement Noël)*	_____	250g 122
Non pasteurisé (uniquement Noël)*	_____	500g 246
Non pasteurisé (uniquement Noël)* *	_____	1kg 354

*DLC de 1 mois

**DLC 21 jours

FOIE GRAS

Maison Barthouil, 40300 Peyrehorade, France

FOIE GRAS DE CANARD	Poids net	Prix TTC €
- Cuit « à ma façon » cuisson à l'étouffé, puissant en goût, DLC 45 jours		
Lobe de Foie gras dégraissé _____	Env 450g	95
Lobe de Foie gras dégraissé _____	Env 230g	52
- Fumé aux 2 poivres , DLC de 21 jours		
Aux 2 poivres _____	Env 700g	145
Aux 2 poivres _____	Env 200g	44,5



Depuis ses débuts, le foie gras est un produit emblématique de la Maison Barthouil. Gaston Barthouil, fils de boucher, en a commencé la fabrication dès 1929.

À déguster avec un confit de figue ou d'oignon de la Maison Jouglot (disponible en boutique).

CAVIAR

Caviar De Neuvic, 24190 Neuvic, France

Fondé par Laurent Deverlanges, Caviar De Neuvic produit un caviar d'exception, respectueux de l'environnement, dans le Périgord. Un caviar 100% français qui ne cesse d'innover.

Entre 1 mois et 6 mois de date.

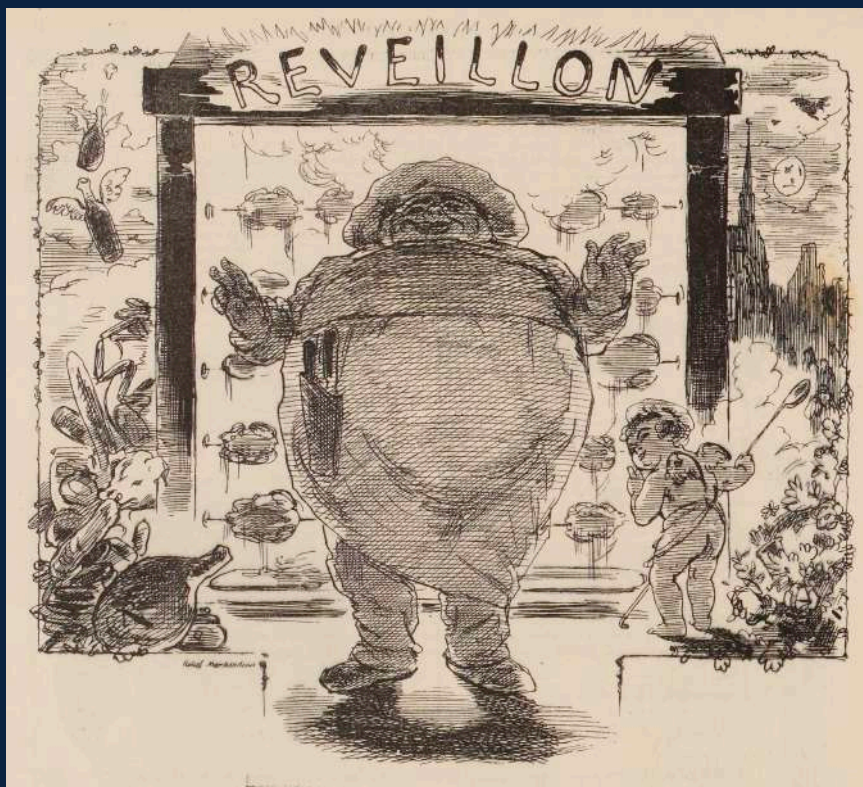
CAVIAR	Poids net	Prix € TTC
Baeri, 6-7 ans		
_____	30g	75
_____	50g	125
Caviar Baeri _____	100g	250
_____	250g	610
Oscietre, 10-12 ans		
_____	30g	90
_____	50g	155
Caviar Oscietre _____	100g	305
_____	250g	750
Beluga, 20-22 ans		
_____	30g	200
_____	50g	325
Caviar Beluga _____	100g	650
_____	250g	1650



Caviar emblématique français, à déguster avec de la crème crue ou un fontainebleau nature.

LE PLAT

Volaille & Raclette



VOLAILE DE BRESSE

Domaine de la Perouse, 01960 Saint-André sur Vieux-Jonc

GAEC familial entre père et fils, la famille Merle propose de la volaille de Bresse de son exploitation. Le GAEC est reconnu comme un des meilleurs producteurs en France. Un produit d'exception.

Nous pouvons vider les volailles à votre demande. Nous déclinons toute responsabilité si vous souhaitez vider les volailles vous-même si la bile éclate.

VOLAILE DE BRESSE	Parts	Poids net	Prix/Kg
Chapon de Bresse AOP roulé* effilé**	8-10	4kg - 4,5kg	42 euros
Poularde de Bresse AOP roulée effilée	4-6	2,2kg - 2,6kg	33 euros
Poularde de Bresse AOP effilée	4-6	2,2kg - 2,6kg	23 euros
Dinde de Bresse AOP effilé	8-10	4kg - 4,5kg	25 euros
Poulet de Bresse AOP effilé roulé	4-7	2,4kg - 2,8kg	30 euros
Poulet de Bresse AOP effilé	4-7	2,4kg - 2,8kg	19,90 euros



Ce chapon est effilé roulé. Mais qu'est-ce que ça signifie ?

*Roulé : Roulés dans une toile afin de permettre une répartition plus homogène des graisses.

**Effilé : L'intestin a été enlevé, il reste uniquement le coeur, le foie, le gésier à l'intérieur.

Vous souhaitez une recette ? Demandez-nous !

RACLETTE

Maison Olivier, 84000 Avignon

Les raclettes sont proposées en plateau ou en sac. Elles peuvent être accompagnées ou non de charcuterie. Une portion classique pour une personne en fromage est de 200gr, pour des gros mangeurs, nous recommandons 300gr.

Le coffret, sans les fromages, est facturé entre 5,5 et 7,5 euros. Le prix des fromages est ensuite ajouté en fonction de votre sélection.

LES PLATEAUX

100% Fromage	_____	8,00 euros
Fromage & Charcuterie	_____	12,00 euros

Prix moyen par personne

sur la base de 200g/pers, avec plateau



Les Raclettes

- Savoie Nature
- Savoie Fumée
- Cèpes
- Suisse Nature
- Liqueur de Noix
- Morilles
- Poivre
- Brebis Nature
- Morbier

Charcuterie

- Jambon blanc
- Jambon cru 14 mois
- Jambon cru 26 mois
- Coppa
- Rosette
- Chorizo
- Pastrami
- Viande de Boeuf séché
- Saucisson à l'ail



Le Pape Mangeant Du fromage de roquefort

20 ans de 1791

LE FROMAGE

Plateaux

PLATEAUX SUR-MESURE

Maison Olivier, 84000 Avignon

Choisissez les fromages que vous souhaitez pour les fêtes. Faites plaisir à toute la famille ou juste à vous-même ! N'hésitez pas à nous demander conseil en boutique pour la composition de votre plateau.

Comment se compose un plateau ?

Ce coffret se compose d'un plateau en bois et son fond décoratif, sa cloche, d'étiquettes pour indiquer le nom des fromages, d'un assortiment de graines, d'un pot de confiture, d'une décoration festive surprise, ainsi que d'une surprise fromagère pour les fêtes. Le coffret, sans les fromages, est facturé entre 12 et 16 euros. Le prix des fromages est ensuite ajouté en fonction de votre sélection.

LES PLATEAUX

Prix moyen du plateau

Plateau (tout compris) + Fromages

Petit (3/4 pers)	_____	40 euros
Moyen (5-7 pers)	_____	60 euros
Grand format (+ de 7 pers)	_____	80 euros

IDÉES DE PLATEAUX

sur la base de 5-7 personnes

Comté 12 mois, Fourme d'Ambert,
Lorentym, Reblochon, Manchego
Environ 40 euros

ou

Comté 24 mois, Roquefort, Pélardon,
Gouda de Chèvre, Langres, Saint Nectaire
Environ 60 euros

ou

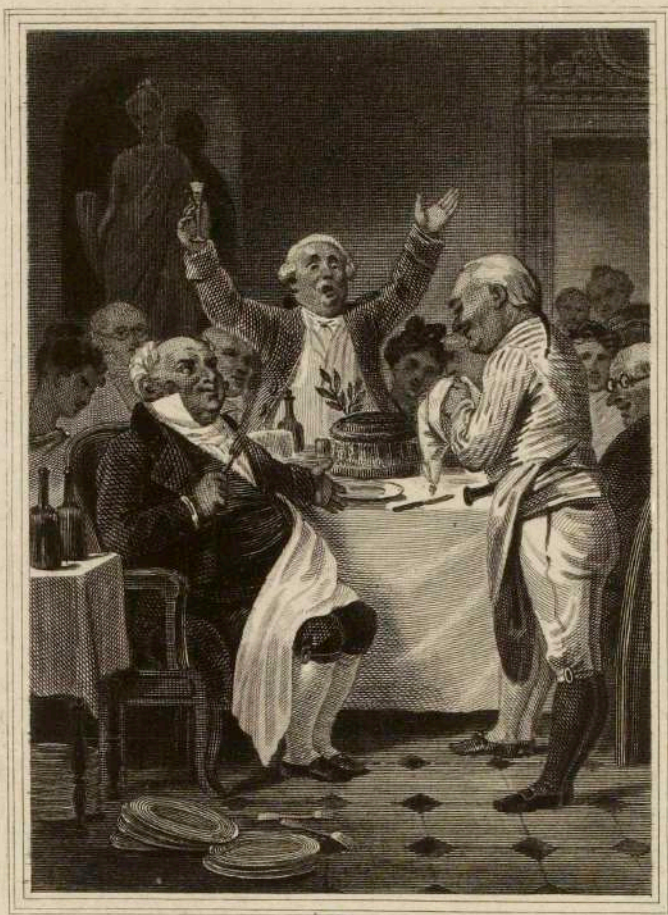
Gruyère Suisse 24 mois, Gevenbrocker,
Saint Clément, Brebis d'Estive, Époisse,
Brillat Savarin Truffé
Environ 80 euros



Ce sont des suggestions de plateaux, nous pouvons créer votre plateau sur-mesure. Photo d'un plateau de petite taille à 50 euros.

LE DESSERT

Flan, Panettone & Champagne



Dessiné par A. Desnoes



Gravé sur acier par J. M. Fontaine

FLAN

Maison Savary, 60230 Chambly



Toute petite maison familiale, Maison Savary est une institution dans l'Oise et en Île de France pour ses flans. Spécialité de Beauvais, leurs flans sont au lait cru, à partir d'œufs frais. 5 jours de date.

FLAN BEAUVAISIEN

Taille

Prix € TTC

Nature

à partir de 4 pers

à partir de 24

Chocolat

à partir de 26

PANETTONE

Luigi Biaseto, 35100 Padoue, Italie

Élu meilleur panettone d'Italie en 2019 et 2021, ce chef-d'œuvre est signé par le Champion du Monde de Pâtisserie Luigi Biaseto. Sa brioche légère et parfumée, d'une belle couleur dorée, est sublimée par un généreux glaçage au sucre et aux amandes grillées.



PANETTONE BIASETO

Poids Net

Prix € TTC

Le Classique

500g

39,90

CHAMPAGNE FLEURY

Famille Fleury, 10250 Courteron

Au coeur de la champagne méridionale, la famille Fleury est la créatrice de champagnes de vigneron. En biodynamie, le domaine est ancré depuis 1895 à Courteron, sur des coteaux argilo-calcaires.

FLEURY		Bouteilles	Taille	Prix € TTC
Blanc de noir - brut	_____	Carton de 6	75cl	200
Blanc de noir - brut	_____	à l'unité	75cl	37

CHAMPAGNE TOUBART

Maxime Toubard, 51210 Le Breuil

Le vignoble de Maxime est composé d'une trentaine de parcelles, la plupart située sur la commune de Le Breuil. Le cépage majoritairement présent est le Meunier qui représente 60 % de ses surfaces. Un véritable champagne de vigneron bien connu des grands amateurs.

TOUBART		Bouteilles	Taille	Prix € TTC
Grande Réserve - brut	_____	Carton de 6	75cl	150
Grande Réserve - brut	_____	à l'unité	75cl	27

L'équipe de la Maison Olivier
vous souhaite de très joyeuses fêtes de fin d'année.

Pour toute commande

En boutique

1 rue de la Carreterie
84000 Avignon

Au téléphone

04.86.34.16.70

Par mail

commande@lamaisonolivier.fr



« Le bel art de la gastronomie est un art chaleureux, il
dépasse la barrière du langage, fait des amis parmi
les gens civilisés et réchauffe le coeur »

Samuel de Chamberlain