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

SPÉCIAL FÊTES

CRÈMERIE FROMAGERIE
BEURRE - ŒUF - FROMAGE
MAISON OLIVIER

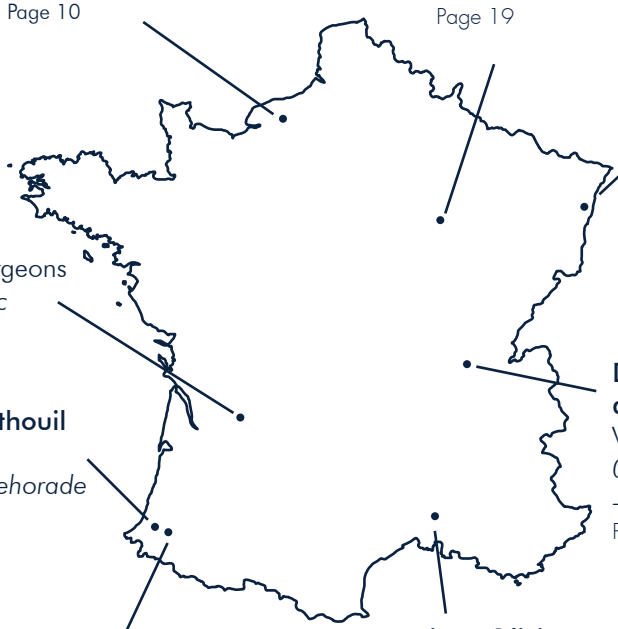
CHARCUTERIE ROTISSERIE
VIANDE - TRAITEUR - ÉPICERIE
MAISON OLIVIER

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

Depuis 4 ans, et pour son 5ème 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.



Fermier de Normandie
Poulet fermier
Normandie
Page 10

Champagne Toubart
Champagne
51210 Le Breuil
Page 19

Georges Bruck
Foie gras
67000 Strasbourg
Page 5

De Neuvic
Caviar & esturgeons
24190, Neuvic
Page 7

Domaine de la Perouse
Volaille de Bresse
01960, Saint-André -sur-Vieux-Jonc
Page 9

Maison Barthouil
Foie gras
40300, Peyrehorade
Page 6

Maison Dandieu
Chapon, Dinde, Pintade, Rôti
40700 Hagetmau
Page 10

Maison Olivier
Charcuterie, Raclettes, Fromages
84000 Avignon
Page 10, 12, 14, 15, 16

et aussi du Royaume du Danemark et des Îles Féroé, ainsi que d'Italie.

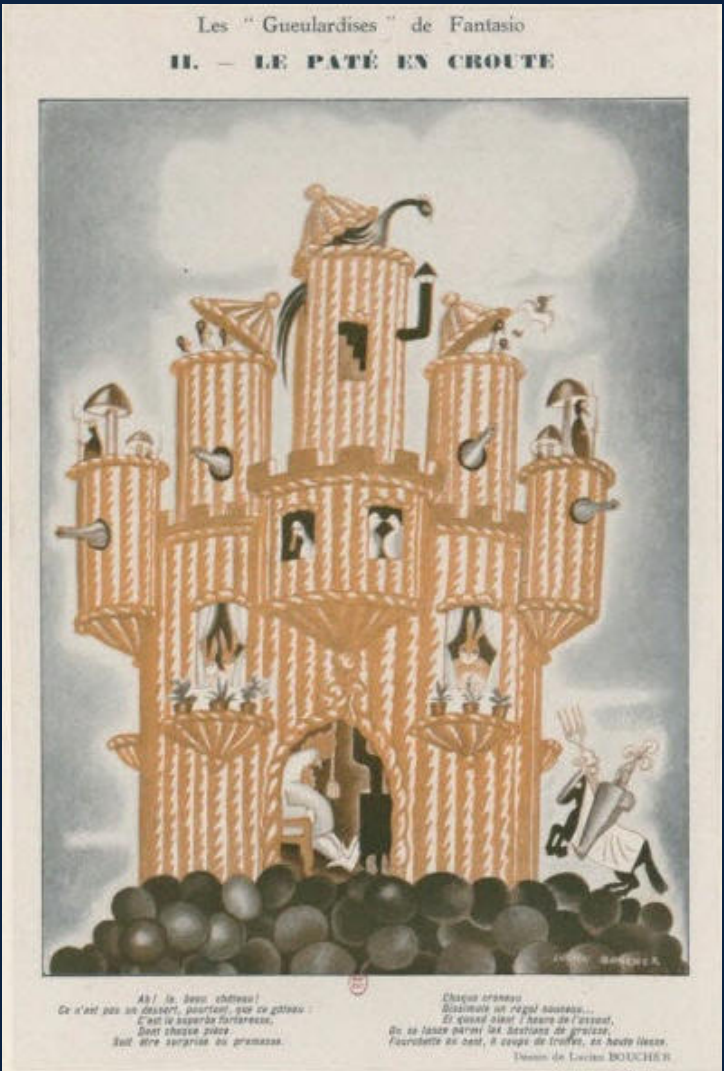
Daniel Letz
Saumon fumé
Îles Féroé/Danemark
Page 4

Upstream
Saumon fumé
Îles Féroé/Italie
Page 4

Luigi Biasetto
Panettonne
Italie
Page 18

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

Upstream, Iles Féroé/Italie

Le saumon Upstream incarne le luxe absolu : poissons rares, élevés lentement dans des eaux pures, sélection minutieuse, fumage d'une grande précision sans sucre ajouté. Une texture noble, une finesse aromatique incomparable, véritable pièce d'exception.

SAUMON FUMÉ		Poids net	Prix/Kg
Paré entier, tranché		Env 1,3kg	150 euros
À la tranche		à la demande	170 euros
Coeur de Saumon		Env 1,3kg	50 euros pièce

FOIE GRAS

Maison Georges Bruck, 67000 Strasbourg, France

Fondée à Strasbourg en 1852, la Maison Georges Bruck perpétue un savoir-faire artisanal unique autour du foie gras. Travail précis du canard et de l'oie, cuisson maîtrisée, sélection exigeante : une maison alsacienne emblématique devenue cette année « Entreprise du Patrimoine Vivant ».

FOIE GRAS DE CANARD	Poids net	Prix TTC €
- Cuit au torchon, DLC 28 jours		
Au torchon, moulé à la main	Env 300g	85 euros
Au torchon, moulé à la main	Env 600g	160 euros
- Prêt à poêler DLC de 9 mois		
Lobes de foie gras de canard entier	Env 220g	58 euros
Lobes de foie gras de canard entier	Env 350g	85 euros
- Foie Cru, pour vos préparations maison, DLC de 12 jours		
Le lobe deveinné	Sur demande	90€/kg

FOIE GRAS D'OIE	Poids net	Prix TTC €
- Cuit au torchon, DLC 28 jours		
Au torchon, moulé à la main	Env 300g	125 euros
Au torchon, moulé à la main	Env 600g	235 euros
- Juste Poché, cuisson à l'étouffé DLC de 2 mois		
Lobes de foie gras de canard entier	Env 300g	115 euros
- Foie Cru, pour vos préparations maison, DLC de 12 jours		
Le lobe deveinné	Env 700g	135€/kg

La Maison Georges Brucks proposent également des tranches individuelles, disponible directement en boutique.

FOIE GRAS

Maison Barthouil, 40300 Peyrehorade, France

« Entreprise du Patrimone Vivant », la Maison Barthouil fabrique du foie gras 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/conserve.

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 euros
Lobe de Foie gras dégraissé	Env 230g	52 euros
- Fumé aux 2 poivres, DLC de 21 jours		
Aux 2 poivres	Env 700g	145 euros
Aux 2 poivres	Env 200g	44,5 euros

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			
Caviar Baeri	_____	30g	75 euros
	_____	50g	125 euros
	_____	100g	250 euros
	_____	250g	610 euros
Oscietre, 10-12 ans			
Caviar Oscietre	_____	30g	90 euros
	_____	50g	155 euros
	_____	100g	305 euros
	_____	250g	750 euros
Beluga, 20-22 ans			
Caviar Beluga	_____	30g	200 euros
	_____	50g	325 euros
	_____	100g	650 euros
	_____	250g	1650 euros

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

LE PLAT

Volaille & Raclette

VOLAILLE 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 et préparer vos volailles sur demande. Si vous choisissez de le faire vous-même, nous déclinons toute responsabilité en cas d'incident, notamment si la bile venait à éclater.

VOLAILLE DE BRESSE	Parts	Poids net	Prix/Kg
Chapon de Bresse AOP roulé* effilé**	8-10	4kg - 4,5kg	49 euros
Poularde de Bresse AOP roulée effilée	4-6	2,2kg - 2,6kg	39 euros
Dinde de Bresse AOP effilée	8-10	4kg - 4,5kg	35 euros
Poulet de Bresse AOP effilé	4-7	2,4kg - 2,8kg	30 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 (avec la bile), le gésier à l'intérieur.

Vous souhaitez une recette ? Demandez-nous !

VOLAILLE FERMIÈRE

Maison Dandieu, 40700 Hagetmau, France

Maison Olivier Dandieu élève des volailles fermières dans les Landes, en plein air, avec une alimentation aux céréales de la ferme et des durées d'élevage longues. Une maison familiale dont le savoir-faire garantit des volailles savoureuses, généreuses et d'une grande constance.

Pour les fêtes, aucune de nos volailles sont cuites à la rotissoire. Nous vous les préparons pour les cuire chez vous.

VOLAILLE FERMIÈRE CRU	Parts	Poids net	Prix/Kg
Poulet fermier de Normandie	3-4	1,4-1,6kg	14 euros
Chapon fermier	7-8	Env 3,8kg	19,90 euros
Pintade fermière	5-6	Env 2,6kg	22 euros
Dinde fermière	7-8	Env 3,8kg	24 euros

RÔTI DE CHAPON FERMIER*	Parts	Poids net	Prix/Kg
Rôti de chapon aux marrons	4-5	Env 1,2kg	39,90 euros
Rôti de chapon aux foie gras	4-5	Env 1,2kg	46 euros

OPTION FARCE ET MARINADE

Marinade de Noël	+ 5 euros
Farce aux marrons	22 euros/kg
Farce nature	22 euros/kg

*Nos rôtis sont préparés directement à la ferme, dans un véritable travail artisanal.

ACCOMPAGNEMENT TRAITEUR

La Charcuterie par Maison Olivier, 84000 Avignon, France

Pour ce Noël, nous vous proposons plusieurs accompagnements festifs et gourmands. Nous vous invitons à les réserver, les quantités étant limitées.

Pour profiter pleinement du repas, prévoyez au minimum 200 g par personne; 250 g représentent la portion idéale pour un service confortable.

ACOMPAGNEMENTS	Prix/Kg
Purée de pommes de terre	19,90 euros
Purée de pomme de terre à la truffe noire	40 euros
Gratin dauphinois	19,90 euros
Purée de patates douce aux épices de Noël	25 euros
Purée de butternut aux noisettes	19,90 euros
Haricots verts à l'alsacienne	19,90 euros
Choucroute traditionnelle (René Werber et Fils, provient d'Alsace)	7,00 euros

Notre déjà emblématique purée de pomme de terre, au beurre et au beurre.

RACLETTE

Maison Olivier, 84000 Avignon

Nos raclettes sont proposées en plateau ou en sac, avec ou sans charcuterie.Pour une portion classique, comptez 200 g de fromage par personne ; pour les bons mangeurs, nous recommandons 300 g.

Vous souhaitez une présentation en plateau ? C'est tout à fait possible : n'hésitez pas à nous solliciter pour connaître les tarifs.

LES PLATEAUX	**Prix moyen par personne** sur la base de 200g/pers
100% Fromage	8,00 euros
Fromage & Charcuterie	12,00 euros

Les Raclettes

Savoie Nature
Savoie Fumée
Suisse Nature
Poivre Rose
Herbes Sauvages
Chimichuri
Ail des Ours
Bacon fumé
Brebis Nature
Chèvre 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

Retrouvez plus de choix en jambon à la charcuterie Maison Olivier

LE FROMAGE

Plateaux

PLATEAUX COMPOSÉS

Maison Olivier, 84000 Avignon

Découvrez nos plateaux spécialement composés pour les fêtes. Cette année, nous vous proposons deux assortiments réunissant les trois laits et une sélection sûre, pensée pour plaire à toute la famille.

Le Terroir (3-4 personnes)

40 euros

Un plateau composé de produits simples et bruts du terroir, agrémenté de quelques originalités pour les fêtes.

Bleu de la Chataigneraie
Lait cru de Vache

Coulommiers
Lait cru de vache

Ossau Iraty 8 mois
Lait cru de brebis

Comté 36 mois
Lait cru de vache

Pélardon
Lait cru de chèvre

L'affiné (5-6 personnes)

60 euros

Roquefort Vieux Berger
Lait cru de brebis

Grand Meaulnes
Lait cru de chèvre

Comté 42 mois
Lait cru de vache

Livarot
Lait cru de vache

Manigodine
Lait cru de vache

Brebis 12 mois
Lait cru de brebis

Le plateau par excellence pour les amateurs de fromages affinés : du caractère, de la personnalité et toujours beaucoup de finesse.

PLATEAUX SUR-MESURE

Maison Olivier, 84000 Avignon

Choisissez les fromages que vous souhaitez pour les fêtes : de quoi faire plaisir à toute la famille… ou simplement à vous-même.
N'hésitez pas à nous solliciter en boutique pour composer votre plateau.

Nous personnalisons vos plateaux à partir de 80 €.

Le plateau comprend notre grand support en bois, votre sélection de fromages, une décoration soignée, le nom de chaque pièce, une confiture artisanale ainsi que quelques surprises supplémentaires.

IDÉES DE PLATEAUX

sur la base de 7-10 personnes

Comté 24 mois, Bleu de Gex,
Lorenthym, Reblochon, Manchego

ou

Comté 36 mois, Roquefort,
Pélardon, Tomme de chèvre,
Langres, Saint Nectaire

ou

Gruyère Suisse d'Alpage,
Gevenbrocker, Saint Clément, Brebis
d'Estive, Époisse,
Brillat Savarin Truffé

LE CHAMPAGNE TIME

Panettone & Champagne

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 Biasetto. Sa brioche légère et parfumée, d'une belle couleur dorée, est sublimée par un généreux glaçage au sucre, aux amandes grillées et aux fruits confits.

PANETTONE BIASETO	Poids Net	Prix € TTC
Le Classique	500g	39,90 euros
Le Classique	1kg	59 euros

Le saviez-vous ? Le panettone de Luigi Biaseto a encore été élu meilleur panettone d'italie en 2024

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 euros
Grande Réserve - brut	———	à l'unité	75cl	27 euros

Magnum et champagne rosé, disponibles en boutique.

Le saviez-vous ? Le champagne de Maxime Toubart a été sélectionné par l'Elysée pour les futurs receptions du chef de l'État. Un champagne d'État pour vos dîners en famille !

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

Pour toute commande

ATTENTION
La Charcuterie prendra uniquement les commandes de volaille et des accompagnements.

Vous pouvez passer l'ensemble de votre commande à la Fromagerie

En boutique
La Charcuterie
19 rue du Portail Matheron
84000 Avignon

La Fromagerie
1 rue de la Carreterie
84000 Avignon

Au téléphone
04.86.34.16.70

Par mail
commande@lamaisonolivier.fr

CRÈMERIE FROMAGERIE
BEURRE - ŒUF - FROMAGE
MAISON OLIVIER

« 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

Maison Olivier © Édition 2025