



L'Oliverade

L'Oliverade

Des animations et des dégustations
tout au long de l'année...

La foire aux vins Italiens* / Les quinzaines Corses

Le plateau tête-à-tête saint valentin - Les soirées à thème



Des animations autour des produits de saison...

L'huile d'olive primeur / Les olives nouvelles

Le vin nouveau Italien* / Les produits festifs



Du mardi au jeudi : 10 h – 14h30 / 16 h – 19h30

Le vendredi et le samedi : 10 h – 19 h30 non stop

12, rue du Maréchal Foch, 14400 BAYEUX

☎ 02 31 21 13 43

www.traiteur-epicerie-oliverade.fr

oliverade.bayeux@gmail.com



L'Oliverade

imp. des saupex, c. 02, 31, 43, 20 - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE - * L'alcool dilué est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**TARIF
TRAITEUR**
Spécial Fêtes
2018





L'Oliverade

L'Épicerie Fine pas comme les autres!

TARIF TRAITEUR SPÉCIAL FÊTES

Verrines mises en bouche, la pièce (par 6 pièces minimum) **1,20 €**

- Burrata - Clémentines - Noisettes torréfiées
- Pana Cotta au Homard - Crumble de jambon Serrano
- Saumon fumé Label Rouge - Kiwi - Poivre Timut

Mini brochettes, la pièce..... **0,90 €**

- Crevettes au Curry - Ananas
- Mozzarella - Jambon de Parme - Tomates Séchées

Tapas et mises en bouche, à réchauffer

Mini burger, la pièce..... **1,20 €**

- Foie gras - Parmesan
- Saumon Fumé - Crème de Basilic - Mozzarella

Tapas, les 100 g **4,00 €**

- Arancini au crabe
- Bricks St Jacques - Parmesan
- Crevettes Croustillantes
- Pépites d'Encornet Croustillantes
- Mini Cannelés Polenta - Cèpes
- Croustillant de Boudin Blanc à la Truffe
- Mini Croque à la crème de Truffe noire
- Croustillant de Boudin noir aux cacahuètes
- Feuilletés Poire - Gorgonzola

Foie gras maison, en terrine les 500 g..... **72,00 €**

- Nature à la fleur de sel
- Au parmesan
- Aux fruits secs, façon Nougat
- À la vanille Bourbon

Quelques idées d'entrées ou de petits plats qui changent

(sur commande, 2 pièces minimum)

- Velouté de Potimaron, Girolles et Foie gras, la pièce **4,90 €**
- Velouté de Châtaignes et Gambas, la pièce..... **4,90 €**
- Parmentier de Canard,
- Écrasé de Pommes de Terre et Cèpes, la pièce..... **6,50 €**
- Crottin de Chèvre farci à la Crème de Truffes Noires, la pièce..... **4,90 €**
- Risotto aux Cèpes, Butternut et Chèvre Affiné, la pièce **6,90 €**
- Demie Poire farcie, Fruits secs,
- Foie Gras et Parmesan, à rôtir, la pièce **4,50 €**

Plateau de fromages italiens, 5 variétés (pour 4 à 6 personnes).... **30,00 €**

Petites douceurs en verrines individuelles :

Tiramisu individuel : Classique

ou Fruits Rouges, la pièce..... **3,00 €**

Panna Cotta individuel : Fruits Rouges

ou Caramel Beurre Salé, la pièce..... **3,00 €**

Mini cannelés au Marsala, les 100 g..... **4,00 €**

Mini moëlleux aux 2 chocolats, les 100 g **4,00 €**

Et un grand choix de Panetones italiens...

...dont notre fabuleux Panetone de 5 kg, vendu à la coupe

Et n'oubliez pas... sur vos tables de fêtes, nos produits d'exception...

Saumon sauvage de la Mer Baltique, Tarama au Homard, Caviar Français, Blinis Maison, Jambon Blanc italien à la Truffe, Jambon Iberico BELLOTA, grand choix de Vins Italiens, et la Truffe Noire du PÉRIGORD fraîche, sur commande et selon arrivage.

*Et les nouveautés de dernière minute !!!
Renseignez-vous...*

À cette liste s'ajoute également **notre célèbre plateau apéritif**

Pour 2/4 personnes **14,50 €**

Et pour finir...

Pour nous permettre de vous satisfaire au mieux, merci de passer vos commandes le plus tôt possible !

- **pour Noël** : commandes impératives avant le jeudi 20 décembre
- **pour le Nouvel An** : commandes impératives avant le jeudi 27 décembre

Merci de votre compréhension.

À très bientôt...