



Précommandes pour les Fêtes

2024

ÉPICERIE
AUX
Antipodes
SENLIS
FINE



Comment commander?

1. Remplissez le formulaire en indiquant le jour de retrait souhaité,
2. Retournez-le en magasin ou par e-mail avant la date limite indiquée,
3. Réglez sur place et nous nous assurerons que votre commande soit prête le jour J !

Chaque produit est vendu à l'unité - merci d'indiquer dans la case prévue les quantités souhaitées.

Nom : _____

Prénom : _____

Email : _____

Téléphone : _____

Jour de retrait souhaité en boutique : / /

D'autres envies ? Contactez nous ou rendez-vous en boutique, de nombreux autres produits festifs vous y attendent !

Fruits confits, chocolats, coffrets cadeaux, foies gras, champagnes...
Produits locaux ou d'ailleurs, tout pour vous régaler pour vos fêtes de fin d'année.

42, place de la Halle 60 300 Senlis
03 44 31 34 40 - epiceriefine.auxantipodes@gmail.com
www.epiceriefine-auxantipodes.com

Poissons fumés



LES POISSONS DE MEDITERRANEE	Poids	Prix unitaire	PRIX /KG	Tranché	dlc/sem
Poulpe de roche fumé	100g	13,10€	131€	13,30€	4
Poulpe fumé aux herbes de garrigue	100g	13,30€	133,30€	13,50€	4
Maquereaux lisettes fumés	100g	8,70€	87€		6
Sardines fumées	100g	8,70€	87€		6
Sardines au pastis fumées : La Pastis	100g	9,30€	93€		6
Saucissons au poulpe fumés	140g	11,90€	85€		15

LA POUTARGUE	Poids	Prix unitaire	PRIX /KG		dlc/sem
Tradition	de 90 à 110g		136,48€		15
Sous-cire	de 90 à 110g		128,16€		
Fumée au bois de fruitiers	de 90 à 110g		139,84€		

LA TRUITE DE FRANCE	Poids	Prix unitaire	PRIX /KG	Tranché	dlc/sem
	200g	22,90€	114,5€	23,50€	4
	100g		125€	12,50€	4

LE SAUMON D'ECOSSE		Poids	Prix unitaire	PRIX /KG	Tranché	dlc/sem
LE TRADITION fumé au bois d'arbres fruitiers		120g		120,42€	14,45€	4
		150g	18€	120€		4
		250g	29€	116€	29,80€	4
		500g	58€	116€	59€	4
		Coeur de filet 800g	96€	120€	99€	4
		1 kg	106€	106€	114€	4
LA SIGNATURE ÉPICE un affinage variant selon les saisons		120g		121,67€	14,60€	4
		150g	18,20€	121,33€		4
		250g	29,60€	118,40€	30,60€	4
		500g	58,80€	117,64€	60€	4
		Coeur de filet 800g	97€	121,25€	100€	4
		1 kg	107€	107€	115€	4
LA SIGNATURE GRAVLAX affiné à l'aneth frais ciselé		120g		121,67€	14,60€	4
		150g	18,20€	121,33€		4
		250g	29,60€	118,40€	30,60€	4
		500g	58,80€	117,64€	60€	4
		Coeur de filet 800g	97€	121,25€	100€	4
		1 kg	107€	107€	115€	

D'AILLEURS	Poids	Prix unitaire	PRIX /KG	DLC
Noix de St-jacques fumées	100g	16.30€	163€	4
Espadon fumé	150g	15.98€	106,53€	6

Livraison à partir du : 28 novembre pour une DLC jusqu'à Noël

5 décembre pour une DLC jusqu'au 2 janvier 2025

oct. 2024 - prix sujets à validation auprès de nos équipes

Date limite des pré-commandes: Mardi 17 décembre

Nos caviars

Baerii			Osciètra		
Sélection	Grammage (en g)	Prix de vente	Sélection	Grammage (en g)	Prix de vente
Les classiques					
	Classic Baerii DDM à l'expédition : 6 mois minimum	10 19 €		Classic Osciètra DDM à l'expédition : 6 mois minimum	10 22 €
		15 28 €			15 33 €
		30 56 €			30 65 €
		50 92 €			50 108 €
		100 184 €			100 216 €
		125 230 €			125 270 €
		250 459 €			250 540 €
500 918 €	500 1080 €				
1000 1 836 €	1000 2 160 €				
Le cœur de gamme					
	Primeur DDM à l'expédition : 3 mois minimum	15 39 €		Osciètra DDM à l'expédition : 6 mois minimum	10 30 €
		30 78 €			15 44 €
		50 130 €			30 87 €
		100 260 €			50 145 €
		125 324 €			100 289 €
		250 648 €			125 361 €
		500 1 296 €			250 721 €
1000 2 592 €	500 1 442 €				
1000 2 484 €	1000 2 884 €				
	Vintage DDM à l'expédition : 6 mois minimum	10 26 €		Osciètra DDM à l'expédition : 6 mois minimum	10 30 €
		15 38 €			15 44 €
		30 75 €			30 87 €
		50 125 €			50 145 €
		100 249 €			100 289 €
		125 311 €			125 361 €
		250 621 €			250 721 €
500 1 242 €	500 1 442 €				
1000 2 484 €	1000 2 884 €				
	Origin DDM à l'expédition : 6 mois minimum	15 42 €		Osciètra DDM à l'expédition : 6 mois minimum	10 30 €
		30 83 €			15 44 €
		50 137 €			30 87 €
		100 273 €			50 145 €
		125 341 €			100 289 €
		250 681 €			125 361 €
		500 1 361 €			250 721 €
1000 2 722 €	500 1 442 €				
	Jasmin Baerii *No. 125g disponibles selon production DDM à l'expédition : 3 mois minimum	30 85 €		Jasmin Osciètra *No. 125g disponibles selon production DDM à l'expédition : 6 mois minimum	30 93 €
		50 141 €			50 155 €
		100 281 €			100 309 €
		125 351 €			125 387 €
Les sélections rares					
	Prestige Baerii *Disponibles selon production DDM à l'expédition : 6 mois minimum	15 48 €		Prestige Osciètra *Disponibles selon production DDM à l'expédition : 6 mois minimum	15 50 €
		30 95 €			30 99 €
		50 157 €			50 165 €
		100 314 €			100 330 €
		125 392 €			125 412 €
		250 783 €			250 824 €
		500 1 566 €			500 1 648 €
1000 3 132 €	1000 3 296 €				
	Osciètra Grand Cru *Disponibles selon production DDM à l'expédition : 6 mois minimum	30 118 €		Osciètra Grand Cru *Disponibles selon production DDM à l'expédition : 6 mois minimum	30 118 €
		50 196 €			50 196 €
		100 392 €			100 392 €
		250 979 €			250 979 €
L'éphémère					
	Caviar de Noël *Disponible uniquement en Décembre DDM à l'expédition : 3 mois minimum	30 85 €		Caviar de Noël *Disponible uniquement en Décembre DDM à l'expédition : 3 mois minimum	30 85 €
		50 141 €			50 141 €
		100 281 €			100 281 €
Beluga					
	Beluga Français *Grammage supérieur à 100g disponible uniquement sur commande DDM à l'expédition : 3 mois minimum	30 300 €		Beluga Français *Grammage supérieur à 100g disponible uniquement sur commande DDM à l'expédition : 3 mois minimum	30 300 €
		50 500 €			50 500 €
		100 1 000 €			100 1 000 €
		125 1 250 €			125 1 250 €
		250 2 500 €			250 2 500 €

Le petit + !
pour 2€

Coffrets cadeaux pour une boîte de 30 ou 50gr

Coffrets duo pour deux boîtes de 30 ou 50gr

Stocks limités sur les coffrets !

Stock disponible toute l'année sur certaines références, n'hésitez pas à nous demander !

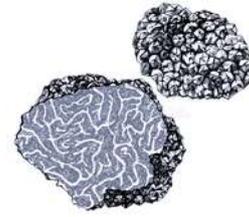
Truffe noire fraîche

Truffe noire fraîche tuber melanosporum :

Poids & prix sur demande (Prix à la semaine)

Date limite commande : 5 jours avant date de retrait

Offre disponible en précommande toute la saison, jusqu'au mois de mars.



Foie Gras mi-cuit



Puyoô
Maison  Argaud

Artisans Conserveurs en Béarn, depuis 1982. Tous les produits Maison Argaud sont issus de canards français Label Rouge, et sont transformés dans leur atelier à Puyoô (64), dans le respect des saveurs actuelles et du terroir de la gastronomie béarnaise.

Foie gras entier canard Label Rouge mi-cuit nature

- 210 gr - Environ 4 parts = 35€
- 320 gr - Environ 6 parts = 52€
- 450 gr - Environ 8 parts = 72€

Foie gras entier canard Label Rouge mi-cuit au Piment d'Espelette

- 180 gr - Environ 3 parts = 32€

Foie gras de canard Label Rouge mi-cuit au Jurançon

- 180 gr - Environ 3 parts = 32€

Magret de canard frais issu de canard Label rouge.

(Pièce de 400gr environ) sous vide (DLC 14 jours env.)

- 400 gr - Environ 2/3 parts = 11€

Aiguillettes de canard sous vide issu de canard Label rouge.

- 500 gr - Environ 4 parts = 13€

Foie-gras CRU de canard extra issu de canard Label rouge.

- Déveiné : 520 - 620 gr = 96€/Kg soit env. 49,90€ pour 520gr
- Non déveiné : 520 - 620 gr = 91€/Kg soit env. 47,30€ pour 520gr



Nous proposons également des foies gras entiers en bocal stérilisés et des blocs de foie gras.

Sous réserve de disponibilité.

Bûches glacées



LA FABRIQUE GIVRÉE



Pistache-chocolat

Glace chocolat noir Macae 27%, glace pistache grillée 23%, streusel cacao et chocolat noir Macae 14,7%, crèmeux pistache 10,8%, praliné pistache croustillant 10,6%, amandes enrobées au chocolat noir Macae 7,1%, nappage 6,8%



Caramel-vanille

Glace caramel 30%, glace vanille de Madagascar 27%, sablé maïs pressé et chocolat au lait 17,5%, crèmeux caramel-passion et chocolat au lait 10,5%, éclats de cornets enrobés au chocolat au lait 7,5%, nappage 7,5%

Bûches de Noël à partager (6-8 personnes) - 600 g

Prix : 34€ TTC - Le kg : 56,67€

Stock très limité ! Pensez à commander !

Bûches glacées

Made in Oise

Agri **GLACES**



LE VACHERIN

Goûteux et raffiné

Composé d'une couche de génoise imbibée d'un sirop au Rhum ambré, 2 couches de glace ou sorbet selon parfums, séparées par des morceaux de meringue croquante. Le tout recouvert de sa merveilleuse meringue dont nous avons le secret !

Individuel 6€ 10/12 parts 47,70€
6/8 parts 33€
8/10 parts 39,90€



LES MIGNIARD'OISE

1er prix du terroir

Nos Mignard'Oise composées de génoise imbibée d'un sirop au rhum ambré, glace ou sorbet et déco raffinée.

Cette création a remporté le 1er prix du Conseil général de l'Oise en 2010.

Boîte de 16 (4 parfums imposés) :
28,50€



L'ÉLÉGANT

L'entremet glacé

Composé de 2 à 3 parfums selon saveurs disponibles.

4 parts 20€
6/8 parts 26€
8/10 parts 32,50€
10/12 parts 39€



LE SAVARIN

Magnifique et facile à partager

Composé de 1, 2 ou 3 parfums.

Toujours au moins 3 déclinaisons de saveurs.

En magasin :
3 chocolats, mangue coca framboise et parfum du moment.

16 parts

Date limite des pré-commandes: Dimanche 15 décembre

Bûches glacées

Made in Oise

Agri **GLACES**



L'OMELETTE NORVÉGIENNE

La fabuleuse ! Copiée mais jamais égalée !

Composée de 2 couches de glace ou sorbet selon parfums, 1 couche de génoise imbibée d'un sirop au Rhum ambré et recouverte de sa merveilleuse meringue dont nous avons le secret !

Individuelle, 6€	14/16 parts	54,60€
6/8 parts 33€	20 parts	75€
10 parts 43€		



LA BÛCHE GLACÉE

Idéale pour clore un repas copieux !

Se compose de 2 couches de glace ou sorbet.

Et pour les plus gourmands, toute la décoration se mange.

Individuelle 6€
6 parts 31€
10/12 parts 42€



NOS VERRINES

Surprenez vos convives !

Pour l'apéritif ou en accompagnement d'une entrée raffinée, nos verrines surprendront vos convives.

Exemples de saveurs :

- Glace au foie gras
 - Pain d'épices et confiture de figue
 - Sorbet tomate basilic et crottin de chèvre/glace au camembert et poires, glace au Roquefort et noix...
- Mais aussi une multitude de parfums dédiés à vos desserts et cafés gourmands. 10/12 parts: 28,50€



LES MACARONS

Mini-macarons contenant nos glaces ou sorbets.

Assortiment de 6 parfums :

- Chocolat
- Pistache
- Vanille de Madagascar
- Citron meringué
- Fraise
- Framboise

8 pièces: 15,50€
16 pièces: 29,50€
36 pièces: 60€

Date limite des pré-commandes: Dimanche 15 décembre

Retrouvez tous nos produits de Noël
en boutique ou sur notre site internet!



Marrons Glacés



Panettones



Thés de Noël



Chocolats & confiseries



Paniers gourmands sur mesure



Champagnes

Toute l'équipe vous
souhaite de très belles
et gourmandes
fêtes de fin d'année !

ÉPICERIE
AUX
Antipodes
SENLIS
FINE

42, place de la Halle 60 300 Senlis
03 44 31 34 40 - epiceriefine.auxantipodes@gmail.com
www.epiceriefine-auxantipodes.com
Boutique ouverte les dimanches de décembre