

Catalogue
PRÉ-COMMANDES

ÉPICERIE
AUX
Antipodes
SEN LIS
FINE

42 Place de la Halle 60300 Senlis

03 44 31 34 40



Poissons fumés

MAISON MATTHIEU
ARTISANS
& FUMAISON



LES POISSONS DE MEDITERANEE	Poids	PU TTC	PRIX /KG TTC	TRANCHÉ TTC
Poulpe de roche fumé	100g	12,70€	127 €	13 €
Poulpe fumé aux herbes de garrigue	100g	13 €	130 €	13,50 €
Maquereaux fumés : Les petites lisettes	100g	8,80 €	88 €	
Sardines fumées	100g	8,80 €	88 €	
Sardines au pastis fumées : La Pastis	100g	9 €	90 €	
Saucissons au poulpe fumés (et porc noir de Provence)	140g	14,50€	145€	

LA POUTARGUE	Poids	Px/kg ttc
Tradition	de 100 à 150g	136 €
Sous-cire	de 100 à 150g	128€
Fumée au bois de fruitiers	de 100 à 150g	140 €

LA TRUITE DE FRANCE	Poids	PU TTC	PRIX/KG TTC	TRANCHÉ TTC
	200g	21,50€	107€	22,0 €
	100g			14€

LE SAUMON D'ECOSSE	Poids	PU TTC	PRIX/KG TTC	TRANCHÉ TTC
LE TRADITION fumé au bois d'arbres fruitiers	120g		116 €	14€
	150g	17,50€	116 €	18€
	250g	27 €	108 €	27,50 €
	500g	54 €	108 €	56 €
	Coeur de filet 800g	92 €	115 €	95 €
	1kg	97€	97 €	105 €

LA SIGNATURE ÉPICE un affinage variant selon les saisons	150g	18 €	120 €	
	250g	27,50€	111 €	28 €
	500g	54,50 €	109 €	56,50 €
	Coeur de filet 800g	92,50€	115,6 €	95,50 €
	1kg	98€	98 €	105,50€

LA SIGNATURE GRAVLAX affiné à l'aneth frais cisé	120g		116,6 €	14 €
	150g	17,5 €	116 €	
	250g	28€	112 €	28,50 €
	500g	54 €	108 €	56 €
	Coeur de filet 800g	92 €	115 €	95 €
	1kg	97€	97€	105€

D'AILLEURS	Poids	PU TTC	PRIX/KG TTC
Noix de St-jacques fumées	100g	15 €	150€
Espadon fumé	150g	15 €	100€

Date limite des pré-commandes: jeudi 11 décembre
Sans pré-commande: en fonction du stock disponible

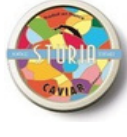
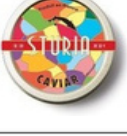
Caviar

STURIA
caviar français

Nos caviars

Baerii

Osciètre

Sélection	Grammage (en g)	Prix de vente	Sélection	Grammage (en g)	Prix de vente
Les classiques					
	10	19 €		10	22 €
	15	29 €		15	33 €
	30	57 €		30	65 €
	50	92 €		50	108 €
	100	180 €		100	216 €
	125	228 €		125	270 €
	250	455 €		250	540 €
	500	910 €		500	1 080 €
1000	1 815 €	1000	2 160 €		
Caviar d'Aquitaine IGP					
	30	78 €			
	50	130 €			
	100	255 €			
	125	315 €			
Le cœur de gamme					
	15	40 €			
	30	80 €			
	50	132 €			
	100	260 €			
	125	330 €			
	250	650 €			
	500	1 290 €			
	1000	2 600 €			
	10	26 €		10	3.0. €
	15	39 €		15	4.4. €
	30	78 €		30	87 €
	50	130 €		50	145 €
	100	255 €		100	289 €
	125	315 €		125	361 €
	250	628 €		250	721 €
	500	1 250 €		500	1 442 €
1000	2 490 €	1000	2 884 €		
	15	43 €			
	30	85 €			
	50	139 €			
	100	275 €			
	125	349 €			
	250	695 €			
	500	1 380 €			
	1000	2 750 €			
	30	85 €		30	93 €
	50	142 €		50	155 €
	100	282 €		100	310 €
	125	353 €		125	388 €
Les sélections rares					
	15	4.8. €		1	50 €
	30	95 €		5	99 €
	50	159 €		3	169 €
	100	311.5 €		100	335 €
	125	395 €		125	418 €
	250	785 €		250	830 €
	500	1 565 €		500	1 655 €
	1000	3 140 €		1000	3 300 €
				Coffrets duo pour deux boîtes de 30 ou 50gr	
Les sélections rares					
	30	225 €		30	85 €
	50	375 €		50	141 €
	100	750 €			
	125	950 €			
	250	1 900 €			
L'éphémère					

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

Dégustation de caviar le dimanche 14 décembre - Plus d'information en boutique

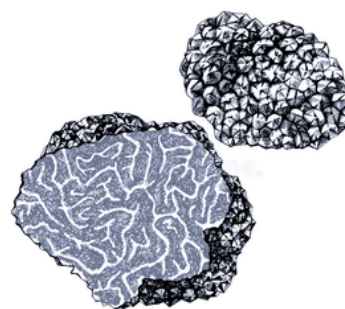
Truffe noire fraîche

Truffe noire fraîche tuber melanosporum :

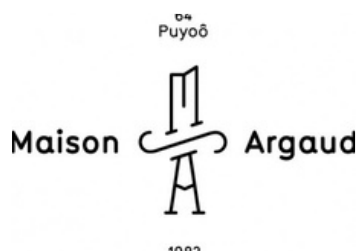
Poids & prix sur demande (Prix à la semaine)

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



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 - Barquette

- ☐ 210 gr - Environ 4 parts = 36€
- ☐ 320 gr - Environ 6 parts = 55,80€
- ☐ 450 gr - Environ 8 parts = 72€

Foie gras entier canard Label Rouge mi-cuit au poivre rouge de Kampot - Barquette

- ☐ 210 gr - Environ 4 parts = 36,50€

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

- ☐ 180 gr - Environ 3 parts = 33€

Foie gras de canard Label Rouge mi-cuit au Jurançon - Bocal

- ☐ 180 gr - Environ 3 parts = 33€

Foie gras de canard Label Rouge mi-cuit aux trois alcool - Bocal

- ☐ 250 gr - Environ 4/5 parts = 45€

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



ORANGE SANGUINE - YAOURT - BISCUIT MADELEINE

Crème glacée au yaourt, sorbet plein fruit à l'orange sanguine, biscuit madeleine, confit d'orange sanguine, sablé, enrobage au chocolat blanc et décors au chocolat blanc et confit d'orange sanguine.



CACAHUÈTE - VANILLE - COOKIE

Crème glacée au cookie et vanille de Madagascar, crème glacée à la cacahuète grillée, cookie, cœur crémeux caramel et cacahuète grillée, enrobage au chocolat au lait, décors au chocolat au lait, à la pâte de cacahuète et cacahuète grillée.

Bûches de Noël à partager (6-8 personnes) - 550 g

Prix : 39€ TTC

Stock très limité ! Pensez à commander !

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



Confectionnez vos
paniers gourmands !

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 !

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

Toute l'équipe vous
souhaite de très
belles
et gourmandes
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
Boutique ouverte les dimanches de décembre