



Le Rameau d'Olivier

Épicerie Fine - 12 rue de Pologne 78100 Saint Germain en Laye 01 34 51 56 35

LE MAG...

Thés Mariage Frères,

Coffrets de Noël & Nouveautés

Cosméto

du bio, du beau, du bon...

Un café FAGUAIS, sinon rien !

SPECIAL NOËL

4 PAGES D'IDÉES CADEAUX

Humeur Salée & sucrée

Miels, Confitures, Panettone,

Huiles aromatisées, Fleur de sel, Moutardes...

Cuvée «Rosso», la « Star » du Rameau d'Olivier

Terre Exotique, Le raffinement au quotidien

Julie Andrieux Infuse...

Santé, Une petite bouteille pleine de surprise

Nougat, chocolats, truffes, rencontre Franco Italienne

En compagnie d'une tasse de chocolat très parisienne...

GASTRONOMIE

Le Foie Gras dans tous ses états, Recettes

Jeu concours

Le Rameau d'Olivier fait son cinéma !

N°1 NOVEMBRE 2010



Edito

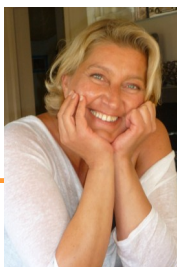
Nous sommes heureux de vous présenter le 1er magazine du Rameau d'Olivier, que nous avons tout simplement choisi de nommer le Mag...

Il a pour volonté modeste d'établir un lien entre Nous et Vous, afin de vous faire découvrir, partager, aimer nos coups de cœur gastronomiques, de vous aider dans le vaste choix d'ingrédients pour l'élaboration de vos repas, de vous accompagner dans le choix de vos futurs cadeaux de fêtes, d'anniversaires, de dîners, de déjeuners...

« Le Mag... » est non exhaustif, il rassemble quelques idées qui nous sont un peu plus particulières... Vos suggestions seront les nôtres afin de faire évoluer ce magazine au fil de Vos envies...

En espérant que cette 1ère lecture sera à la hauteur de nos ambitions... Soit, être là pour Vous.

@Bientôt... Frédérique & Frank.





Sommaire N°1

Le Rameau d'Olivier, Le Mag... Novembre 2010



Fashion Gastronomie, Saveurs iodées,	
Pâtes & Pesto : les Pouilles, Moutardes authentiques	Page 4
Do you want some tea ?	Page 5
L'Or Vert au service de la beauté, Un nez.....	Page 6
La petite maison..., Un café sinon, rien !	Page 7
Double page : Idées de cadeaux de Fêtes	Page 8 & 9
Double page : Idées de cadeaux de Fêtes, encore.....	Page 10 & 11
Tout sucre, Miels de..., Confitures maison	Page 12
DOSSIER : La Fabuleuse histoire de la Cuvée «Rosso».....	Page 13
Les nouveautés de Terre Exotique, Julie Infuse	Page 14
Un chocolat, Angelina ?, Relangue les nougats italiens,	
Une petite bouteille pleine de Peps	Page 15
Le foie gras dans tous ses états, recettes festives	Page 16
Votre bon de commande pour les Fêtes	Page 17
Jeu concours «Le Rameau d'Olivier fait son Cinéma».....	Page 18
De nous à vous	Page 19





Fashion Gastronomie ou... le Chic & le Glamour dans ma cuisine...

Que diriez-vous d'une huile d'olive extra vierge Monovariétale dans un superbe flacon très « couture », juste histoire d'affoler votre cuisine & d'énervier les copines ? Le coffret « Le Flacon » de 75 cl, du Château d'Estoublon allie beauté, originalité & goût... & tout aussi craquant, « Le Flacon » Spray de 10cl, du Château d'Estoublon fera son grand effet sur vos jolies tables ou dans votre sac à main... A s'offrir ou à offrir (aux copines...)

Flacon « Couture » 75cl. Prix 48.00€ .

Flacon « Couture » Spray 100ml. Prix 16.00€



La belle aventure gastronomique de deux italiens plein de talent...



Maurizio & Cemal sont deux cousins, d'origine italienne & très... amoureux bien évidemment de cuisine italienne. Ils ont été élevés aux bons soins gastronomiques de leurs « Mamma » & interprètent avec talent les recettes de l'une & de l'autre... pour nous offrir des Pâtes biologiques, au meilleur blé dur d'Italie (dont on fait un pain dans la région de l'Altamura, le seul en Europe à détenir une DOP), avec un peu d'eau de source & beaucoup d'amour ! Voilà leur secret... Les pestos sont longuement mijotés avec des tomates Salentini (le top !), des courgettes, une menthe à petites feuilles très prisée en Italie, des piments délicatement épicés, du pecorino (divin fromage italien) ou un parmesan certifié DOP (AOC pour nous). Que du bon, que du bio, que du meilleur, pour des gourmets exigeants & raffinés. **Pâtes biologiques des Pouilles au blé dur, Boite de : 250g. Prix 6.80€, Pesto biologiques des Pouilles, aux Tomates Salentini, aux Courgettes & Tomates Salentini, Courgettes à la Menthe. Pot de 140g. Prix 9.90€**



Moutarde en grains, Véritable moutarde de Dijon, Moutarde au Cassis de Beaune, moutarde à l'estragon, moutarde au poivre vert, . **Pot de 305g . 6.90€** . Moutardes de dégustation, **4 pots de 25g . 4.90€** & 3 pots de la Maison Loiseau : cèpes & thé fumé, chutney de pommes & macis, feuilles de coriandre & orange confite . **Pot de 100g . 4.90€**



Il n'y a pas que les embruns en Bretagne, il y a aussi la Gastronomie...

Véritable coup de cœur gastronomique du Rameau d'Olivier ! La Paimpolaise étonne, surprend, séduit avec leurs rillettes de poissons, coquillages & crustacés. Pour les fêtes, 8 recettes inédites autour du Homard bleu, des St Jacques, du Bar sauvage, des Ormeaux... avec le juste ce qu'il faut de piment d'Espelette, de cèpes, de foie gras, de truffes.... Sans additifs, ni conservateurs, vos apéritifs auront ce « Je ne sais quoi » qui fait toute la différence... A déguster avec un vin blanc ou du champagne !



COFFRET « TRENDY »

- Langoustines et foie gras au piment d'Espelette,
- Noix de St Jacques aux brisures de truffes 1%,
- Bar sauvages aux Palourdes,

3 verrines de 80g. Prix : 25.20€

COFFRET « APERO IODE »

- Noix de Coquilles St Jacques aux éclats de cèpes,
- Homard bleu à L'Armoricaine,
- Bar sauvage aux citrons rôtis,
- Ormeaux sauvages & Tacaud-
- Bulots et daurade grise aux petits oignons.

Offert : un essuie-mains de cuisine à l'effigie de la Paimpolaise

5 verrines de 80g . Prix : 35.00€



Les Moutardes Fallot ou l'authenticité d'une des dernières moutarderies de Bourgogne.

Nous avons mis du temps à trouver nos moutardes... Nous recherchions avant tout le goût, les saveurs & le savoir-faire... pas simple dans le dédale des moutardes en tous genres. Notre rencontre avec La Maison FALLOT fut un vrai coup de cœur ! Maison indépendante familiale & bourguignonne depuis 1840, elle s'est dotée d'un outil industriel performant, tout en préservant le savoir-faire de l'artisan moutardier dont le broyage des graines de moutarde à la meule de pierre ! Moutarde de Dijon, à l'ancienne, au poivre vert, au cassis de Dijon, à l'Estragon !!! Elles sont toutes savoureuses, onctueuses, goûteuses & terriblement addictives...



Do You want some tea ?



Les fêtes sont l'occasion idéale pour faire découvrir & offrir du thé. Les nouveaux coffrets Mariage sont une invitation à la découverte & au voyage... Déclinaison d'Esprit de Noël en version thé noir, thé vert, thé rouge & thé blanc dans de jolies boîtes festives, Gelées de Thé & Sablés au Thé, sont des présents précieux & raffinés à consommer toute l'année... Le Rameau d'Olivier, c'est aussi plus de 80 thés en vrac, toutes les mousselines & presque toutes les boîtes 100g & ceci toute l'année !

Coffret 3 boîtes de 100g Prix 49.00€, Coffret 2 boîtes de 100g Prix 39.00€ . Gelée, pot de 240g Prix 8.00€ & sablé au Thé, Boîte de 20 sablés Prix 8.00€



& venez découvrir les nouveautés :

Thés noir & vert aux notes florales, agrumes & épices douces...



Nocturne Oriental

Thé vert aux notes d'agrumes & aux d'épices douces

Boîte 100g . 13.00€



Thé des légendes

Inspiré du légendaire parfum d'Earl Grey, Thé vert aux saveurs veloutées d'agrumes

Boîte 100g . 11.70€



Oriental

Thé noir au délicat mélange oriental, mêlé au Jasmin & à la Mandarine. Merveilleux

Boîte 100g . 11.10€



Nil Noir

Thé noir aux accents fruités & agrumes dominés par la citronnelle

Boîte 100g . 12.20€



Thé Vert au Sahara

Thé vert aux notes fraîches & poivrées, nuancées par le caractère pétillant de la rose

Boîte 100g . 13.00€



Pharaon

Somptueux mariage de thé vert de l'Inde & de fruits du Delta du Nil

Boîte 100g . 11.70€



Thé rouge d'Automne, Thé noir, vert ou rouge aux notes de marrons glacés. & **Thé Sakura 2010**. Thé vert aux fleurs de cerisier. Divin...

Boîte collector de 100g . 20.00€



Un parfum d'aventure & de poésie s'évade à l'infini de chaque tasse de thé... Henri Mariage



L'Or Vert... ou l'huile d'olive pour une beauté lumineuse...

Ligne de soins Cosmétique bio

L'Olive gagne ses lettres de noblesse dans la beauté & dans le soin...L'OR VERT, La nouvelle ligne de Soins écologiques et biologiques à l'Huile d'Olive de la Maison Oliviers & Co vient de faire une entrée remarquée au Rameau d'olivier. Très attachés à l'environnement, nous vous proposons en boutique des soins de beauté pour le visage, le corps, les cheveux, les mains, certifiés Ecocert & logique. Onctueux, doux & délicatement parfumés. A offrir ou à tester sous contrôle dermatologique.



- 1) Crème pour le visage à l'huile d'olive & à l'extrait de feuilles d'olivier. **Tube de 50ml. Prix 17.50€**
- 2) Baume pour les lèvres à l'huile d'olive. **Tube de 10ml. Prix 8.90€**
- 3) Gelée moussante pour le corps & les cheveux à l'huile d'olive & à l'extrait de feuilles d'olivier. **Tube de 200ml. Prix 12.90€**
- 4) Crème pour le corps à l'huile d'olive & à l'extrait de feuilles d'olivier. **Tube de 200ml. Prix 19.00€**
- 5) Savon liquide à l'huile d'olive & aux huiles essentielles d'agrumes. **Flacon pompe de 250ml. Prix 7.90€**
- 6) Savon en pain Verveine & Eucalyptus. **Pain de 125g. Prix 5.90€**
- 7) Crème pour les mains à l'huile d'olive & à l'extrait de feuilles d'olivier. **Tube de 75ml. Prix 13.00€**

Un homme & une femme mettent le «nez» dans votre intérieur...

La Collection Aromatique d'Annick et Pierre Gault, respectivement « Nez » de la Maison Gault est créée à partir d'une palette de fragrances à la fois vives, pétillantes, légères, douces, nobles & sensuelles.

Des huiles essentielles de fleurs, de fruits, d'herbes & d'épices entrent dans la composition de ces parfums d'intérieurs avec élégance & raffinement pour une empreinte délicate & pleine de séduction... Une brume d'Aqua 1 ou 6 ou 7 dans votre intérieur, vos armoires, vos voitures & la magie opère...

AQUA 1 . Lavande, Lavandin, Benjoin, Saugue & Vanille . Vaporisateur 100ml. **Prix 18.90€**

AQUA 6 . Basilic, Poivre, Petit Grain, Thym & Citron . Vaporisateur 100ml. **Prix 18.90€**

AQUA 7 . Bergamote, Orange, Bigarade, Angélique & Citron .

Vaporisateur 100ml. **Prix 18.90€**



La Petite Maison dans... pas seulement dans la Prairie !



A l'occasion des fêtes de fin d'année, la Maison Charaix crée une boîte de Macarons de Joyeuse événementielle en série limitée. Illustrée par Kanako, illustratrice de My Little Paris, cette boîte en forme de maison met en scène, dans un esprit de Noël, le Duc de Joyeuse et ses proches dans la demeure familiale, fabrique de macarons. Chaque « maison » contient 10 délicieux Macarons Charaix au goût intemporel.

La période de Noël étant une grande période de partage, d'échange et de générosité, la Maison Charaix reversera l'intégralité de ses bénéfices sur cette opération à l'association C.I.E.L.O. & Le Rameau d'Olivier soutient cette belle action.

C.I.E.L.O participe depuis 15 ans déjà, au soutien de l'éducation par le jeu d'enfants défavorisés dans les pays en développement, notamment à travers 25 ludothèques qui fonctionnent dans une dizaine de pays d'Afrique, d'Amérique du Sud et du Proche-Orient.

Alors faites-vous plaisir avec les Macarons de Joyeuse, offrez-vous une maison «Charaix» et soutenez C.I.E.L.O dans son action.

Boîte de 100g. Prix 6.50€



Le Rameau d'olivier aime, un site pas seulement pour les filles !
Bourré d'adresses « sous le manteau » insolites & tendances, autour de la mode, de la beauté, des sorties, de la culture & de la gastronomie. Kanako, la truculente l'illustratrice égrène les pages du site de sa « patte » artistique & ludique... www.mylittleparis.com



Les Cafés FAGUAIS

Depuis 1912, date à laquelle Paul Faguais ouvre boutique à Paris, trois générations se sont succédées dans cette entreprise familiale. La

Maison Faguais garde son caractère convivial et traditionnel tout en l'adaptant aux goûts et aux impératifs de l'époque. De la récolte à la torréfaction La Maison Faguais suit avec passion tout le processus d'un très bon café.

Nous avons sélectionné 6 cafés tous aussi différents les uns des autres : corsés, fruités, cacaotés, puissants, doux, vous trouverez dans cette large gamme un choix variés pour des amateurs de Grand Café !

- **Moka Sidamo d'Ethiopie** : Arôme puissant, cacaoté & persistant. **Boîte de 250g. Prix 8.70€**
- **Mélange N°22** : 11 arabicas du monde entier, corsé & parfumé. **Boîte de 250g. Prix 8.50€**
- **Santos St Jean du Brésil** : Doux & équilibré. **Boîte de 250g. Prix 8.50€**
- **Très Marias du Guatemala** : Puissant & corsé. **Boîte de 250g. Prix 9.60€**
- **Maragogyte du Mexique** : Doux & délicat. **Boîte de 250g. Prix 12.80€**
- **La Eva du Costa Rica** : Bouquet complet doux & onctueux. **Boîte de 250g. Prix 8.70€**





QUELQUES IDEES DE CADEAUX

Tous les produits de ces pages peuvent être achetés séparément ou assemblés selon vos désirs.



Le « Must » dans votre cuisine !

Prix : 61.40€

Un vinaigre balsamique de 10 ans d'âge de l'illustre Maison Cavalli maitre vinaigrier situé à Reggio Emilia, bouteille de 25cl 38.90€ & La Cuvée Rosso, bouteille de 50cl 22.50€. Unique en France, unique en goût & moult fois récompensée pas des experts avertis !



Mamma Mia...

Prix : 33.40€

Assortiment de Pâtes des Pouilles, Fettucci, Caprecci, boîte de 250g 6.80€ & Pesto aux Tomates Salentini, Pesto aux Courgettes à la petite menthe, pot de 140g 9.90€. L'Italie dans toute sa générosité. (voir article page 4)



L'Or Vert, pour une beauté lumineuse & biologique

Prix : 41.40€

Gelée pour le corps & les cheveux à l'huile d'olive & aux extrait de feuilles d'olivier, délicatement parfumée, tube de 200ml 12.90€, Savon à l'huile d'olive à la verveine & à l'Eucalyptus 5.90€, Crème visage nourrissante & hydratante à l'huile d'olive & à l'extrait de feuilles d'olivier, tube de 50ml 17.50€ Le tout dans un coffret limité. (voir article page 6)



Escapade « Out of Africa...

Prix : 24.90€

Huile au Poivre de Penja pour des salades, des légumes grillés, des poissons..., bidon 150ml 7.30€ Poivre de Penja en grains pour pimenter tous vos plats, pot de 80g 9.20€ & Fleur de Sel au Poivre de Penja, la touche de finesse, pot de 90g 8.40€.



Fragrances & Thé aux saveurs d'agrumes, la belle évasion...

Prix : 30.60€

Parfum d'ambiance aux huiles essentielles Bergamote, Bigarade, Orange, Citron & Angélique, vaporisateur de 100ml 18.39€ accompagné du Thé Mariage Frères « Thé sur le Nil » aux délicats arômes d'agrumes & d'épices venus de contrées oubliées boîte 100g 11.70€. (voir article page 6)





POUR VOS FETES DE FIN D'ANNEE...

Tous les produits de ces pages peuvent être achetés séparément ou assemblés selon vos désirs.

Prix : 64.00€

Cuisine & dépendances...

Ne nous égarons pas, ces magnifiques flacons ont leurs places dans toute cuisine digne de ce nom !

Flacon « Couture » de 75cl d'huile d'olive du Château d'Estoublon 48.00€ & sa «miniature» en spray de 100ml.16.00€ so trendy. (voir article page 4)



Prix : . 20.80€

Autour de la truffe...

Vos repas ne seront plus tout à fait classique. Sur des pâtes, un risotto, des œufs... le grand luxe culinaire ! Flacon d'huile d'olive à la truffe noire Oliviers & Co, 100ml 12.90€ & sel à la truffe blanche Oliviers & Co 30g 7.90€.



Prix : 38.90€

**Mariage d'un balsamique
& d'une huile d'olive à la truffe noire...**

Quelques gouttes sur un foie gras, des St Jacques, sur des pâtes, des légumes... un vrai poème... Flacon de vinaigre balsamique Terre Exotique, 10 ans d'âge de 100ml 26.00€ & flacon huile d'olive à la truffe noire de la maison Toscane Inaudi, flacon de 100ml 12.90€. (voir article page 14)



Prix : 18.40€ Une petite maison dans l'Esprit de Noël...

Des macarons dans une petite maison très ludique & pleine de générosité; boîte de 100g 6.20€ accompagné du thé « Esprit de Noël » Mariage Frères, boîte de 100g 12.20€. (voir article page 7)



Prix : 34.20€

Des petites infusions plein d'exotisme...

Jolie collection de 6 parfums « d'eau »: Eau de rose, Star anis, Vert Citron, PinkParadise, Vanille Fraise & Bain d'épices. Boîtes de 6 sachets façon Origami 12g 5.70€. (voir article page 14)





QUELQUES IDEES DE CADEAUX

Tous les produits de ces pages peuvent être achetés séparément ou assemblés selon vos désirs.



Contrées lointaines !

Prix : 35.60€

Mariage vous emporte dans le Sahara, en Orient & en Provence ! Un thé vert, noir & rouge à consommer toute la journée au gré de vos envies. Thé vert au Sahara, boîte 100g 13.00€. Thé noir Oriental, boîte 100g 11.50€. Thé Rouge Provence, boîte 100g 11.10€



Un Salon Parisien dans mon salon...

Prix : 35.10€

C'est moi qui l'ai fait, direz vous ! Le fameux «africain» en poudre à doser selon ses désirs, boîte de 400g 19.80€, les petites crêpes dentelle au chocolat noir, boîte de 80g 7.40€ ainsi que les palets aux éclats de fèves de cacao, boîte de 125g 7.90€ seront le goûter idéal & raffiné



Un petit financier avec votre thé ?

Prix : 16.00€

Le cadeau idéal pour toute la famille, ces petits fours de la Maison du Biscuit sont une institution. Moelleux, goûteux & délicieux avec un thé, un café ou un chocolat, ces financiers fait « maison » sont présentés dans une jolie boîte à l'ancienne. Boîte 500g : 16.00€



J'aimerais... ça & ça et puis...

Prix : 37.80€

Composez à votre gré dans une large collection de poivres, d'épices, de fleur de sel, le cadeau idéal pour des gastronomes, amateurs de saveurs inédites & rares. 4 pots en métal de 30g à 80g au choix dans une boîte noire mat. Prix de la composition, présentée : 37.80€



Huile d'olive Castelas des Baux de Provence vs Huile au Basilic

Prix : 20.75€

Parfum & goût d'une huile d'olive moult fois récompensée & une huile au basilic pour une cuisine inventive ! Huile Castelas, bidon de 25cl 10.90€ & Huile au Basilic, bidon de 25cl 9.75€

POUR VOS FETES DE FIN D'ANNEE...

Tous les produits de ces pages peuvent être achetés séparément ou assemblés selon vos désirs.

Prix : 29.25€

Subtiles huiles aromatisées...

La Maison « A l'Olivier » est spécialisée dans les huiles aromatisées. Ces trois huiles sublimeront vos salades, légumes grillés, poissons, viandes & fromages. Huile au Basilic, bidon 25cl : 9.75€. Citron & Gingembre, bidon 25cl : 9.75€, & Ail et au Thym. bidon de 25cl : 9.75€



Prix : 81.60€

Truffe noire & blanche d'Alba...

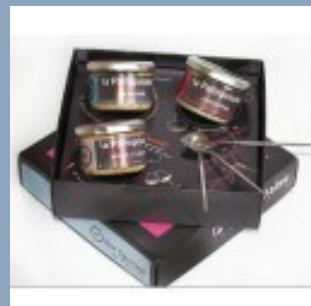
Laissez libre cours à votre imagination culinaire & à votre gourmandise avec la truffe noire de 10g 24.90€ & la truffe blanche d'Alba de 10g 37.80€. Elles sont accompagnées d'une râpe spécifique 18.90€.



Prix : 35.00€

Sur la plage abandonnée...

On déguste entre amis, en famille, ces petites verrines La Paimpolaise, raffinées, originales & tendances. Langoustines et foie gras au piment d'Espelette, 80g. Noix de St Jacques aux brisures de truffes 1%, 80g. Bar sauvage aux Palourdes, 80g. 35.00€ (voir article page 4)



Prix : 26.50€

Quand les abeilles butinent dans la confiture...

Assortiment Miel de Garrigue de Joyeuse récolté au cœur de l'Ardèche cévenole, beau & très bon. Pot de 350g 12.90€ et deux pots de confiture « maison » à l'Orange et aux Epices de Noël, puis Clémentine de Corse. Elles sont peu sucrées (teneur totale en sucre 48%) goûteuses & biologiques. Pot de 200g chacun 6.80€ l'un.



Prix : 22.60€

Salé, sucré, poivré... je choisis...

Sucre de Noël pour vos desserts, vos pâtisseries, Huile au Basilic pour sublimer vos légumes grillés, vos tomates mozza &... Le fameux Poivre de Voatsipiriféry ! Sucre de Noël, bidon 250g, 6.50€. Bidon huile d'olive au Basilic 150ml. 6.50€. Pot de Poivre Voatsipiriféry de Madagascar, 60g 9.60€ (voir article page 14)





Pasticceria Di Pasquale

L'une des plus célèbres pâtisseries d'Italie ! Fondée par Giovanni Di Pasquale en 1950 dans la jolie & historique ville de Ragusa en Sicile. Le savoir-faire artisanal de ce pâtissier au talent inégalé a été transmis à ses fils Enzo & Ciccio sous la houlette de la Mamma Giovanna, gardienne (incorruptible) des recettes uniques de Biscotti aux amandes d'une saveur inoubliable & d'un Panettone absolument divin, à réchauffer doucement sur un radiateur ou au four à 50° pendant 30'!

Boite de 600g. Prix 29.00€ & Panettone de 1kg. Prix 36.00€



Les Miels de Joyeuse, un nectar précieux !!!



Les ruchers des Miels de Joyeuse sont situés au cœur de l'Ardèche cévenole. Cette région, à la topographie accidentée, est vierge de toute culture intensive et offre une biodiversité exceptionnelle ! Ces miels sont récoltés par un apiculteur indépendant répondant aux critères de haute qualité artisanale des Miels de Joyeuse.

Ce miel est extrait & mis en pot à froid.

Selon son origine florale, il pourra cristalliser.

Miel d'Acacia, Miel de Garrigue (thym), Miel de Printemps (issu des toutes premières fleurs du mois de mars & avril), Miel de Lavande.

Pots de 350g. de 11.90€ à 12.90€



Miel de Styrie

Un miel unique en France, chou-chou de notre propriétaire & pour cause, ce dernier a été élevé aux bons soins de ce miel de Mélèze récolté dans les hautes montagnes de la région de Styrie en Autriche.

Pot de 500g. Prix 11.90€

Présent Simple, l'authenticité des confitures faites maison.

Confiture de Noël, plus de 20 ingrédients pour une confiture toute dorée & craquante. Délicieuse sur un pain d'Épice ou une belle glace à la vanille. Ou tout simplement sur vos tartines du matin... **Pot de 200g. Prix 6.80€**

Confiture Pomme & Pain d'Épices, un juste équilibre entre la saveur du fruit & des épices douces, rehaussé d'un filet de citron. **Pot de 200g. Prix 6.80€**



La fabuleuse histoire de la « Cuvée Rosso » !



Depuis 1850 la famille Rosso, propriétaire de l'Azienda Agrobiologica Rosso en Sicile, produit de l'huile d'olive dans le respect de la tradition familiale avec un savoir-faire transmis de génération en génération.

L'huile d'olive extra vierge «Cuvée Rosso» est issue des oliviers de la rare variété «Tonda Iblea». Les Oliviers sont millénaires (1250 ans) & sont cultivés dans la région montagneuse de Chiaramonte Gulfi qui est, depuis 2000 ans, le berceau de l'huile d'olive le plus célèbre de Sicile. Sa production est conforme aux règles de l'agriculture biologique et DOP (AOC).

Ses notes sont fruitées, herbacées intenses avec une très belle finalité poivrée. Cette huile d'olive fait merveille sur des pâtes, des poissons, des sauces, mais aussi très simplement sur un morceau de pain...

Unique en France, Le Rameau d'Olivier achète toute la production & nous ne sommes pas peu fiers de vous proposer une huile d'olive d'une rare subtilité, qui cette année, a décroché la médaille d'or toutes catégories confondues au «Los Angeles International Extra Virgin Oliv Oil» réunissant toutes les huiles d'olive du monde entier !!!

Le cadeau idéal à faire OU à se faire... **Bouteille de 50cl. Prix 22.50€**



L'histoire en images, de l'oliveraie à votre table...



La Villa Zottopera, on entre ?



Nous y voilà !



La Villa Zottopera est plutôt bucolique...



Un peu de Géographie ?



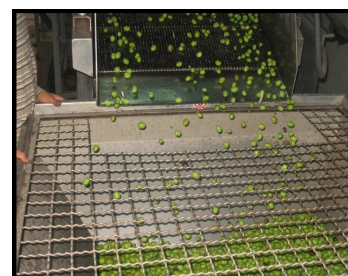
La récolte exclusivement à la main !



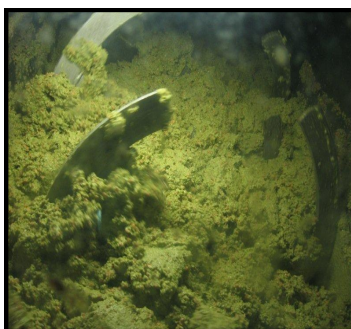
Le fruit de la récolte... qui sera pressée dans quelques heures...



Le triage avant le bain



Tout le monde au bain !!!



Le broyage donne la pâte d'olive, en sera extrait ensuite le précieux nectar...



Michel, notre goûteur...



L'Or Vert !



Christiane, notre goûteuse...



Terre Exotique
Civilisations et Gastronomie

Ou le raffinement au quotidien...

Les nouveautés : DEUX NOUVELLES HUILES AROMATISEES ORIGINALES

Influence Berbère : Cette huile apportera sa touche « berbère » à toutes vos recettes. Pour aller encore plus loin : elle parfume la viande de vos bourek (sorte de bricks algériennes) ou de votre tajine marocain aux fruits secs, elle aromatise votre soupe chorba et est parfaite dans la vinaigrette de votre ommek houria (salade de carotte tunisienne). **Bidon de 150ml. Prix 7.40€**



Influence Scandinave : Cette huile apporte sa touche « scandinave » à toutes vos recettes. Pour aller encore plus loin : elle est une formidable base pour votre gravlax de saumon au citron vert, elle est parfaite sur vos filets de hareng à la pomme et elle apporte sa « touche » à votre Kjøttkaker le gâteau de viande traditionnel norvégien. **Bidon de 150ml. Prix 7.40€**



Sucre de Noël : Ce sucre a été spécialement concocté et amoureusement préparé pour le bonheur de tous. C'est en pensant au crépitemment d'une cheminée, à sa douce chaleur et en évoquant les sucreries savourées à cette époque de l'année que ce "Sucre de Noël" a été créé. Il allie la douceur du sucre de canne et les saveurs traditionnellement utilisées dans la recette du pain d'épices. Magique dans un fromage blanc, sur vos tartes aux fruits, vos crèmes desserts. **Boîte de 250g. Prix 7.40€**



Just Married !!! Dans toute relation, il faut faire preuve de mesure, d'attention, de patience & de persévérance. Mais il y a des relations qui requièrent plus de persévérance que d'autres. **Les risottos crémeux au foie gras & Belotta (Jambon Ibérique, sublime)** de Just Married en sont un bon exemple ... Tous les ingrédients sont amoureusement réunis afin de préparer un plat raffiné & délicieux pour 2 ou 3 ! **Boîte de 790g & sachet de riz de 170g. Prix 29.80€**



« The » Vinaigre Balsamique !!! Pour obtenir ce vinaigre, les modénais font cuire le moût des raisins de cépages Trebbiano. Ils le laissent vieillir dans des fûts de chêne, de quelques mois à plusieurs années. Ce flacon à 10 ans ! Les baumes libérés par les fûts de conservation sont à l'origine de l'appellation de ce vinaigre. Embouteillé en Italie. Ce sirop est un petit luxe qui se dépose en gouttes sur le jambon de Parme, les tomates à la mozzarella, la glace à la vanille ou les fraises du jardin ou en assaisonnement pour des salades pure luxe ! **Flacon de 250ml. Prix 26.00€**



La jolie & pétillante chroniqueuse gastronomique que l'on ne présente plus nous fait partager ses créations : Ses infusions au parfum d'eau ?! Elle s'accorde à toutes les humeurs, à toutes les saisons & à tous les plats. De l'entrée au dessert... Julie vous invite au voyage à travers 6 parfums « d'eau »: Eau de rose, Star anis, Vert Citron, PinkParadise, Vanille Fraise & Bain d'épices. Les boîtes s'inspirent de l'univers de l'origami avec un système de coulissage proche de l'univers féminin, qui en fait un produit nomade facile à glisser dans un sac à main. **Boîte de 6 sachets. Prix 4.90€**



Julie infuse
andrieu



Les cures fruitées... du Pep's dans une toute petite bouteille !

Nous sommes les uns & les autres de plus en plus enclin à soigner nos petits maux de manière naturelle & saine. Déprime hivernale, manque de tonus, peau affaiblie, digestion compliquée...



Il n'est plus à démontrer les bienfaits des jus de fruits du matin & outre nos agrumes bien connus, il y a de par le monde des fruits ou plantes utilisés depuis des millénaires pour leurs vertus thérapeutiques...

Les Cures fruitées biologiques sont un concentré d'énergie & d'antioxydant, prêtes à être consommées le matin à jeun. Mangoustan, Goji, Bissap (Hibiscus) & fruit du Baobab, Açaï, Grenade : sous ces noms exotiques se cachent des propriétés avérées & étonnantes. Sous forme de cure de 5 à 10 jours, les Cures Fruitées sont un allié de choix pour booster, traiter & renforcer nos défenses immunitaires. A consommer SANS modération !!!

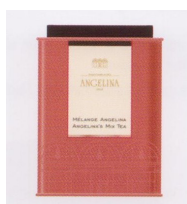


Mangoustan, Mangoustan & Goji, Goji, Bissap & Fruit du Baobab, Açaï Grenade & Banane, Bouteille de 300ml. Prix 16.90€

Une tasse de chocolat ANGELINA ?



Le chocolat de la Maison Angéline, le fameux «Africain», que l'on ne présente plus chez vous & prêt à déguster... **Bouteille de 50ml. Prix 10.90€** & venez découvrir le thé au chocolat, les infusions, le chocolat en poudre, les palets ou petits beurre au éclats de fève de cacao, les berlingots....



Truffe, Torrone & Nougat

RELANGUE est une Maison italienne créée en 1993. Leur savoir faire est à la hauteur de leurs créations : des nougats bourrés de noisettes et/ou d'amandes du Piémont, des truffes au chocolat blanc, noir, au lait.

Un pur délice italien à déguster tout au long de la journée.



Collection de Torrone aux noisettes & amandes, pistaches du Piémont, fruits confits, enrobés de chocolat, croquant ou tendre.

Au choix 150g. Prix 12.90€

Truffe XXL au chocolat noir, lait ou blanc aux noisettes du Piémont & cacao du Ghana, Equateur & Venezuela & sucre brun de l'île de la Réunion **250g. Prix 24.50€**

Assortiment de Truffes au chocolat noir, au lait ou blanc, avec noisettes du Piémont & sucre brun de l'île de la Réunion emballées individuellement. **Au choix vendu au poids.**





LE FOIE GRAS dans tous ses états !

De sublimes recettes pour des repas de Fêtes hors du commun...

Pensez à commander vos foies gras crus déveinés pour la réalisation de ces recettes.



Bonbons de foie gras au pain d'épices

Pour 8 personnes
300 g de foie gras mi-cuit
100 g de pain d'épices
Fleur de sel et poivre du moulin

Un véritable régal et une présentation originale !

- Faites griller le pain d'épices dans un grille-pain pour le dessécher puis, à l'aide d'un robot, réduisez-le en chapelure. Ajoutez un peu de sel et de poivre.
- Avec une cuillère parisienne ou à l'aide d'une petite cuillère, formez des petites boules de foie gras. Très rapidement, roulez-les entre vos mains pour leur donner une jolie forme ronde. Posez-les dans la chapelure afin de les en enrober. Enveloppez-les dans du papier cristal à la façon des bonbons.

Si vous ne trouvez pas de papier cristal, piquez un bâtonnet dans votre bonbon qui deviendra alors une sucette de foie gras.

Velouté de rutabagas au sirop d'érable et foie gras poêlé

Choisissez de jeunes rutabagas aux belles formes, violets en haut et sans défaut. L'association du foie gras et du sirop d'érable élève ce légume, anciennement appelé chou du Siam, au rang des meilleurs.

- Épluchez les rutabagas, lavez-les et coupez-les en quatre. Ôtez le cœur s'il est brun. Emincez l'oignon.
- Faites fondre le beurre dans une grande casserole, faites-y revenir l'oignon, puis les rutabagas que vous arroserez de 3 cuillerées à soupe de sirop d'érable. Remuez 1 minute et versez le bouillon. Salez et poivrez. Laissez cuire doucement à couvert jusqu'à ce que les rutabagas soient tendres (de 30 à 40 minutes).
- Mixez les rutabagas avec le jus de cuisson, en incorporant progressivement le liquide jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée, puis complétez avec la crème. Vérifiez l'onzosité. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement.
- Découpez 6 escalopes de foie gras, faites-les dorer dans une poêle très chaude et arrosez-le d'une cuillerée à soupe de sirop d'érable. Présentez le velouté bien chaud dans une théière. Chaque convive se servira.

Foie gras poêlé à la mangue

Préparation : 30 minutes Cuisson : 2 minutes Pour 4 personnes



1 foie gras de canard cru entier prêt à l'usage (de 800 g à 1 kg)
1 grosse mangue fraîche, bien mûre
sel de Guérande, poivre



- Épluchez la mangue et coupez de belles tranches. Mettez au frais.
- Préparez le foie gras : séparez les deux lobes à la main, dégagez le nerf principal et tirez-le : il entraînera les autres nerfs. Éliminez en grattant avec la pointe d'un couteau les petites pointes de sang. Coupez des tranches d'environ 1,5 cm d'épaisseur. Poivrez et salez sur toutes les faces. Cette préparation peut être réalisée à l'avance, à condition de bien protéger le foie gras dans un film alimentaire et de le conserver au frais, afin qu'il ne sèche pas.

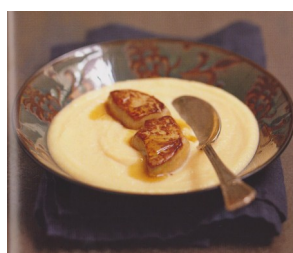
- Répartissez les tranches de mangue sur les assiettes.

- Faites chauffer une poêle antiadhésive ; quand elle est bien chaude, posez-y les tranches de foie gras les unes à côté des autres, laissez-les se colorer pendant 1 minute, retournez-les, faites-les dorer 1 minute sur l'autre face. Posez les tranches de foie gras sur les tranches de mangue. Saupoudrez d'une pincée de sel de Guérande et servez immédiatement.

Choisissez un foie gras de qualité, qui rendra peu de graisse (les tranches ne perdront pas plus de 15 % de leur poids initial). Conservez la graisse rendue à la cuisson pour préparer des pommes de terre sautées.

Vous pouvez fariner légèrement les tranches de foie gras avant cuisson. Au-delà de six convives, cette recette est déconseillée, car la cuisson n'est pas facile à gérer.

Boissons conseillées : Sauternes, Jurançon, Saussignac.



Avec l'aimable autorisation de notre cliente & amie, Véronique CAUVIN, Artiste & Ecrivaine culinaire. Ces merveilleux livres de cuisine sont en vente à l'univers de Livre de Saint Germain en Laye. Merci Véronique !

Pour 6 personnes

200 g de foie gras cru
800 g de jeunes rutabagas de taille moyenne
1 oignon
1 l de bouillon de volaille
20 g de beurre doux
30 cl de crème liquide
9 cuill. à soupe de sirop d'érable
Sel et poivre

Bon de commande pour vos repas de Fêtes de fin d'année

Le Rameau d'Olivier, 12 rue de Pologne 78100 Saint Germain en Laye – 01 34 51 56 35



	Magrets de Canard tranchés fourrés au foie gras, sous vide, DLC : 21 jours - Prix 8.95€	
	Foie gras de Canard Cru Extra Déveiné (environ 550g), sous vide, DLC 12 jours – Prix 27.60€ pour 550g	
	Foie gras de Canard entier mi-cuit dans sa graisse, nature, 1/2 lobe de 200g, sous vide, DLC 30 jours - Prix 27.60€ pour 200g	
	Foie gras de Canard entier mi-cuit dans sa graisse, nature, lobe de 400g, sous vide, DLC 30 jours - Prix 55.20€ pour 400g	
	Foie gras de Canard entier mi-cuit au torchon dans un bouillon de volaille de 200g, sous vide, DLC 30 jours - Prix 27.60€	
	Foie gras de Canard entier mi-cuit au torchon dans un bouillon de volaille de 400g, sous vide, DLC 30 jours - Prix 55.20€	
	Foie gras de Canard entier en bocal de 130g, DLC 2 ans - Prix : 19.80€	
	Foie gras de Canard entier en bocal de 180g, DLC 2 ans - Prix : 25.95€	
	Foie gras de Canard entier en bocal de 330g, DLC 2 ans - Prix : 45.85€	
	Salé sucré d'oignons, pot de 95g, DLC 1 an - Prix : 5.30€	
	Gelée de Vin de Sauternes, pot de 100g, DLC 1 an - Prix : 6.90€	
	Chutney de mangues au Poivre de Penja, pot de 90g, DLC 1 an - Prix : 5.70€	
	Confit d'oignons au Massalé, pot de 100g, DLC 1 an - Prix : 5.95€	
	Poivre de Voatsipériféry, pot de 90g, DLC 1 an - Prix : 9.60€	
	Pain d'épices artisanal ultra frais environ 550g – Prix : 6.90€	

MONTANT DE LA COMMANDE

Votre nom & prénom :

Votre numéro de téléphone :

Date de retrait de votre commande souhaitée :

Votre acompte à la commande (minimum 30%) :





Jeu concours !!! LA CUISINE FAIT SON CINEMA...



Le Rameau d'Olivier se la joue « Monsieur Cinéma » & vous fait gagner, 5 bons cadeaux d'un montant de 50€ au choix dans toute la boutique ! Vous voulez jouer ??? C'est simple trouvez **20 titres de films mettant la cuisine à l'honneur sous toutes ses formes**. le choix est vaste car la cuisine inspire le cinéma...

Remplissez le tableau ci contre avec vos réponses & déposer votre bulletin au Rameau d'Olivier avant le 15 janvier 2011. Bonne chance !!!

PS : quelques indices ci-dessous... l'ordre de vos réponses n'a pas d'importance.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	



Vous pouvez trouver le règlement complet de ce jeu concours sur www.rameau-olivier.com

Votre nom & prénom :

Votre adresse :

Votre email :

Question subsidiaire :

Pour départager les éventuels aequo, donnez l'âge exact au 31/12/ 2010 : en année, mois & jour de l'équipe du Rameau d'Olivier, Frédérique, Sarah & Frank... soit :



Le Rameau d'Olivier, pour la 2ème année est présent au « Chocolat Show » de Saint Germain en Laye du 20 au 21 novembre !

Nous allons encore nous rendre irrésistibles en vous proposant :

- 6 variétés de Macarons tout chocolat avec le petit « truc » en plus qui fait toute la différence...
- Les thés Mariage Frères que l'on ne présente plus avec les boîtes de thés, 100g :
 - « Wedding Impérial » - chocolat et caramel
 - « Black Orchid » - chocolat et vanille,
- La gamme Angelina, fameux Salon de Thé parisien, situé rue de Rivoli, avec son légendaire « Africain » prêt à réchauffer ou version poudre pour un chocolat plus personnalisé et sa délicieuse & addictive pâte à tartiner...
- Les Créations originales de la Maison Colas, Artisan Chocolatier & Confiseur de Maule
- Les spectaculaires truffes piémontaises de la Maison Relanghe qui régaleront & étonneront les petits & les grands gourmands...

Frédérique & Frank vous accueillent pour une soirée privée... avec dégustation de foie gras & cerise sur le sapin...

-10% sur toute la boutique !!!

Le vendredi 10 décembre 2010 de 19h30 à 21h00.

On compte sur vous !

Pour une pause gourmande après vos achats, Le Rameau d'Olivier vous recommande « Le Café de l'Industrie » haut lieu incontournable ou la gentillesse de ses propriétaires & de son personnel allié avec brio & talent, une « Brasstronomie » très St Germanoise ! Les viandes de L'Aubrac sont excellentes, les salades inventives, les plats du jour créatifs, les vins choisis avec justesse, le tout dans un cadre chaleureux & addictif !

Inutile de vous préciser que c'est notre « Cantine » !!!





Afin de préparer vos cadeaux de Noël en
toute tranquillité, à partir
du lundi 13 décembre,
la boutique sera ouverte rien que pour vous
de 9h30 à 19h00 non stop !!!



Le Rameau d'Olivier

12, rue de Pologne - SAINT GERMAIN EN LAYE - 01 34 51 56 35

Votre Boutique est ouverte toute l'année du Mardi au samedi

de 9h30 à 13h00 & de 14h30 à 19h00 Le dimanche de 10h00 à 13h00

Votre site de vente en ligne est ouvert 24h sur 24 & 7jours sur 7 - www.rameau-olivier.com