

FOIE GRAS

Notre recette exclusive, parfaitement marbré et calibré.

Foie gras de canard extra cru sous vide, éveiné ☆	
<i>Lobe de 500 à 600g environ</i>	50€/Kg
Foie gras canard mi-cuit <i>Terrine de 250g 4 personnes</i>	22€/pièce

CANARD

Une sélection de produits préparés par nos soins dans notre atelier

Magret de canard fumé, tranché, plaque de 120g	6,5€/pièce
Effiloche de canard confit sachet de 500g	14€/pièce
Cuisse de canard confite	4€/pièce

SAUMON

Nos saumons sont salés à la main au sel sec et fumés traditionnellement au bois de hêtre pour un goût et une onctuosité incomparables.

Filet de saumon fumé, vendu en filet sur peau, produit vendu à la commande :

Norvège 1,3 à 1,8kg <i>Tranché machine</i> ☆	45€/kg
BIO (origine Ecosse ou Irlande) 1,2 à 1,8kg <i>Tranché machine</i> ☆	70€/Kg
ECOSSE 1,2 à 1,8kg <i>Tranché machine</i> ☆	55€/kg
Gravelax mariné à l'aneth 1,2 à 1,8kg ☆	47€/kg

Saumon fumé en tranche plaque de 200g :

Norvège, pleine tranche 200g	8,5€/pièce
Ecosse, pleine tranche 200g	10€/pièce
BIO , 6 tranches 200g	13,50€/pièce

Nos spécialités à base de saumon :

Baron de saumon aux baies roses 250 à 500g <i>Norvège</i>	62€/kg
Gravelax de saumon cru mariné à l'Aneth, plaque de 200g	
<i>Environ 6 tranches</i>	9€/pièce
Fondant de saumon fumé au miel, 200g environ	45€/kg
Fondant de saumon fumé au poivre, 200g environ	45€/kg
Pavé du trappeur 100/150g	33€/kg
Tartare de saumon 100g	3,9€/le pot
Rillettes de saumon 100g	3,9€/le pot

POISSON

Une sélection de poissons fumés par nos soins

Flétan du Groenland fumé, plaque de 150g, +/- 4 tranches	7,50€/pièce
Assiette nordique individuelle 110g	5€/pièce
Thon fumé +/- 200g	37€/kg
Truite fumée (origine Nord Pas de Calais) 130g	6€/pièce

**TOUS NOS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS ...
FAITES VOS RÉSERVES !!**

Pour toute réservation téléphonez à Carole à l'avance au 03 20 68 53 28 pour une meilleure disponibilité des produits.

☆ Uniquement sur commande ❄ Vendu congelé