

Nos spécialités à partir du saumon

Baron de saumon mariné aux baies roses 250g ou 500g	68 €/kg
Gravlax de saumon cru mariné plaque de 150g À l'aneth	8,80 €/pièce
Fondant de saumon fumé au miel, 200g environ	48 €/kg
Fondant de saumon fumé au poivre, 200g environ	48 €/kg
Pavé de saumon recette du trappeur, mi-fumé, mi-cuit 100/150g	46 €/kg
Tartare aux 2 saumons 100g	4,30 € le pot
Rillettes aux deux saumons 100g	4,10 € le pot
Rillettes de thon aux piments d'Espelette	3,80 € le pot

Une sélection de poissons fumés par nos soins

Flétan du Groenland fumé, plaque de 150g,+/- 4 tranches	9,40 €/pièce
Assiette nordique individuelle 110g (1 tranche de Gravlax, 1 tranche de saumon fumé, 1 tranche de flétan, 1 morceau de haddock fumé et 1 morceau de maquereau au poivre)	6,90 €/pièce
Le Saucisson de la Mer (Thon fumé +/- 200g)	44,50 €/kg
Truite fumée (origine Nord pas de Calais) 130g	8,30 €/pièce

**Pour magnifier toutes les saveurs de nos produits,
nous vous recommandons de les sortir du frigo
et de leur emballage 30 minutes avant dégustation**



L'Atelier À RONCQ

Du Lundi au Vendredi de 9h à 18h rue Norbert Segard 59223 RONCQ

Toute l'année sur commande



Pour toute réservation **03 20 68 53 28**



Pour plus d'informations : www.fumageduvaldelys.fr

E-mail : contact@fumageduvaldelys.fr

LE SAVOIR-FAIRE DE L'EXCELLENCE

**FUMAGE
DU VAL DE LYS**

— MAÎTRE FUMEUR DEPUIS 1972 —

**DÉCOUVREZ NOS SAVEURS
DE LA MER ET DU TERROIR**



**Pour toute commande, merci de joindre
Carole 48h à l'avance au 03 20 68 53 28**

thalassa
GASTRONOMIE



**Foie gras de canard (eu égard aux difficultés d'approvisionnement liées à la grippe aviaire, nous avons constitué notre stock en lobes surgelés dès l'abattage, ce qui nous garantit par ailleurs la meilleure fraîcheur).
Pour les travailler, il vous suffit de les faire décongeler dans leur emballage 24h dans votre réfrigérateur.**

Lobe de foie gras

Extra cru sous vide, éveiné..... **90 €/Kg**

Notre recette exclusive de foie gras mi-cuit, parfaitement marbré et calibré

Foie gras mi-cuit

Terrine de 250 g (4 personnes) **32 €/pièce**

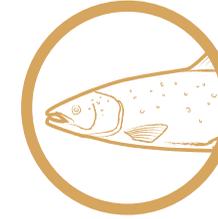
Terrine de 450 g (4-6 personnes) **53 €/pièce**

Terrine de 1 Kg (16-20 personnes) **110 €/pièce**

Une sélection de produits préparés par nos soins dans notre atelier

Magret de canard fumé, tranché, plaque de 90g **5,50 €/pièce**

Cuisse de canard confite **18,50 €/kg**



Nos saumons sont salés à la main au sel sec, fumés comme le veut la tradition au bois de hêtre et longuement maturés pour un goût et une texture incomparables.

Les filets sur peau

Norvège 1,2kg à 1,5Kg Tranché machine ★..... **43 €/kg**

Écosse fumé à la ficelle +/- 800g ★

Entier **66 €/kg**

Tranché main avec intercalaires..... **+9 €/kg**

BIO (origine Écosse ou Irlande selon les arrivages) 1,2kg à 1,5Kg

Tranché machine ★..... **70 €/kg**

Écosse 1,2kg à 1,5Kg Tranché machine ★..... **55 €/kg**

Les filets sans peau

Gravlax mariné à l'aneth 1,2kg à 1,5Kg Tranché machine ★..... **50 €/kg**

Flétan fumé 800g à 1,2kg **57 €/kg**

Nos plaquettes de saumon

6 tranches Norvège (200g) **10,30 €/pièce**

6 tranches Écosse (200g) **12 €/pièce**

4 tranches BIO (130g) **11 €/pièce**

★ sur commande