

LE SAVOIR-FAIRE DE L'EXCELLENCE

## Nos spécialités à partir du saumon

Baron de saumon mariné aux baies roses 250g ou 500g	68 €/kg
Gravlax de saumon mariné à l'aneth plaque de 150g	8,80 €/pièce
Coeur de saumon fumé nature ou Mazavarou 120g <b>NOUVEAUTÉ</b>	7,90 €/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
Emincé de saumon fumé 120g <b>NOUVEAUTÉ</b>	6,40 €/pièce

## Une sélection de poissons fumés par nos soins

Flétan du Groenland fumé, plaque de 150g,+/- 4 tranches	9,80 €/pièce
Assiette nordique individuelle 110g (1 tranche de Gravlax, 1 tranche de saumon fumé, 1 tranche de flétan, 1 morceau de 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
Maquereau fumé au poivre 130g <b>NOUVEAUTÉ</b>	3 €/pièce
Haddock fumé <b>NOUVEAUTÉ</b>	26,40 €/kg

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](http://www.fumageduvaldelys.fr)

E-mail : [contact@fumageduvaldelys.fr](mailto:contact@fumageduvaldelys.fr)

**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..... **75 €/Kg**

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

#### **Foie gras mi-cuit**

Terrine de 250 g (4 personnes) ..... **28 €/pièce**

Terrine de 450 g (4-6 personnes) ..... **46 €/pièce**

Terrine de 1 Kg (16-20 personnes) ..... **95 €/pièce**

### **Une sélection de produits préparés par nos soins dans notre atelier**

Magret de canard fumé, tranché, plaque de 90g ..... **4,10 €/pièce**

Cuisse de canard confite ..... **5,90 €/pièce**



**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