

Nos spécialités à partir du saumon

Baron de saumon mariné aux baies roses 250g	68 €/kg
Gravlax de saumon mariné à l'aneth plaque de 150g	8,80 €/pièce
Cœur de saumon fumé nature ou Mazavarou 120g	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 2 saumons 100g	4,10 € le pot
Rillettes de thon au piment d'Espelette 100g	3,80 € le pot
Emincé de saumon fumé 120g	6,40 €/pièce

Une sélection de poissons fumés par nos soins

Flétan du Groenland fumé, plaque de 150g, +/- 4 tranches	10,50 €/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)	7,20 €/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	3,20 €/pièce
Haddock fumé	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 A 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 —

**DECOUVREZ 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**



Nos lobes de foie gras sont surgelés dès l'abattage ce qui nous garantit une meilleure fraîcheur

Pour les travailler il vous suffit de les faire décongeler dans leurs emballages 24 h dans votre réfrigérateur

Lobe de foie gras

Extra cru sous vide éveiné 69 €/kg

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

Foie gras mi-cuit

Terrine de 250 g (4 personnes) 24,50 €/pièce

Terrine de 450 g (4/ 6 personnes) 40,00 €/pièce

Terrine de un kilo (16/20 personnes)..... 87,00 €/pièce

Une sélection de produits préparés par nos soins dans notre atelier

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

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

Effiloché de canard confit surgelé..... 16,00€ /pièce



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

Les filets sur peau

Norvège 1,2 kg à 1,5 kg Tranché machine 43€ /kg

Écosse fumé à la ficelle +/- 800 g

Entier 66€ /kg

Tranché main avec intercalaire + 9€ /kg

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

Tranché machine 70€ /kg

Ecosse 1,2kg à 1,5 kg tranché machine 55€ /kg

Les filets sans peau

Gravlax mariné à l'aneth 1,2 kg à 1,5 kg tranché machine 50€ /kg

Flétan fumé 600 g à 1 kg 65€ /kg

Truite fumée tranchée 400g à 700g 60€ /kg

Nos plaquettes de saumon

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

6 tranches Ecosse (200g) 12,00 €/pièce

4 tranches BIO (130 g) 11,00 €/pièce