

BELLIER CORINNE  
 Restauratrice  
 Tél : 06.71.92.85.75



COQUEL FRANCIS  
 Artisan fumeur depuis 1987  
 Tél : 06.88.12.13.47

### TARIFS 2018/2019 – Particuliers

#### Le saumon fumé (Écosse ou Norvège)

Fumage doux au bois de hêtre selon une recette artisanale, après salage à la main au sel sec, vendu finement tranché.

SAUMON FUMÉ SANS PEAU		QUANTITÉ
1 kg	42,00 €	
500 gr	22,00 €	
300 gr	15,00 €	

SAUMON CRU MARINÉ À L'ANETH OU AU PIMENT D'ESPELETTE		QUANTITÉ
1 kg	42,00 €	
500 gr	22,00 €	
300 gr	15,00 €	

BARON DE SAUMON MARINÉ		QUANTITÉ
Taillé dans le cœur de filet de très gros saumons (8 à 10 kg), ce produit est la perle de notre gamme. Notre baron de saumon mariné, non fumé, est légèrement salé avant d'être parfumé aux huiles fines, baies roses et graines de moutarde.		
Baron aux baies roses 300/350 gr	56,00 €/kg	
Baron au piment d'Espelette 300/350 gr	56,00 €/kg	

Assiette scandinave		QUANTITÉ
Assortiment de saumon aux 5 saveurs différentes, pour deux personnes.		
250 gr	14,00 €	

Magret de canard fumé entier		QUANTITÉ
1 kg	36,00 €	

Magret fumé tranché		QUANTITÉ
250 gr	10,00 €	

Magret fumé		QUANTITÉ
90 gr	3,90 €	

Cuisse de canard confite		QUANTITÉ
Pièce	3,90 €	

Foie gras de canard cuisiné frais		QUANTITÉ
Notre foie gras de canard cuisiné frais est vendu sous-vide et parfumé à la vieille prune du Périgord.		
250 gr	25,00 €	
500 gr	48,00 €	

	<b>QUANTITÉ TOTALE</b>	
	<b>PRIX TOTAL</b>	