



TARIF 2020/2021 particulier

QUANTITE

Le saumon fumé (Ecosse ou Norvège)

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

SAUMON FUME SANS PEAU

1 KG. 48€
500 GR 24€
300 GR 15€



Saumon cru mariné à l'aneth ou
piment d'espelette ou baies
roses 1 KG 48 €

500 GR. 24 €
300 GR 15€

Le baron de saumon mariné,

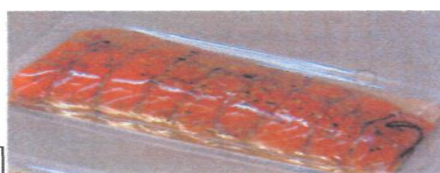
Taillé dans le cœur de filet des très gros saumons (8 à 10 kg), ce produit, perle de notre gamme, est légèrement salé puis parfumé aux huiles fines, baies rosées, graines de moutarde (non fumé)

ENVIRON 300 -350 19€

PRIX AU KG 56€

BARON AUX BAIES ROSES

BARON PIMENT D'ESPELETTE



Magret de Canard Fume Entier 36€ le kg

Magret Fume Tranche env 250gr 10€

Magret Fume 90 gr 3.90€

Cuisse De Canard Confite 3.90€ piece

Le Foie gras de canard cuisiné frais, sous-vide

- à la vieille prune du Périgord
- 250 grs 25€
- 500 grs 48 €



Assiette Scandinave (5 saveurs différentes)
2 PERSONNES 250 GRS 15 €

Nom
adresse
tel

ipns