

**Tarifs de nos fabrications fumées pour 100 grs**

Saumon Ecossais fumé à la ficelle (env 2 tranches)	7,85 € TTC
Saumon Irlandais fumé à la ficelle (env 2 tranches)	8,85 € TTC
Saumon français de Cherbourg fumé (environ 2 tranches)	9,25 € TTC
Saumon Ecossais fumé à chaud	8,40 € TTC
Pavé de saumon écossais fumé	7,60 € TTC
Dos de saumon écossais fumé	8,50 € TTC
Coeur de saumon écossais fumé	9,50 € TTC
Truite de Cherbourg (50) fumée (environ 2 tranches)	7,70 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée (env 4 tranches)	6,90 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée fumage à chaud	7,60 € TTC
Eglefin fumé (environ 6 tranches)	5,99 € TTC
Flétan fumé (environ 3 tranches)	5,60 € TTC
Lieu Noir fumé (environ 8 tranches)	3,95 € TTC
Thon fumé (environ 3 tranches)	5,85 € TTC
Espadon fumé (environ 3 tranches)	6,00 € TTC
Maquereau fumé vendu par 2 ou 3 (selon la grosseur)	3,40 € TTC
Hareng fumé vendu par 2 ou 3 (selon la grosseur)	2,60 € TTC

**Tarifs de nos fabrications non fumées pour 100 grs**

<b>Gravlax Aneth ou coriandre (environ 2 tranches)</b>	7,85 € TTC
--	------------

**Nos petites créations**

<b>Verrines mousse roquette Basilic</b>	2,30 € TTC
<small>Crème fraîche liquide, faisselle, fix chantilly, Basilic, sel, poivre, dés de saumon fumé</small>	
<b>Verrines betterave rouge</b>	2,30 € TTC
<small>betterave, velours balsamique, crème fraîche, petit suisse, ciboulette, sel, poivre, moutarde, saumon fumé</small>	
<b>Tarama (les 100 grs)</b>	3,50 € TTC
<small>Ceufs de cabillaud fumé, lait, pain, huile</small>	
<b>Terrine aux deux saumons (les 100 grs)</b>	5,20 € TTC
<small>saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, huile, gourgettes, sel, poivre</small>	
<b>Terrine Cabillaud / Noix Saint Jacques (les 100 grs)</b>	5,20 € TTC
<small>cabillaud, noix de saint jacques, eglefin et flétan fumé, crème fraîche, carottes, ciboulette, huile, poivre, sel</small>	
<b>Délice de Saumon (100 grs) à tartiner</b>	5,60 € TTC
<small>saumon fumé 95%, beurre 5%, poivre, sel</small>	
<b>Rillettes de Saumon fumé</b>	4,80 € TTC
<small>Saumon fumé, produits laitiers, ciboulette, sel, poivre</small>	
<b>Cake au saumon (180 grs)</b>	5,00 € TTC
<b>Cake au saumon (550 grs)</b>	12,50 € TTC
<small>œuf, farine, levure, huile colza olive tounesol pépins de raisins, ciboulette, comté, saumon fumé, poivre, lait</small>	

**Nos produits sélectionnés très festifs**

<b>* le Caviar et beurre de Caviar uniquement sur commande et payable à la commande</b>	
* Caviar de France DIVA (30 grs)	77,00 € TTC
* Caviar de France DIVA (50 grs)	122,00 € TTC
* Caviar de France DIVA (100 grs)	231,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (30 grs)	92,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (50 grs)	143,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (100 grs)	274,00 € TTC
* Beurre de caviar	35,00 € TTC
Perles Yuzu (50 grs) AGRUME JAPONAIS	9,90 € TTC
Perles citron/poivre (50 grs)	8,20 € TTC
Perles Monbazillac et or (50 grs)	8,40 € TTC
Perles Framboise (50 grs)	7,40 € TTC
Perles Cassis (50 grs)	7,40 € TTC
Perles Cramberry (50 grs)	7,40 € TTC
Confits en bocaux 2 cuisses 450 grs	17,20 € TTC
Confits en bocaux gésier 120 grs	10,35 € TTC
<b>Escargots de producteur en Bourgogne</b>	
En coquille à la persillade (12)	9,50 € TTC
En coquille à la persillade (12)	9,50 € TTC
En feuilleté à la persillade (12)	9,50 € TTC
En feuilleté "le trio " par 12 : 4 Persillades, 4 Epoisses, 4 Oignons confits	9,50 € TTC
<b>Notre sélection de produits à tartiner sur toast ou pain croustillant</b>	
Crème de sardines (80 grs)	4,00 € TTC
Mousse noix de saint jacques confites (80 grs)	4,40 € TTC
Rillettes de thon (80 grs)	4,00 € TTC
Rillettes de maquereaux (80 grs)	4,00 € TTC
Rillettes de Bar à la fleur de sel 90 grs	8,10 € TTC
Rillettes de St Jacques aux Algues 90 grs	6,20 € TTC
Rillettes de Sardines 90 grs	4,05 € TTC
Rillettes de Maquereaux 90 grs	4,05 € TTC
Rillettes de Dorade grise à l'Ail des Ours 90 grs	6,10 € TTC
Tartinade tomate basilic	6,96 € TTC
Terrine de moules	6,30 € TTC
Terrine de bulots : Nature / aux Salicornes	6,30 € TTC
Tartares algues new Dehli ou Tokyo	6,25 € TTC
Toasts aux Algues sachet 58 grs	3,10 € TTC

De septembre à avril nous recevons les HUITRES  
de notre OSTREICULTEUR : " **TAFFORET** "

HUITRES FINE DE CLAIRE N3 ,N2  
HUITRES Special N3 , Special N2  
HUITRES FINE DE CLAIRE LABEL ROUGE



**Nos sélections ayant retenu toute notre attention gustative**

Maquereaux marines (700 grs)	15,80 € TTC
Courgettes croquantes	5,50 € TTC
Salicorne de culture au naturel (90 grs)	5,50 € TTC
Salicorne de culture au vinaigre (90 grs)	5,50 € TTC
Salicornes au vinaigre (200 grs)	8,00 € TTC
Aster Maritime nature (200 grs)	8,00 € TTC
Soude Maritime "dit POMPON" nature (200 grs)	8,00 € TTC
Mayonnaise, Bearnaise ou Moutarde Salicornes	4,00 € TTC

**Autres produits de nos sélections nous consulter au 01 60 20 32 17**

Soupe de l'océan  
Velouté aux crabes  
Bisque de homard  
3 poissons aux algues  
Soupe de poissons  
Rouille  
Crouton nature, à l'ail, aux algues  
Haricots de soissons Nature ou à la graisse d'oie  
Sardines, Sardinettes  
Maquereaux vin blanc, aux Algues, Moutarde  
Anchois à l'huile ou piment d'espelette ou tomates confites  
Foie de morue

**Pour vos manifestations sauf pour Noël**

Apéritif, Entrée, Plat chaud ou froid

Nous consulter pour confectionner votre repas de 4 à 100 personnes

(nous n'avons pas de carte à vous proposer car le repas sera étudié en  
fonction de vos envies et du moment dans l'année)

**Tarifs Décembre 2018**



**5 Place de la République  
77360 VAIRES SUR MARNE  
☎ 01 60 20 32 17  
[www.saumonerie-artisanale.com](http://www.saumonerie-artisanale.com)**

**LES TARIFS DE NOS FABRICATIONS SONT A TITRE INDICATIF  
Les prix sont en fonction du poids du paquet**

**LES TARIFS DE NOS FABRICATIONS PEUVENT ETRE MODIFIES  
EN FONCTION DU COURS DE LA CRIEE**

**Nous dégustons nos produits sélectionnés avant leur mise en vente**