

Autres produits de nos selections nous consulter 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
Thon blanc Germon nature/huile olive/basilic/au court bouillon
Sardines, Filets de Sardines, Sardines à poêler, sardines grillées
Maquereaux au muscadet, Moutarde à l'ancienne ou au vinaigre de framboise
Maquereaux grillés, huile olive, escabèches, épices douces
Foie de morue
Foie de lotte

Nos sélections ayant retenu toute notre attention gustative

Courgettes croquantes	5,50 € TTC
Tapas de palourde au confit d'oignons aux aromates	12,00 € TTC
Tapas de pétoncles et thon au citron vert	12,00 € TTC
Tapas de petits bulots piments doux, condiments d'orient	11,00 € TTC
Tapas de moules et tomates épicées à l'espelette	11,00 € TTC
Tapas de calamars à l'escabèche	11,00 € TTC
Tapas de coques et palourdes aux zestes de yuzu	9,80 € TTC
Salicorne de culture au naturel ou au vinaigre (180 grs)	5,50 € TTC
Salicorne en marinade (180 grs)	5,50 € TTC
Salicorne nature (200grs)	8,00 € TTC
Sauce Gravlax (190 grs)	4,80 € TTC
Mayonnaise, Bearnaise, moutarde à la salicorne	4,00 € TTC

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 2020

Au Bon Poisson Fumé !



**5 Place de la République
77360 VAIRES SUR MARNE
☎ 01 60 20 32 17
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

Tarifs de nos fabrications fumées pour 100 grs

Saumon Ecossais fumé à la ficelle (env 2 tranches)	8,61 € TTC
Saumon français de Cherbourg fumé (environ 2 tranches)	9,95 € TTC
Saumon "WESTERN ROSS" petite ferme indépend. (2 tr)	9,52 € TTC
Saumon Ecossais fumé à chaud les 100 grs	9,05 € TTC
Pavé de saumon Ecossais fumé (100grs)	8,10 € TTC
Dos de saumon Ecossais fumé (100 grs)	9,15 € TTC
Cœur de saumon Ecossais fumé (100 grs)	10,25 € TTC
Truite de Cherbourg (50) fumée (environ 4 tranches)	7,70 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée (env 4 tranches)	7,25 € 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)	5,99 € TTC
Lieu Noir fumé (environ 8 tranches)	4,50 € TTC
Thon fumé (environ 3 tranches)	6,40 € TTC
Espadon fumé (environ 3 tranches)	6,00 € TTC
Maquereau fumé vendu par 3 (les 100 grs)	3,70 € TTC
Hareng fumé vendu par 3 (les 100 grs)	2,85 € TTC

Tarifs de nos fabrications non fumées pour 100 grs

Gravlax Aneth ou coriandre (environ 2 tranches)	8,61 € TTC
---	------------

Nos petites créations

Foie gras Maison 100 grs	12,00 € TTC
Cake au saumon (180 grs)	6,00 € TTC
Cake au saumon (550 grs)	13,00 € TTC
<small>œuf, farine, levure, huile colza olive tounesol pépins de raisins, ciboulette, comté, saumon fumé, poivre, lait</small>	
Terrine Cabillaud / Noix Saint Jacques (les 100 grs)	5,60 € TTC
<small>cabillaud, noix saint jacques, églefin, flétan fumé, crème fraîche, carottes, ciboulette, huile, poivre, sel</small>	
Terrine aux deux saumons (les 100 grs)	5,60 € TTC
<small>saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, huile, gourgettes, sel, poivre</small>	
Tarama (100grs)	3,70 € TTC
<small>Œufs de cabillaud fumé, lait, pain, huile</small>	
Délice de Saumon (100 grs) à tartiner	5,80 € TTC
<small>saumon fumé 95%, beurre 5%, poivre, sel</small>	
Rillettes de Saumon fumé (100grs)	4,90 € TTC
<small>Saumon fumé, produits laitiers, ciboulette, sel, poivre</small>	

Nos produits sélectionnés très festifs

Caviar et beurre de Caviar sur commande & payable à la commande

* 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

Œufs de Saumon	9,50 € TTC
Œufs de Harengs fumé	9,90 € TTC
Œufs de Truite	10,50 € 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 ou Cassis (50 grs)	7,40 € TTC

Escargots de producteur

En coquille à la persillade (12)	9,50 € TTC
En feuilleté à la persillade (12)	9,50 € TTC
En feuilleté trio : 4 : persillade, époisse, oignons confits	9,50 € TTC

Huitres de producteur Tafforet de Marennes d'Oléron

tarif selon le cours de décembre 2020

Huitres fines de claire N3 et N2
Huitres spéciales de claire N3 et N2
Crevettes de Madagascar

Nos sélections de produits à tartiner s/ toast ou pain croustillant

Mousse noix de Saint Jacques confites (80 grs)	4,40 € TTC
Rillettes (80 grs) de Thon, Maquereaux ou crème de Sardine:	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 90 grs de Sardines ou de Maquereaux	4,05 € TTC
Rillettes de Dorade grise à l'Ail des Ours 90 grs	6,10 € TTC
Terrine de Moules	6,30 € TTC
Terrine de Bulots : Nature / aux Salicornes / a l'Estragon	6,30 € TTC
Tartares algues New Delhi ou Tokyo	6,30 € TTC
Toasts : aux Algues, au sel de gérande, tomates séchées	3,20 € TTC