

**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

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

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	10,00 € 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	4,10 € 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 2021

*Au Bon Poisson Fumé !*



**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**

### Tarifs de nos fabrications fumées pour 100 grs

Saumon Ecossais fumé à la ficelle (env 2 tranches)	8,85 € TTC
Saumon français de Cherbourg fumé (environ 2 tranches)	9,99 € TTC
Saumon "WESTERN ROSS" petite ferme indépend. (2 tr)	9,70 € TTC
Saumon Ecossais fumé à chaud (les 100 grs)	9,60 € TTC
Pavé de saumon Ecossais fumé (les 100grs)	8,70 € TTC
Dos de saumon Ecossais fumé (les 100 grs)	9,75 € TTC
Cœur de saumon Ecossais fumé (les 100 grs)	11,00 € 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)	7,20 € TTC
Espadon fumé (environ 3 tranches)	6,00 € TTC
Maquereau fumé vendu par 3 (les 100 grs)	3,75 € TTC
Hareng fumé vendu par 3 (les 100 grs)	2,85 € TTC
Anguille fumé (les 100 grs)	12,00 € TTC

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

Gravlax Aneth ou coriandre (environ 2 tranches)	8,85 € TTC
---	------------

### Nos petites créations

Foie gras Maison (les 100 grs)	13,00 € TTC
Cake au saumon (180 grs) (œufs farine levure huile sel poivre)	7,00 € TTC
Cake au saumon (550 grs) ciboulette comté saumon fumé)	14,00 € TTC

Terrine Cabillaud / Noix Saint Jacques (les 100 grs)	5,80 € TTC
--	------------

cabillaud, noix saint jacques, églefin, flétan fumé, crème fraîche, carottes, ciboulette, huile, poivre, sel

Terrine aux deux saumons (les 100 grs)	5,80 € TTC
--	------------

saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, huile, gousses, sel, poivre

Tarama (les 100grs) (œufs cabillaud fumé, lait, pain, huile)	4,00 € TTC
--	------------

Délice de Saumon (les 100 grs) (saumé fumé, beurre, sel, poivre)	6,00 € TTC
--	------------

Rillettes de Saumon fumé (les 100grs)	4,90 € TTC
---------------------------------------	------------

Saumon fumé, produits laitiers, ciboulette, sel, poivre

### Huitres de Marennes d'Oléron

tarif selon le cours de décembre 2021

Huitres fines de claire N3 et N2

Huitres spéciales de claire N3 et N2

### 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
* Caviar N° 3 (30 grs)	57,00 € TTC
* Caviar N° 3 (50 grs)	89,00 € 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 Framboise ou Cassis (50 grs)	7,40 € TTC

Crevettes de Madagascar **tarif selon le cours de décembre 2021**

Beurre de Poutargue	12,20 € TTC
Filets d'Anchois à l'huile d'Olive	12,50 € TTC

œufs de Boutargue	<b>tarif selon le paquet</b>
<b>Escargots de producteur</b>	
En coquille à la persillade (12)	9,95 € TTC
En feuilleté à la persillade (12)	9,95 € TTC
En feuilleté trio : 4 : persillade, époisses, oignons confits	9,95 € TTC

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

Mousse noix de Saint Jacques confites (80 grs)	4,50 € TTC
Rillettes (80 grs) de Thon, Maquereaux ou crème de Sardine:	4,10 € TTC
Rillettes de Bar à la fleur de sel 90 grs	8,15 € TTC
Rillettes de St Jacques aux Algues 90 grs	6,25 € TTC
Rillettes 90 grs de Sardines ou de Maquereaux	4,15 € TTC
Rillettes de Dorade grise à l'Ail des Ours 90 grs	6,15 € TTC
Terrine de Moules	6,40 € TTC
Terrine de Bulots : Nature / aux Salicornes / à l'Estragon	6,40 € TTC
Tartares algues New Delhi ou Tokyo	6,30 € TTC
Toasts : aux Algues, au sel de gérarde, tomates séchées	3,20 € TTC