

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

Soupe de poissons aux langoustines

Rouille

Crouton nature, à l'ail

Thon blanc Germon nature/huile olive/basilic

Sardines, Filets de Sardines, Sardines à poêler, sardines grillées

Maquereaux au muscadet, Moutarde à l'ancienne, huiles olives etc...

Maquereaux grillés aux herbes, aux 3 poivres

Foie de morue

Nos selections ayant retenu toute notre attention gustative

Tapas en 250 grs

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	11,00 € TTC

Tapas en 100 GRS

Tapas de palourde au confit d'oignons aux aromates	8,00 € TTC
Tapas de pétoncles et thon au citron vert	8,00 € TTC
Tapas de calamars à l'escabèche	8,00 € TTC

Salicorne de culture au naturel ou au vinaigre (180 grs)	5,55 € TTC
Salicorne en marinade (180 grs)	5,55 € TTC

Pour vos manifestations sauf pour Noël

Apéritif, Entrée, Plat chaud ou froid

Nous consulter pour confectionner votre repas
de 2 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 2023

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

Commandez dès à présent

Nous prenons les commandes sur les poissons fumés
dans la limite de notre capacité de tranchage
commandez aussi
les huitres, les Gambas, les escargots

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)	10,20 € TTC
Saumon français de Cherbourg fumé (environ 2 tranches)	10,20 € TTC
Saumon "WESTERN ROSS" petite ferme indépend. (2 tr)	11,20 € TTC
Saumon Ecossais fumé à chaud (les 100 grs)	10,40 € TTC
Pavé de saumon Ecossais fumé (les 100grs)	9,56 € TTC
Dos de saumon Ecossais fumé (les 100 grs)	11,15 € TTC
Cœur de saumon Ecossais fumé (les 100 grs)	13,60 € TTC
Truite de Mer fumée (environ 4 tranches)	7,90 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée	7,35 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée fumage à chaud	7,70 € TTC
Eglefin fumé (environ 6 tranches)	6,00 € TTC
Flétan fumé (environ 3 tranches)	6,00 € TTC
Thon fumé (environ 3 tranches)	7,20 € TTC
Espadon fumé (environ 3 tranches)	6,80 € TTC
Lieu Noir fumé (environ 6 tranches)	4,80 € TTC
Maquereau fumé vendu par 2 (les 100 grs)	3,80 € TTC
Hareng fumé vendu par 3 (les 100 grs)	3,80 € TTC
Anguille fumé (les 100 grs)	11,00 € TTC
Tarifs de nos fabrications non fumées pour 100 grs	
Gravlax Aneth ou coriandre (environ 2 tranches)	10,32 € TTC
Nos petites créations faites Maison	
Cake au saumon (180 grs) (œufs farine levure huile sel poivre)	8,00 € TTC
Cake au saumon (550 grs) ciboulette comté saumon fumé)	15,50 € TTC
Terrine Cabillaud / Noix Saint Jacques (les 100 grs)	5,95 € TTC
<small>cabillaud, noix saint jacques, églefin, flétan fumé, crème fraîche, carottes, ciboulette, huile, poivre, sel</small>	
Terrine aux deux saumons (les 100 grs)	5,95 € TTC
<small>saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, huile, gourgettes, sel, poivre</small>	
Tarama (les 100grs) (œufs cabillaud fumé, lait, pain, huile)	4,10 € TTC
Délice de Saumon (les 100 grs) (saumé fumé, beurre, sel, poivre)	6,90 € TTC
Rillettes de Saumon fumé (les 100grs)	5,00 € TTC
<small>Saumon fumé, produits laitiers, ciboulette, sel, poivre</small>	
Coquille st jacques Normande préparée (congelée)	14,00 € TTC
<small>(2 st jacques cuites au beurre, crevettes, moules, champignon)</small>	
Huitres de Marennes d'Oléron	
tarif selon le cours de décembre 2023	
Huitres fines de claire N3 et N2 / spéciales N3 et N2	

Nos produits sélectionnés très festifs	
* Caviar de France DIVA (30 grs)	79,00 € TTC
* Caviar de France DIVA (50 grs)	124,00 € TTC
* Caviar de France DIVA (100 grs)	231,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (30 grs)	94,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (50 grs)	145,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (100 grs)	275,00 € TTC
* Caviar N° 3 (30 grs)	59,50 € TTC
* Caviar N° 3 (50 grs)	98,00 € TTC
* Caviar N° 3 (100 grs)	193,00 € TTC
* Caviar du Bassin (30 grs)	67,00 € TTC
* Caviar du Bassin (50 grs)	111,00 € TTC
* Caviar du Bassin (100 grs)	218,00 € TTC
Œufs de Saumon 50 GRS	13,80 € TTC
Œufs de Harengs fumé 55 GRS	10,80 € TTC
Œufs de Truite 90 GRS	11,90 € TTC
Perles Yuzu (50 grs) AGRUME JAPONAIS	10,80 € TTC
Perles citron/poivre (50 grs)	8,20 € TTC
Gambas Madagascar (2 tailles choix)	tarif selon le cours de décembre 2023
Escargots de producteur	
En coquille à la persillade (12)	11,25 € TTC
En feuilleté à la persillade (12)	11,25 € TTC
En feuilleté trio : 4 : persillade, époisse, oignons confits	11,25 € TTC
Nos sélections de produits à tartiner s/ toast ou pain croustillant	
Mousse noix de Saint Jacques confites (80 grs)	5,60 € TTC
Rillettes (80 grs) Thon, Maquereaux, crème de Sardines	4,80 € TTC
Rillettes de Bar à la fleur de sel 90 grs	8,72 € TTC
Rillettes de St Jacques aux Algues 90 grs	6,95 € TTC
Rillettes 90 grs de Sardines ou de Maquereaux	4,90 € TTC
Rillettes de Dorade grise à l'Ail des Ours 90 grs	6,72 € TTC
Rillettes Rouget Barbet au fenouil 90 grs	6,67 € TTC
Rillettes Langoustines 90 grs	10,90 € TTC
Rillettes Crabe au citron et wakamé 80 grs	8,90 € TTC
Terrine de Bulots	6,45 € TTC
Terrine d'Aster Maritime	7,10 € TTC
Tartares algues Tokyo ou New Déhli	6,70 € TTC
Toasts : au sel de gérande, tomates séchées	3,50 € TTC