

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

Bisque de langoustine

Suprême de langoustine

Rouille

Crouton à l'ail & nature

Emietté de thon olive, basilic & pignons de pin

Emieté de Maquereaux Basquaise

Emiété Saumon Asperge citron

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

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

Anchois huile olive, citron, piment espelette, tomate confite

Foie de Morue

Mayonnaise

3,95 € TTC

Aioli

3,95 € TTC

Nos selections ayant retenu toute notre attention gustative

Tapas en 100 GRS

Tapas de palourde au confit d'oignons aux aromates

8,00 € TTC

Tapas de calamars à l'escabèche

8,00 € TTC

Salicorne de culture au naturel ou au vinaigre (180 grs)

5,90 € 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 2025

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, le Caviar**

Nous dégustons nos produits sélectionnés avant leur mise en vente

Tarifs de nos fabrications fumées pour 100 grs

Saumon Ecosais fumé à la ficelle (env 2 tranches)	10,35 € TTC
Saumon français de Cherbourg fumé (env 2 tranches)	11,90 € TTC
Saumon "WESTERN ROSS" petite ferme indépend. (2 tr saumon sauvage)	11,50 € TTC
Saumon Ecosais fumé à chaud (les 100 grs)	15,50 € TTC
Pavé de saumon Ecosais fumé (les 100grs)	10,50 € TTC
Dos de saumon Ecosais fumé (les 100 grs)	9,60 € TTC
Cœur de saumon Ecosais fumé (les 100 grs)	11,50 € TTC
Truite de Mer fumée (environ 4 tranches)	14,00 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée	7,90 € TTC
Truite de Bourgogne (89) fumée fumage à chaud	7,50 € TTC
Eglefin fumé (environ 6 tranches)	7,70 € TTC
Flétan fumé (environ 3 tranches)	6,30 € TTC
Thon fumé (environ 3 tranches)	6,50 € TTC
Espadon fumé (environ 3 tranches)	7,50 € TTC
Lieu Noir fumé (environ 6 tranches)	6,80 € TTC
Maquereau fumé vendu par 2 (les 100 grs)	4,80 € TTC
Hareng fumé vendu par 3 (les 100 grs)	3,80 € TTC
Anguille fumée (les 100 grs)	3,99 € TTC
Magret fumé (les 100 grs)	11,00 € TTC
	7,50 € TTC

Tarifs de nos fabrications non fumées pour 100 grs

Gravlax Aneth ou coriandre (environ 2 tranches)	10,35 € TTC
-------------------------------------------------	-------------

Nos petites créations faites Maison

Cake au saumon (180 grs) (œufs farine levure huile sel poivre)	10,00 € TTC
Cake au saumon (550 grs) ciboulette comté saumon fumé)	16,00 € TTC
Terrine Cabillaud / Noix Saint Jacques (les 100 grs) cabillaud, noix saint jacques, églefin, flétan fumé, crème fraîche, carottes, ciboulette, huile, poivre, sel	5,95 € TTC
Terrine aux deux saumons (les 100 grs) saumon frais, saumon fumé, crème fraîche, huile, gourgottes, sel, poivre	5,95 € TTC
Tarama (les 100grs) (œufs cabillaud fumé, lait, pain, huile)	4,10 € TTC
Délice de Saumon (les 100 grs) (saumé fumé, beurre, sel, poivre)	7,00 € TTC
Rillettes de Saumon fumé (les 100grs) Saumon fumé, produits laitiers, ciboulette, sel, poivre	5,00 € TTC
Coquille st jacques Normande préparée (congelée) (2 st jacques cuites au beurre, crevettes, moules, champignon)	14,00 € TTC
Foie Gras fait maison (les 100 grs)	12,00 € TTC

Huitres de Marennes d'Oléron

tarif selon le cours de décembre 2025

Huitres fines de claire N3 et N2 / spéciales N3 , N2 et VERTE

Nos produits sélectionnés très festifs

* Caviar de France DIVA (30 grs)	84,00 € TTC
* Caviar de France DIVA (50 grs)	128,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (30 grs)	96,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (50 grs)	147,00 € TTC
* Caviar de France EBENE (100 grs)	284,00 € TTC
* Caviar Oscètre (30 grs)	102,00 € TTC
* Caviar N° 3 (30 grs)	63,00 € TTC
* Caviar N° 3 (50 grs)	104,00 € TTC
* Caviar N° 3 (100 grs)	205,00 € TTC
Œufs de Saumon 50 GRS	13,80 € TTC
Œufs de Harengs fumé 55 GRS	11,60 € TTC
Œufs de Truite 100 GRS	14,30 € TTC
Perles Yuzu (50 grs) AGRUME JAPONAIS	9,90 € TTC
Perles citron/poivre (50 grs) ou vinaigre echalotte	6,70 € TTC
Perles de framboise (50 grs)	6,70 € TTC
Gambas Madagascar (2 tailles choix)	tarif selon le cours de décembre 2025
Escargots de producteur : ARMEAU (89)	
En coquille à la persillade (12)	11,45 € TTC
En feuilleté à la persillade (12)	11,45 € TTC
En feuilleté trio : 4 : persillade, époisse, oignons confits	11,45 € TTC
Nos sélections de produits à tartiner s/ toast ou pain croustillant	
Mousse noix de Saint Jacques confites (80 grs)	5,60 € TTC
Rillettes de Bar à la fleur de sel 90 grs	8,85 € TTC
Rillettes de St Jacques aux Algues 90 grs	7,10 € TTC
Rillettes 90 grs de Sardines ou de Maquereaux	4,90 € TTC
Rillettes de Dorade grise à l'Ail des Ours 90 grs	6,85 € TTC
Rillettes Rouget Barbet au fenouil 90 grs	6,85 € TTC
Rillettes aux harengs fumés et tomates onfites	4,90 € TTC
Rillettes de haddock fume a l ancienne	4,90 € TTC
Rillettes de langoustine au gomasio	8,90 € TTC
Verrine crabe	7,70 € TTC
Verrine Lieu Jaune	7,90 € TTC
Tartinable végétal algues yuzu & gingembre	6,90 € TTC
Toasts nature	5,45 € TTC
Toasts : au sel de gérarde, tomates séchées	3,70 € TTC

**Caviar
sur commande
&
payable
à la
commande**

**" Pour votre repas du 31 Décembre 2025"
"consultez notre site internet !"**