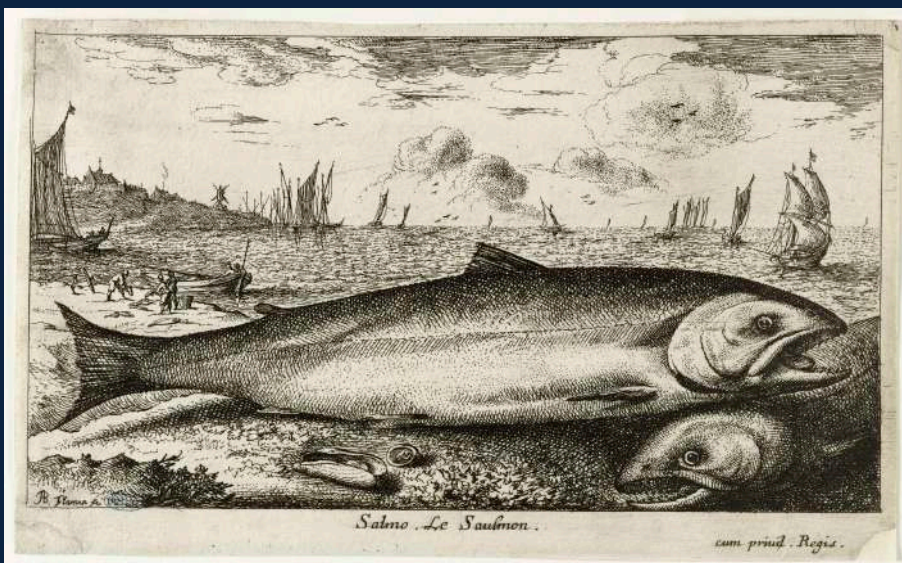


L'ENTRÉE

Saumon, Caviar & Foie Gras



SAUMON FUMÉ

Daniel Letz, Iles Féroé/Danemark

Uniquement pour les fêtes, découvrez un saumon fumé d'exception, élevé sans antibiotiques ni OGM dans les eaux préservées des îles Féroé. Issu d'un environnement respectueux, il est nourri d'un aliment naturel à base de maquereaux et de crevettes, pour une saveur incomparable.

SAUMON FUMÉ

		Poids net	Prix/Kg
Paré entier, non tranché	_____	Env 1,3kg	90
Paré entier, tranché	_____	Env 1,3kg	105
À la tranche	_____	à la demande	110



Ce Saumon est fumé à la main pendant 24h à froid par Daniel Letz, un français, premier chef étoilé au Danemark. Toute petite production, exclusivité Maison Olivier.

SAUMON FUMÉ & TARAMA

Maison Barthouil, 40300 Peyrehorade, France

Entreprise du patrimoine vivant, la Maison Barthouil fabrique du foie gras et fume du saumon à Peyrehorade. Reconnue pour son excellence et son artisanat, c'est la troisième génération qui est à la tête de l'entreprise. Conditionnement sous-vide/bocaux/conserves.

SAUMON FUMÉ	DLC 21 jours	Poids net	Prix/Kg €
À la tranche (sur demande à la boutique)	_____	_____	120
Coeur de filet entier	_____	Env 550g	195
Coeur de filet entier (au poivre de Penja)	_____	Env 550g	195
Coeur	_____	Env 280g	185
Coeur (au poivre de Penja)	_____	Env 280g	185

TARAMA	DLC 18 jours	Poids net	Prix € TTC
Nature	_____	100g	8
Homard	_____	100g	14
Corail d'oursin	_____	100g	14
Truffe (Mélanosporum 5%)	_____	100g	21

ŒUFS DE SAUMON SAUVAGE	Poids net	Prix € TTC
Pasteurisé*	_____	50g 21
Non pasteurisé (uniquement Noël)*	_____	250g 122
Non pasteurisé (uniquement Noël)*	_____	500g 246
Non pasteurisé (uniquement Noël)* *	_____	1kg 354

*DLC de 1 mois **DLC 21 jours

FOIE GRAS

Maison Barthouil, 40300 Peyrehorade, France

FOIE GRAS DE CANARD

Poids net

Prix TTC €

- **Cuit « à ma façon »** cuisson à l'étouffé, puissant en goût, DLC 45 jours

Lobe de Foie gras dégraissé _____ Env 450g 95

Lobe de Foie gras dégraissé _____ Env 230g 52

- **Fumé aux 2 poivres**, DLC de 21 jours

Aux 2 poivres _____ Env 700g 145

Aux 2 poivres _____ Env 200g 44,5



Depuis ses débuts, le foie gras est un produit emblématique de la Maison Barthouil. Gaston Barthouil, fils de boucher, en a commencé la fabrication dès 1929.

À déguster avec un confit de figue ou d'oignon de la Maison Jouglot (disponible en boutique).

CAVIAR

Caviar De Neuvic, 24190 Neuvic, France

Fondé par Laurent Deverlanges, Caviar De Neuvic produit un caviar d'exception, respectueux de l'environnement, dans le Périgord. Un caviar 100% français qui ne cesse d'innover.

Entre 1 mois et 6 mois de date.

CAVIAR	Poids net	Prix € TTC
Baeri, 6-7 ans		
_____	30g	75
_____	50g	125
Caviar Baeri _____	100g	250
_____	250g	610
Oscietre, 10-12 ans		
_____	30g	90
_____	50g	155
Caviar Oscietre _____	100g	305
_____	250g	750
Beluga, 20-22 ans		
_____	30g	200
_____	50g	325
Caviar Beluga _____	100g	650
_____	250g	1650



Caviar emblématique français, à déguster avec de la crème crue ou un fontainebleau nature.