

saumons & co

— De l'atelier à votre assiette ! —

Attention, nos produits sont frais, la livraison se fera à la date fixée.
Colis isotherme individuel.

	PRODUIT - PRESENTATION & PREPARATION	Poids	Parts	Réf.	Prix Public	Prix	Quantité	Total
NORVEGE	Filet prétranché - tranches larges	1kg	20/22	SN6921	48,00€	32,00 €		
	Grandes tranches sélectionnées	400g	8/10	SN5750	24,00€	17,00 €		
	Cœur de filet saumon fumé	430g	7/9	SN7860	45,00€	25,00 €		
	Cœur de filet saumon fumé	150g	2/3	SN5060	18,00€	10,00 €		
ECOSSE	Filet prétranché - façon main - tranches larges	1kg	20/22	SE6921	55,00€	37,00 €		
	Grandes tranches sélectionnées	400g	8/10	SE5750	26,00€	19,00 €		
	Cœur de filet saumon fumé	430g	7/9	SE7860	49,00€	29,00 €		
	Cœur de filet saumon fumé	150g	2/3	SE5060	20,00€	12,00 €		
BIO	Filet prétranché - façon main - tranches larges	800g	18/20	SNA06421	72,00€	49,00 €		
	Grandes tranches sélectionnées	320g	6/8	SIO8950	40,00€	23,00 €		
	Cœur de filet saumon fumé	150g	2/3	SIO5060	24,00€	15,00 €		
SAUVAGE	Filet prétranché - façon main - tranches larges	800g	18/20	SB6421	75,00€	50,00 €		
	Grandes tranches sélectionnées	400g	6/8	SB5750	44,00€	26,00 €		
	Cœur de filet saumon fumé	150g	2/3	SB5060	25,00€	16,00 €		
POISSONS FUMES	Truite fumée - Grandes tranches sélectionnées	400g	8/10	PTR5750	25,00€	15,00 €		
	Anguille fumée	100g	2/3	XX0087	13,00€	8,00 €		
	Assiette Nordique : saumon, truite, hareng, maquereau, thon	150g	1/2	PAN5050	25,00€	15,00 €		
CEUFS DE POISSONS TARTINABLES	Tarama Bio	180g	Pot	ATO6500	6,50€	4,50 €		
	Tartare d'algues	110g	Verrine	XX0042	6,00€	4,50 €		
	Poutargue Premium * Cœufs de mulet séchés	200g	Paire	AB5331	24,00€	15,00 €		
CAVIAR de BULGARIE	Cœufs de Truite	90g	Verrine	AOTD7100	14,00€	8,00 €		
	Cœufs de Saumon Sauvage	100g	Verrine	AOSD5100	15,00€	10,00 €		
	Caviar STERLET	30g	1/2	AVS7900	60,00€	30,00 €		
	Petit grain, du clair au gris foncé qui libère de son écrin un goût fort et intense.	50g	2/3	AVS5200	100,00€	50,00 €		
		125g	4/5	AVS7700	250,00€	125,00 €		
	Caviar OSCIETRE	30g	1/2	AVO7900	90,00€	55,00 €		
	Puissant et marin, ses grains sont de belle taille de couleur ambre. En bouche, ils explosent en une succession de saveurs.	50g	2/3	AVO5200	130,00€	79,00 €		
		125g	4/5	AVO7700	315,00€	189,00 €		
	Caviar BAERI	30g	1/2	AVB7900	75,00€	45,00 €		
	Délicat et peu iodé, aux saveurs de fruits secs et de fruits de mer. Ses grains sont roulants et fermes. Une invitation au plaisir par la pureté de son goût.	50g	2/3	AVB5200	115,00€	69,00 €		
		125g	4/5	AVB7700	290,00€	169,00 €		
	FOIE GRAS de CANARD	Foie gras de canard entier mi-cuit	330g	4/6	XXFE0330	48,00€	34,00 €	
Foie gras de canard entier mi-cuit, aux figues mûres		330g	4/6	XXFF0330	48,00€	34,00 €		
Foie gras de canard entier mi-cuit		180g	2/3	XXFE0180	26,00€	19,00 €		
Foie gras de canard entier mi-cuit, aux figues mûres		180g	2/3	XXFF0180	26,00€	19,00 €		
Foie gras de canard entier mi-cuit - En verrine		180g	2/3	XXFEV0180	28,00€	20,00 €		
Foie gras de canard entier mi-cuit - Au torchon		250g	3/4	XXFET0250	38,00€	26,00 €		

TOTAL :

Les saumons fumés comme les produits les plus sensibles sont consommables jusqu'au 5 janvier 2018

0,00 €

La DLC* des caviars est de 2 mois à dater de la livraison (voir produit)

La DLC* des foie gras est de 1 à 2 mois à dater de la livraison (voir produit)

Libellé de vos règlement par chèque à l'ordre de CEPCA

Date limite de remise des commandes jusqu'au vendredi 01/12/2017