

TARIFS PARTICULIERS 2015

Poissons fumés artisanalement de qualité supérieure

Filets et tranches de saumon fumé

SAUMON FUMÉ élevage Écossais

SAUMON FUMÉ ET MARINÉ CITRON ET THYM élevage Écossais

SAUMON FUMÉ élevage Irlandais

	poids net*	SAUMON FUMÉ élevage Écossais		SAUMON FUMÉ ET MARINÉ CITRON ET THYM élevage Écossais		SAUMON FUMÉ élevage Irlandais	
		prix unitaire**	prix au kg	prix unitaire**	prix au kg	prix unitaire**	prix au kg
Filet entier non tranché	1,2 kg	75 €	62,50 € / kg	-		84,60 €	72,00 € / kg
Filet entier tranché. 20/22 tranches	1,2 kg	80 €	66,66 € / kg	84 €	70,00 € / kg	90 €	75,00 € / kg
Filet entier tranché. 24/26 tranches	1,4 kg	90 €	64,29 € / kg	94 €	67,15 € / kg	-	
Demi filet tranché. 10/12 tranches	600 g	43,50 €	72,50 € / kg	45,30 €	75,50 € / kg	48 €	80,00 € / kg
Demi filet tranché. 12/14 tranches	700 g	50,75 €	72,50 € / kg	52,85 €	75,50 € / kg	56 €	80,00 € / kg
4 tranches sur plaque	200 g	15 €	75,00 € / kg	17,15 €	78,00 € / kg	16,60 €	83,00 € / kg
6 tranches sur plaque	300 g	22,50 €	75,00 € / kg	23,40 €	78,00 € / kg	24,90 €	83,00 € / kg
8 tranches sur plaque	400 g	30 €	75,00 € / kg	31,20 €	78,00 € / kg	33,20 €	83,00 € / kg

Émincés et pavés de saumon fumé

SAUMON FUMÉ ET MARINÉ OU AROMATISÉ élevage Écossais

	poids net*	SAUMON FUMÉ ET MARINÉ OU AROMATISÉ élevage Écossais	
		prix unitaire**	prix au kg
4 émincés, marinade Citron & Thym	120 g	9,50 €	79,00 € / kg
4 émincés, marinade Citron & Poivre vert	120 g	9,50 €	79,00 € / kg
4 émincés, marinade Arrabiata	120 g	9,50 €	79,00 € / kg
4 émincés aromatisés 5 baies	120 g	9,50 €	79,00 € / kg
Mini pavé fumé	130 g	8,95 €	69,00 € / kg
Pavé fumé	500 g	34 €	68,00 € / kg
Mini pavé fumé et aromatisé 5 baies	130 g	8,95 €	69,00 € / kg
Pavé fumé et aromatisé 5 baies	500 g	34 €	68,00 € / kg



02 40 83 50 76
 lefumoir@orange.fr
 www.le-fumoir.com
 ZI des Taillis - 49270 Champtoceaux

L'établissement **Le Fumoir** créé en 1984 est spécialisé dans le fumage du poisson et plus particulièrement du **saumon**.

Les saumons de qualité supérieure, arrivent directement des eaux froides du **Nord de l'Europe**. Ils sont préparés **artisanalement**: filetés à la main, salés au sel sec puis fumés au sarment de pied de vigne et à la sciure de bois de hêtre vert. Une recette gardée secrète donne au saumon du **Fumoir** sa saveur si particulière.

Il saura enchanter vos sens et réveiller vos papilles grâce à la **finesse** de son goût, à la **fermeté** de sa chair et à la **délicatesse** de son arôme.

Les poissons sont livrés par transporteur privé, un jour après la commande, avant 13 heures, dans un coli isotherme. La participation aux frais d'expédition est de 11€ par envoi. Les frais d'expédition sont offerts à partir de 110€ d'achat.

Truite fumée et produits traiteurs

TRUITE FUMÉE élevage Français

	poids net*	TRUITE FUMÉE élevage Français	
		prix unitaire**	prix au kg
4 tranches sur plaque	120 g	6,50 €	54,00 € / kg
6 tranches sur plaque	180 g	9,70 €	54,00 € / kg
8 tranches sur plaque	240 g	12,95 €	54,00 € / kg
12/14 tranches sur plaque	500 g	25,50 €	51,00 € / kg

PRODUITS TRAITEUR

	poids net*	PRODUITS TRAITEUR	
		prix unitaire**	prix au kg
Maquereau aromatisé 3 poivres	120 g	4,50 €	37,50 € / kg
Rillettes deux Saumons	100 g	6,50 €	65,00 € / kg
Rillettes Fraiches	200 g	9,70 €	47,50 € / kg

* Poids des produits à titre indicatif ** Hors frais de port

