

# LA MAISON DANOISE

Produits de la mer fumés selon les méthodes traditionnelles et artisanales au Danemark.

## Tarifs – Prix NOËL 2017

mercredi 8 novembre 2017

A nous faire parvenir - **Avant le 2 Décembre** - Disponible entre le 16 et 20 décembre

Livraison autour d'Aix – Marseille à différents endroits. Voir plan distribution ci-joint

Les **SAUMONS SAUVAGES** sont à notre grande déception **actuellement ABSENTS**.  
La déstabilisation de la nature par un monde de plus en plus chaud, et avec un changement climatique, fait que **l'eau en Mer Baltique est trop chaude** pour le moment, + 10 C au lieu de 1- 2 C, et nos précieux poissons sont partis vers d'autres destinations.... !

*Et si par bonheur nos pêcheurs arrivent à les attraper à partir de **mi novembre** nous vous informerons tout de suite.*

*Nous proposons ici notre gamme habituelle avec quelques nouveautés..*

### SAUMON Fumé BORNHOLM **GRAND LUXE** sans peau de fumage.

*Depuis 3 ans avec le lancement de ce produit nos clients ont vraiment apprécié cet assortiment.  
A présenter directement sur votre assiette avec un brin d'aneth, feuille de salade verte, et HOP !*

#### Facile, Gustatif ..et... Un Régal !

1000 g. env.30 - 34 grandes tranches sélectionnées "égales" (poids env. 27 -29 g/tranches)	95 € pièce .....
750 g. env.25 - 30 grandes tranches sélectionnées "égales" (poids env. 27 -29 g/tranches)	71 € pièce .....
500 g. env.17 - 20 grandes tranches sélectionnées "égales"	47 € pièce.....
250 g. env. 8 - 10 grandes tranches sélectionnées "égales"	24 € pièce.....

#### Nouveautés ! Saumons Elevés et Fumés au Danemark :

Saumon Fumé «Suspendu» à l'ancienne. Tranché 100 g.	10 € pièce...
Saumon Fumé «Suspendu» à l'ancienne. ENTIER non tranché 500 -700 g.	76 € le kg....

**L'ASSIETTE DANOISE : 200 g (Saumon fumé, Anguille fumée, Flétan fumé, Truite fumée)** 28 € le paquet....

<b>SAUMON Fumé Atlantique ENTIER «Copenhague»</b> env.1,5-2,5 kg. Sans peau de fumage et arêtes	85 € le kg.....
<b>SAUMON Fumé BORNHOLM Le grand Classique 1000 g en carton noir illustré.</b> Env.30 - 35 tranches	70 € pièce.....
<b>SAUMON Fumé BORNHOLM Atlantique élevage en tranches. Paquet de 500 g</b>	38 € pièce.....
<b>SAUMON Fumé BORNHOLM Atlantique élevage en tranches. Paquet de 200 g</b>	15 € pièce.....

<b>FILET ROYAL</b> de Saumon Fumé. <i>Cœur du filet entier du dos.</i> 200 g. Pour votre apéritif.	23 € pièce.....
<b>FILET ROYAL</b> de Saumon Fumé. <i>Cœur du filet entier du dos.</i> 400 - 450 g. Pour votre apéritif.	108 € le kg.....

<b>FLETAN Fumé – tranché/ Entier. <u>A préciser</u>, origine GROENLAND.</b> Paquet d'env. 1,1 kg-1,4	<b>77 € le kg.....</b>
<b>FLETAN Fumé - tranché, origine GROENLAND.</b> Paquet de <b>500 g</b>	<b>42 € pièce.....</b>
<b>FLETAN Fumé - tranché, origine GROENLAND.</b> Paquet de <b>200 g</b>	<b>17 € pièce.....</b>
<b><u>SAUMON Mariné prétranché «GRAVAD LAKS» avec sa sauce «moutarde douce»</u></b>	
Env. 25-28 tranches. Saumon entier reconstitué d'env. <b>1050 à 1150 g</b>	<b>60 € le kg.....</b>
En tranches. Paquet de <b>500 g</b>	<b>33 € pièce.....</b>
En tranches. Paquet de <b>200 g</b>	<b>15 € pièce.....</b>
<b><u>TRUITE de Mer du Nord fumée</u> traditionnellement "fumée à froid", à la sciure d'hêtre</b> <i>En tranches. Paquet sous vide de 400 g</i>	<b>25 € pièce.....</b>
<b><u>TRUITE de Mer du Nord fumée à chaud.</u> Les deux filets de <u>Truite entière.</u> Env. 1150 à 1350 g</b>	<b>58 € le kg.....</b>
<b><u>ANGUILLE Fumée Sauvage entière</u> d'env. 500 à 600 g</b>	<b>97 € le kg.....</b>
<b>FILET d'Anguille fumée « SUPRÊME ». 200 g.</b> Paquet de 8 morceaux préparés.	<b>35 € pièce.....</b>
<b>SAUMON « DUO » (pavé) fumé à chaud.</b> Naturel et Poivre. Pièce d'env. <b>300 - 350 g</b>	<b>68 € le kg.....</b>
<b><u>ŒUFS de CABILLAUD</u> pour votre TARAMA.</b> Portion entière sous vide d'env. <b>230 - 275 g</b>	<b>54 € le kg.....</b>

*Recette sur notre site web*

*Le prix des articles tarifés au kilo sera ajusté lors de la livraison selon le poids exact figurant sur le paquet.*

*Note : Le fumage à CHAUD signifie que la température de la fumée de copeaux d'AULNE atteint + de 70 degrés par rapport au fumage traditionnel du saumon « à FROID » de sciure d'HÊTRE, où elle ne dépasse pas 30 degrés.*