

# LA MAISON DANOISE

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

## Bon de COMMANDE PAQUES 2018

A nous faire parvenir - Avant le 20 Mars - Disponible le 30 et 31 mars

Livraison autour d'Aix - Marseille à différents endroits vendredi 30 Mars. Voir plan distribution ci joint

*NB : A retirer au plus tard à Mirabeau le samedi 31 mars*

A commander :

SAUMON Fumé <b>SAUVAGE</b> D'origine Bornholm Mer Baltique en tranches. Paquet de 700 gr	84 € pièce...
SAUMON Fumé <b>SAUVAGE</b> D'origine Bornholm Mer Baltique en tranches. Paquet de 500 gr	60 € pièce.....
SAUMON Fumé <b>SAUVAGE</b> D'origine Bornholm Mer Baltique en tranches. Paquet de 300 gr	36 € pièce.....
SAUMON Fumé <b>SAUVAGE</b> D'origine Bornholm Mer Baltique en tranches. Paquet de 200 gr	24 € pièce.....
SAUMON fumé <b>SAUVAGE</b> <b>ENTIER</b> d'origine Bornholm <i>Pas tranchées</i> . 1,2 - 1,4 kg	120 € le kg...
<b>SAUMON Fumé BORNHOLM GRAND LUXE</b> <i>sans peau de fumage.</i>	
400 gr. env.17 - 18 grandes tranches sélectionnées "égales"	38 € pièce.....
250 gr. env.8 - 10 grandes tranches sélectionnées "égales"	24 € pièce.....
<b>L'ASSIETTE DANOISE</b> 200 gr (Saumon fumé sauvage, Anguille fumé, Flétan fumé, Truite fumé)	28 € paquet....
SAUMON Fumé BORNHOLM <b>Le grand Classique</b> 1000 gr en carton noir illustré. Env.30 - 35 tranches	70 € pièce.....
SAUMON Fumé BORNHOLM « Party » Atlantique élevage en tranches. Paquet de 200 gr	15 € pièce....
<b>FILET ROYAL</b> de Saumon Fumé. <b>Cœur du filet entier du dos</b> . 200 gr. Pour votre apéritif.	23 € pièce.....
FLETAN Fumé - tranché, d'origine GROENLAND. Paquet de 400 gr	34 € pièce...
FLETAN Fumé - tranché, d'origine GROENLAND. Paquet de 200 g (Env. 1,1 kg - sur commande 80/kg)	17 € pièce...
<b>SAUMON Mariné prétranché «GRAVAD LAKS» avec sa sauce «moutarde douce»</b>	
Env. 25-28 tranches. Saumon entier reconstitué d'env.1050 - 1150 gr	60 € le kg...
En tranches. Paquet de 400 gr	24 € pièce...
En tranches. Paquet de 200 gr	15 € pièce...
<b>TRUITE de Mer du Nord fumée</b> traditionnellement "fumée à froid", à la sciure d'hêtre En tranches. Paquet sous vide de 400 gr	25 € pièce.....
<b>TRUITE de Mer du Nord fumée à chaud.</b> Les deux filet de Truite entière. Env. 1150 gr - 1350 gr	58 € le kg.....
<b>ANGUILLE Fumée</b> sauvage <i>entière</i> d'env. 500 à 600 gr	97 € le kg.....
<b>FILET d'Anguille fumée « SUPRÊME ».</b> 200 gr. Paquet de 8 morceaux préparé.	35 € pièce.....
SAUMON « DUO » (pavé) <b>fumé à chaud</b> . Naturel et Poivre. Pièce d'env.300 - 350 gr	68 € le kg.....
<b>ŒUFS de CABILLAUD</b> pour votre TARAMA. Portion entière sous vide d'env.230 - 275 gr	54 € le kg.....

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

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

Chèque à établir à l'ordre de : Mme Anita SPEERSCHNEIDER, - 104, Rue de la Garance, 84120 MIRABEAU en Luberon  
Tél./Fax : 04 90 77 06 86 – e-mail : [bosp.provence@wanadoo.fr](mailto:bosp.provence@wanadoo.fr) RCS Avignon 379 675 382 [www.lamaisondanoise.fr](http://www.lamaisondanoise.fr)