

LE TRIANON

Bar - Restaurant - Fumoir artisanal



Désignation	Conditionnement	Quantité	Prix au Kg	Estimation du total
Saumon d'Écosse fumé	Sous-vide, filet d'environ 1 kg		59.90 €	
½ filet Saumon d'Écosse fumé	Sous-vide, ½ filet d'environ 500 gr		59.90 €	
Saumon d'Écosse fumé tranché	Sous-vide, filet d'environ 1 kg		59.90 €	
½ filet Saumon d'Écosse fumé tranché	Sous-vide, ½ filet d'environ 500 gr		59.90 €	
Truite d'eau douce fumée, origine Finistère	Sous-vide, ½ filet d'environ 500 gr		55.00 €	
Truite d'eau douce fumée tranchée, origine Finistère	Sous-vide, ½ filet d'environ 500 gr		55.00 €	
Filets de maquereaux fumés au poivre (Atlantique)	Sous-vide par 2 ou 3 filets, environ 150 gr		34.90 €	
Filets de maquereaux fumés à la Provençale, (Atlantique)	Sous-vide par 2 ou 3 filets, environ 150 gr		34.90 €	
Thon Albacore fumé (pêché en Atlantique)	Sous-vide, morceaux d'environ 300 gr		50.00 €	

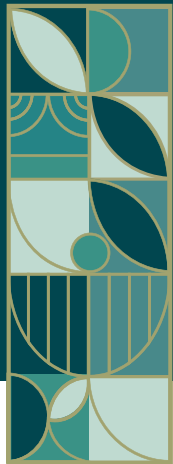
Enlèvement le :

Bon de commande n°.....

Nom et prénom :

Téléphone :





LE TRIANON

Bar - Restaurant - Fumoir artisanal



LA FUMAISON ARTISANALE

Tous nos produits arrivent frais au Trianon. Ils sont salés, rincés, séchés puis fumés sur place. Voici pour exemple l'histoire de la fumaïson de notre produit star...

Le saumon d'Écosse

Sitôt la livraison faite, les filets sont directement recouverts d'un mélange de sel provenant d'un paludier de Bourgneuf-en-Retz et d'aromates - petit secret de notre maître Fumeur. Ce sel a la caractéristique d'éliminer l'excès de gras du saumon, ainsi que le surplus d'eau. Ils sont ensuite séchés afin de retirer l'humidité et les graisses excédentaires des poissons. Les saumons sont ensuite fumés sur place. La fumée est issue d'une combustion de bois de hêtre qui donne un goût intense au saumon fumé.

A la fin du processus, les saumons mûrent encore 24 heures de manière à révéler toutes les saveurs obtenues pendant l'opération de fumaïson, puis sont mis sous vide entiers, en morceaux ou encore tranchés, afin de conserver les arômes lors de la consommation.

De l'origine à aujourd'hui...

Il y a 4 ans Pascal Charron et Stéphane Decrozant créaient « Fumé d'ici », premier fumoir artisanal saumurois. Le saumon d'Écosse, puis la truite française d'eau douce ont été les premières stars de sa production. Sont arrivés ensuite le thon rouge, le maquereau, les crevettes, les noix de St Jacques, puis les viandes : magret de canard, filet mignon de porc, foie gras... La période liée au confinement s'est révélée être une opportunité car elle a entraîné la fermeture définitive du lieu mais a

permis à Pascal Charron de repenser totalement le concept ! Riche de son expérience, il a souhaité, en reprenant le Trianon, associer son savoir-faire artisanal à celui d'une cuisine traditionnelle et locale. Comme à l'habitude pour les fêtes de fin d'année, Fumé d'ici met dans sa vitrine tous les produits qui donneront un air de fête raffiné et convivial à votre table... Juste pour votre plaisir !

