



# LE TRIANON

Bar - Restaurant - Fumoir artisanal



## BON DE COMMANDE

Désignation	Conditionnement	Quantité	Prix au Kg	Estimation du total
Saumon d'Écosse fumé tranché	Sous-vide, au poids		59.90 €	
Saumon d'Écosse fumé non tranché	Sous-vide, au poids		59.90 €	
Foie gras maison	Sous-vide, au poids		95.00 €	
Noix de Saint Jacques fumées	Sur commande		69.90 €	
Filets de maquereaux fumés au poivre (Atlantique)	Sous-vide par 2 filets, environ 200 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 : .....

### LA FUMAISON ARTISANALE

#### De l'origine à aujourd'hui...

Issu de l'aventure « Fumé d'ici », le savoir-faire artisanal de Pascal Charron s'exprime depuis sept ans. La fumaison est devenue une véritable signature maison.

#### Le saumon d'Écosse

Produit phare, le saumon arrive frais puis est salé au sel de Bourgneuf-en-Retz et aux aromates maison. Après séchage, il est fumé au bois de hêtre, puis maturé 24 h pour affiner ses saveurs avant d'être conditionné sous vide.

#### Toutes nos dégustations

Autour de ce classique, la gamme s'est enrichie : thon Albacore, maquereau, Saint-Jacques, mais aussi le foie gras. Tous profitent du même traitement artisanal, garantissant une palette de produits à la fois élégants et généreux.

