



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 mûri 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.

Ne pas jeter sur la voie publique

