

SAVEURS GOURMANDES

Les fêtes de fins d'année arrivent à grands pas. Pour cela « SAVEURS GOURMANDES » vous propose un ensemble de produits entièrement fait maison, avec des produits de qualité, dans des conditions d'hygiène irréprochables. Rien d'inutile n'est rajouté. Les prix sont moindres par rapport à ceux que vous trouverez dans le grand commerce avec les additifs, les stabilisants, colorants, E20.....en moins.



- Planche de saumon fumé Label Rouge :

entre 1,3 et 1,5 kg fait maison sans conservateur avec peau.

Fumé au bois de hêtre, livrée sous vide pour une conservation optimale.

DLC : 3 semaines sous vide

Se congèle très bien.

50€/kg

ou

- Saumon fumé Tranché Label Rouge :

Conditionnement de **500g** environ.

57€/kg

- Planche de saumon « Gravlax » Label Rouge (1.3 à 1.5 kg):

fait maison sans conservateur, le saumon est « cuit » par une marinade à base de saumure et d'épices. La marinade peut être aromatisé à la vodka pour un supplément de : 5€.

Livrée sous vide pour une conservation optimale.

Date limite de consommation : 2 semaines sous vide

Se congèle très bien.

50€/kg

Ou

- Saumon « Gravlax » Label Rouge tranché :

Conditionnement de **750g** environ.

57€/kg Supplément Vodka : 2.5€.

- Ballotin de foie gras de canard (environ 500g) cuit ou mi-cuit :

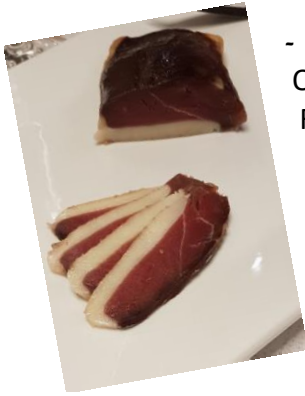
Foie d'origine sud-ouest français. Les foies sont assaisonnés et aromatisés avec du cognac. Sur demande, ils peuvent être agrémentés de Porto, Muscat de baumes de Venise, Morilles....
Supplément 5€.

Les foies sont livrés sous vide pour une conservation optimale.

Date limite de consommation : 2 semaines sous vide

Se congèle très bien.

85€/kg



- Magret de canard fumé :

Origine sud-ouest français.

Fait maison sans conservateur, ni colorant ou autre additif.

Fumé au bois de hêtre, livré sous vide pour une conservation optimale.

Date limite de consommation : 1 mois sous vide

Se congèle très bien.

43€/kg