

Thon Fumé

Poisson sauvage pêché à la ligne, le thon est mis en salaison avec du Sel de Guérande sec, puis fumé à la sciure de chêne. Il se déguste en tranches fines sur des toasts, coupé en petits morceaux ou associé à des salades.

Magret de Canard Fumé

Un délicieux magret de canard du sud-ouest de la France. Il est macéré dans du vin rouge avec des épices et du sel, avant d'être fumé à chaud.

Filet de Poulet Fumé

Nous utilisons des filets de poulet Label Rouge, macérés dans du vin blanc avec épices et sel, avant de les fumer à chaud. Le fumage rend le poulet tendre avec un goût exceptionnel.

Sur commande, :-

Kippers - Des harengs fumés ouverts, vendus emballés dans des poches en plastique.

Bouchons de saumon fumé - Cannelés de saumon fumé, un apéritif original et absolument délicieux

Carpaccio de saumon cru - fines tranches de saumon label rouge d'Écosse



Vous pouvez acheter nos produits en ligne, par téléphone, ou rendez nous visite dans le beau village de St Gengoux le National.

Boutique Ouverte

jeudi, vendredi et samedi

9h-12h 15h-18h

dimanche 9h-12h

Marchés

Samedi matin - Cluny

Mardi matin - St Gengoux Le National

Fumage Artisanal De Bourgogne



Fumage Artisanal De Bourgogne

7 Rue Des Ecoles

71460 Saint Gengoux Le National

Tel 03 85 49 21 61

www.saumonfume71.com

Saumon Fumé - Label Rouge et Bio

Notre saumon provient des eaux claires et froides des côtes nord-ouest de l'Écosse, avec une densité des poissons très faible ; ils sont élevés artisanalement (sans stimulateurs de croissance, ni produits chimiques) ce qui garantit un saumon sain, dense et d'une qualité exceptionnelle.



Nous salons le saumon au Sel de Guérande sec, avant de le fumer à froid sur de la sciure de chêne en provenance de barriques de vin de Bourgogne. Le produit final a un goût et une structure remarquables. C'est le saumon suprême pour votre apéro.

Gravlax

Le gravlax est une spécialité d'origine scandinave; il est préparé à partir de filets de saumon cru entre lesquels on ajoute du sel, du sucre, du poivre noir et de l'aneth. Puis, on ajoute, soit betterave et vodka, soit whisky d'Écosse. On laisse mariner les filets pendant 4 jours. (Le gravlax n'est pas fumé)

Saumon Frais-Fumé

Ce saumon légèrement fumé, conserve une texture proche du saumon frais. Il peut être dégusté en carpaccio ou rapidement poêlé à feu vif.

Saumon Fumé à Chaud

Il est fumé en utilisant le même procédé que pour le saumon traditionnel, puis la température est augmentée notablement afin d'obtenir cette texture si différente, ressemblant au saumon cuit au four ou grillé. Fabuleux émietté avec des pâtes, dans des quiches ou avec une salade de pommes de terre.

Rillettes de Saumon Fumé

Des rillettes de saumon riches et aromatisées, excellentes tartinées sur des toasts ou des blinis. Fabriquées avec notre Saumon Label Rouge et assaisonnées au fromage à la crème et au citron.

Tous nos produits sont fabriqués selon les méthodes traditionnelles qui demandent temps et compétences. Notre saumon est



Haddock (Églefin Fumé)

L'églefin ou haddock est un poisson de la mer du Nord qui se consomme fumé. Il est légèrement salé et exposé à la fumée de bois. Habituellement, la cuisson se fait dans un mélange de lait et d'eau.

Maquereau Fumé à Chaud

Fumé par Sutherlands of Portsoy, une entreprise localisée dans le Nord-Est de l'Écosse. Le maquereau fumé est prêt à manger et parfait pour éveiller au maximum votre appétit et vous offrir un feu d'artifice de saveurs.