

LA MAISON DANOISE

Produits de la mer fumés selon les méthodes traditionnelles et artisanales au Danemark.

Bon de COMMANDE Noël 2011

A nous faire parvenir - Avant le 3 Décembre - Disponible entre le 17 et 22 décembre

Livraison autour d'Aix – Marseille à différents endroits. Voir plan distribution ci joint

NB : A retirer au plus tard à Mirabeau le mercredi 21 décembre

Quantité :

SAUMON Fumé SAUVAGE prétranché <i>de Luxe. 800 gr – 1100 gr.</i> <i>Env. 20-25 tranches. Saumon entier reconstruit. Paquet Cadeau en carton illustré</i>	55 € le kg
SAUMON Fumé SAUVAGE ENTIER «à l'ancienne» <i>env.1,8–2,2 kg. Tranchez vous-même!</i> 50 le kg	
SAUMON Fumé SAUVAGE en tranches. Paquet de 250 gr	15 € pièce
SAUMON Fumé BORNHOLM Atlantique élevage 1000 gr. 20-25 tranches. En carton illustré	53 € pièce
SAUMON Fume Entier BORNHOLM Atlantique. Avec peau de fumage/arrêts. Env. 1,5-1,6 kg	52 le kg
SAUMON Fumé BORNHOLM Atlantique élevage en tranches. Paquet de 500 gr	30 € pièce
SAUMON Fumé BORNHOLM Atlantique élevage en tranches. Paquet de 200 gr	12 € pièce
FILET ROYAL de Saumon Fume. Filet entier du dos.Env.170 gr. Pour votre apéritif. Env. 35 canapés	13 € pièce
FLETAN Fumé en tranches, d'origine GROENLAND. Paquet de 500 gr	33 € pièce
FLETAN Fumé en tranches. Paquet de 200 gr (Env. 1,1 kg - sur commande 66/kg)	14 € pièce
SAUMON Mariné prétranché «GRAVAD LAKS» avec sa sauce «moutarde douce» Env. 20-25 tranches. Saumon entier reconstruit d'env.1050/1100 gr	52 € le kg
En tranches. Paquet de 500 gr	27 € pièce
En tranches. Paquet de 200 gr	12 € pièce
TRUITE de Mer Fumée traditionnellement à froid à la sciure d'hêtre. En tranches. Paquet sous vide de 400 gr	20 € pièce
ANGUILLE Fumée sauvage entière d'env. 500 à 600 gr	67 € le kg
FILET d'Anguille fumée « ROYALE ». Paquet de 8 morceaux. 200 gr	20 € pièce
SAUMON « DUO » (pavé) fumé à chaud. Naturel et Poivre. Pièce d'env.400/450 gr	49 € le kg
TRUITE de Mer fumée à chaud. Truite entière d'env. 1050 / 1250 gr	45 € le kg
TRUITE de Mer fumée à chaud. Pièce d'env. 450/ 550 gr	47 € le kg
ŒUFS de CABILLAUD pour Votre TARAMA personnalisé. Portion entier sous vide d'env.230 gr	40 € le kg

Recette sur notre site web

Pour des raisons de conception artisanale le prix des articles au kg sera ajusté lors de la livraison avec le poids exact sur le paquet.

PS : Le fumage à **CHAUD** signifie que la température du fumé de copeaux de l'AULNE atteint + de 70 degrés par rapport au fumage à **FROID** de sciure d'HÊTRE » où il ne dépasse pas 30 degrés.

NOM.....Prénom.....

Adresse.....

CP ...Ville..... N° Tél.

Portable.....**e-mail:**.....

Date.....Chèque.....Espèce.....Total.....

Chèque à établir à l'ordre de : **Mme Anita SPEERSCHNEIDER**, - 25 Les Pinèdes du Luberon, 84120 MIRABEAU en Luberon

Tél./Fax : 04 90 77 06 86 – e-mail : bossp.provence@wanadoo.fr RCS Avignon 379 675 382 www.lamaisondanoise.fr