

## CAVIARS

Sélection de caviars d'élevages. Après plusieurs années de recherche et de développement, le caviar d'élevage présente d'exceptionnelles qualités gustatives dignes des meilleurs caviars sauvages.

- **Caviar Baeri Classique**

Les grains sont roulants et fermes, de couleur gris foncé. Son parfum est typé, avec des saveurs boisées à l'arôme de noisette verte.

30g - 48,00€      50g - 80,00€      125g - 200,00€

- **Caviar Oscietre Prestige**

Les grains sont de belles tailles, réguliers, de couleur ambre foncé à doré. Son goût se caractérise par une saveur douce et équilibrée, avec une note finale de noisette.

30g - 72,00€      50g - 120,00€      125g - 300,00€

- **Caviar Kristal**

Un caviar extraordinaire qui se rapproche le plus en goût aux caviars sauvages. Les grains sont de belles tailles ronds et roulants, de couleur dorée, et au goût très doux...

30g - 84,00€      50g - 140,00€      125g - 350,00€

- **Caviar Beluga Royal**

Prestigieux car le plus rare. Ses grains sont gros et onctueux variant du gris clair au gris foncé. Ses œufs à la membrane très fine éclatent facilement en bouche, dégagant une longueur en bouche inégalable.

Il se distingue par des notes beurrées délicates.

30g - 175,00€      50g - 290,00€      125g - 725,00€

- **en-K de caviar**

Un petit luxe de tous les instants à déguster sur le pouce. Déclinée en six couleurs, la petite boîte nomade est de tous les rendez-vous et séduit les gastronomes qui apprécient le goût subtil et raffinée du caviar dans la simplicité du moment.

15g - 35,00€

- **Caviar Oscietre des Fêtes**

Dernière production d'automne.

Il se caractérise par un goût équilibré et légèrement beurré. Un incontournable des fêtes.

30g - 59,00€      50g - 99,00€      125g - 249,00€

## Le saumon Atlantique *SALMO SALAR*

Le saumon atlantique est une espèce présente dans les zones tempérées et arctiques de l'océan Atlantique. Cette espèce appartient à la famille des salmonidés tout comme la truite, l'omble et bien d'autres.

Le saumon naît en rivière, mais dès qu'il se sent apte il va vouloir se diriger vers l'océan, pour grandir et devenir un saumon adulte. Puis, il retourne de nouveau vers les rivières pour se reproduire et mourir. Il s'agit donc d'un grand migrateur et c'est pourquoi on le nomme souvent le « ROI DES POISSONS ».

AUTOUR  
SAUMON

### SAINT PAUL

A 60, rue François Miron - Paris 75004      T 01 42 77 23 08

### MARTYRS

A 56, rue des Martyrs - Paris 75009      T 01 48 78 47 58

### CONVENTION

A 116, rue de la Convention - Paris 75015      T 01 45 54 31 16

### AUTEUIL

A 2, rue Donizetti - Paris 75016      T 01 42 88 32 00

### VILLIERS

A 3, avenue de Villiers - Paris 75017      T 01 40 53 89 00

[www.autourdusaumon.eu](http://www.autourdusaumon.eu)

AUTOUR  
SAUMON



*Collection  
2011/2012*

*Saumons  
Caviars  
Poissons fumés  
Produits de la mer  
Champagnes  
Vins fins  
Vodkas*

## SAUMONS

Tous nos saumons sont salés à sec manuellement et fumés au bois de hêtre. Tranché main dans nos boutiques.

### Puissant

SAUMON FUME SAUVAGE 109,00€\*

### Rare

SAUMON FUME FRANCAIS 105,00€\*

### Doux

SAUMON FUME IRLANDAIS BIO 105,00€\*

### Onctueux

SAUMON FUME ECOSSAIS BIO 105,00€\*

### Equilibré

SAUMON FUME SHETLANDAIS 95,00€\*

### Fondant

SAUMON FUME NORVEGIEN 92,00€\*

### Croquant

SAUMON MARINE NORVEGIEN 95,00€\*

### Original

SAUMON FUME A CHAUD "Bradán" 80,00€\*

### Noble

CŒUR DE SAUMON FUME 130,00€\*  
Saumon Ecossois 130,00€\*  
Saumon Norvégien 130,00€\*

## AUTRES POISSONS FUMES

Anguille sauvage fumée de Loire à la coupe 80,00€\*  
Anguille sauvage fumée de Loire (100g) 16,00€  
Flétan noir fumé à la coupe 90,00€\*  
Truite fumée (125g) 9,50€  
Escolier fumé à la coupe 80,00€\*  
Espadon fumé à la coupe 80,00€\*  
(sur commande)

## PAINS

Blini grands 4 pièces 4,50€  
Blini minis 16 pièces 4,50€  
Blini cocktail 50 pièces 10,00€  
Pain au cumin (300g) 3,90€  
Pain noir complet (500g) 5,00€

## EPICERIE FINE

Belle sélection de mets sucrés et salés, vins fins, épices, miels, confitures, pains d'épices ...

\*le Kg - Prix nets

## HARENGS DANOIS

Marinés « nature » 35,00€\*  
Marinés aux épices doux 35,00€\*  
Marinés à l'aneth 39,00€\*  
Au curry 35,00€\*  
A la moutarde 35,00€\*  
A la crème & herbes 39,00€\*  
Matjes fumés à l'huile 41,00€\*  
Rollmops 41,00€\*  
Matjes entier nature (par 2) 7,00€  
Matjes entier nature (par 5) 15,00€

## ŒUFS DE POISSONS

Tarama aux œufs de cabillaud 70% 60,00€\*  
Tarama au crabe 59,00€\*  
Tarama au corail d'oursin 59,00€\*  
Œufs de saumon sauvage 139,00€\*  
Œufs de saumon sauvage (100 g) 16,00€  
Œufs de truite (100 g) 13,50€  
Œufs de lompe (100 g) 6,50€  
Boutargue "classique" calibre 150g-200g 145,00€\*  
Boutargue "cire d'abeille" calibre 150g-200g 145,00€\*  
Boutargue "grecque supérieure" 249,00€\*  
Cœur de boutargue (40g) 19,00€  
Œufs de cabillaud fumés 69,00€\*

## PRODUITS DE LA MER

Gambas crème aneth 72,00€\*  
Gambas Kashmir 72,00€\*  
Tartare de saumon 55,00€\*  
Rillettes de thon 35,00€\*  
Rillettes de sardine 37,00€\*  
Ecrevisses ail & herbes 51,00€\*  
Crevettes sauce cocktail 49,00€\*  
Chair de tourteau (150g) 12,00€\*  
Sauce gravelax 35,00€\*  
Concombres marinés 20,00€\*  
Pommes de terre à la crème 20,00€\*  
Pommes de terre sauce gravelax 20,00€\*

## BELLOTA, FOIE GRAS ET TRUFFES

Jamón (affiné quatre ans) (100g) 31,00€  
Paleta (affiné trois ans) (100g) 22,00€  
Lomito (affiné quatre mois) (100g) 19,00€  
Foie gras de canard aux truffes 10% (90g) 37,00€  
Foie gras de canard nature (90g) 18,00€ (180g) 30,00€  
Foie gras de canard mi-cuit à l'aquavit (180g) 32,00€  
Truffes noires brossées 1er choix (12,5g) 34,00€  
Truffes fraîches (sur commande)

\*le Kg - Prix nets



## VODKAS et AQUAVITS

### VODKAS BLANCHES

Moskovskaya (50cl) 17,00€  
Stolichnaya (50cl) 19,00€  
Gzelka (50cl) 25,00€  
Moskovskaya (70cl) 26,00€  
Tsarskaya silver (50cl) 27,00€  
Stolichnaya (70cl) 28,00€

### VODKAS PREMIUM

Stolichnaya blue (70cl) 30,00€  
Tsarskaya gold (50cl) 31,00€  
Stolichnaya gold (70cl) 32,00€  
Purity vodka (70cl) 56,00€  
Tsarskaya Selo (70cl) 65,00€  
Potocki (70cl) 65,00€  
Stolichnaya Elit (70cl) 75,00€

### VODKAS PARFUMÉES

Cytrynowka au citron (50cl) 25,00€  
Wisniowa à la cerise (50cl) 25,00€  
Zoladkowa aux herbes (70cl) 25,00€  
Peperowa au poivre (50cl) 25,00€  
Zubrowka (70cl) 27,00€  
Krupnik au miel (70cl) 30,00€

### AQUAVITS

Taffel (cumin) (35cl) 15,00€  
Taffel (cumin) (70cl) 29,00€  
Jubilaeum (coriandre et fenouil) (70cl) 31,00€  
Linie (70cl) 42,00€

## COGNAC & WHISKY

HpnotiQ (70cl) 34,00€  
Nikka Whisky (50cl) 41,00€  
Godet Antarctica lcy cognac (50cl) 44,00€

## CHAMPAGNES & VINS

Deutz Brut Classic (37,5cl) 18,00€ (75cl) 35,00€  
Deutz Brut Rosé (37,5cl) 23,00€ (75cl) 45,00€  
Deutz Blanc de Blancs (75cl) 58,00€  
Deutz Amour de Deutz (75cl) 135,00€  
Laurent Perrier Ultra Brut (75cl) 45,00€  
Laurent Perrier Rosé (75cl) 75,00€  
Ruinard blanc de blanc (75cl) 59,00€  
Dom Pérignon 2002 (75cl) 145,00€  
Krug grande cuvée (75cl) 149,00€  
Nuits-Saint-Georges 2008 J. Drouhin (75cl) 32,00€  
Puligny-Montrachet 2008 J. Drouhin (75cl) 32,00€

Prix nets

