

**SUR COMMANDE (Merci de privilégier les SMS)**

**Tous nos produits respectent le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Ils sont élaborés exclusivement à partir de poissons bio de notre élevage et transformés par nos soins dans notre atelier.**

## NOS PRODUITS FRAIS



### TRUITE FUMÉE ariégeoise

Méthode artisanale, Salée au sel de Guérande, Fumée au bois de hêtre.

**10,00 €**

Le paquet

Conditionné sous-vide, paquet de 5 tranches environ

A conserver au frais, 170 gr

DLC : 04/01/26, possibilité de congeler



### PAVES DE TRUITE

Entre

**8,00 et 10,00 €**

Le paquet

Découpe de filet de grosse truite arc-en-ciel

Conditionné sous-vide, 2 pavés par paquet

Selon le poids

A conserver au frais, entre 300 et 350 gr le paquet

Possibilité de congeler



### FILET ENTIER DE TRUITE

Environ

**20,00 €**

Le filet

Selon le poids

Filet de grosse truite arc-en-ciel

Conditionné sous-vide, environ 4 parts

A conserver au frais, environ 700 gr le paquet

Possibilité de congeler

## NOS PRODUITS EN CONSERVE



### TERRINE DE TRUITE

Idéal sur des toasts en apéritif ou en salade.

**5,00 €**

Le pot

4 saveurs au choix : nature, à l'ail des ours, au piment d'Espelette ou à la truite fumée.

Pot de 120 gr



### CAVIAR DE TRUITE

Préparé avec du piment d'Espelette et des baies rouges

**7,00 €**

Pot de 100 gr, à conserver au frais

Le pot

DLC : 01/02/2026

Sébastien et Emilie EYCHENNE - 24 avenue Saint Barthélémy - 09300 MONTFERRIER

Retrait des commandes sur le marché de Foix ou à Montferrier le 20/12 à partir de 14h 00