

**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 FUMEE ariégeoise

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

Conditionné sous-vide, paquet de 5 tranches environ

A conserver au frais, 170 gr

DLC : 04/01/26, possibilité de congeler

10,00 €

Le paquet



### PAVES DE TRUITE

Découpe de filet de grosse truite arc-en-ciel

Conditionné sous-vide, 2 pavés par paquet

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

Possibilité de congeler

Entre

8,00 et 10.00 €

Le paquet

Selon le poids



### FILET ENTIER DE TRUITE

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

Environ

20.00 €

Le filet

Selon le poids

## NOS PRODUITS EN CONSERVE



### TERRINE DE TRUITE

Idéal sur des toasts en apéritif ou en salade.

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

Pot de 120 gr

5,00 €

Le pot



### CAVIAR DE TRUITE

Préparé avec du piment d'Espelette et des baies rouges

Pot de 100 gr, à conserver au frais

DLC : 01/02/2026

7,00 €

Le pot

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

Renseignements : 06 58 46 50 10

[pisciculturedemontferrier@hotmail.fr](mailto:pisciculturedemontferrier@hotmail.fr) / [www.pisciculturedemontferrier.fr](http://www.pisciculturedemontferrier.fr)