



C A F É P R U N I E R

L'ART DU CAVIAR FRANÇAIS

CAVIARS PRUNIER

Caviar Prunier Tradition - Boîte sous vide



Confectionné selon les méthodes Prunier. La finesse caractéristique de ce caviar explique l'intérêt croissant pour le goût particulier des œufs de l'esturgeon Baerii. Cette variété sibérienne – *Acipenser baerii* – est l'une des plus remarquables. Comme ses cousins de la mer Caspienne, il peut mesurer jusqu'à 3 mètres de long et peser quelques quintaux. Ce n'est qu'à l'âge de 6 ans qu'il commence à produire notre caviar Prunier Tradition. Le Prunier Tradition, avec son parfum inimitable de noisette, est de plus en plus demandé.

Conditionnement : 30, 50, 125 ou 250 g en boîte sous vide
ou en boîte originale, selon disponibilité

(1 800,00 €/ Kg)

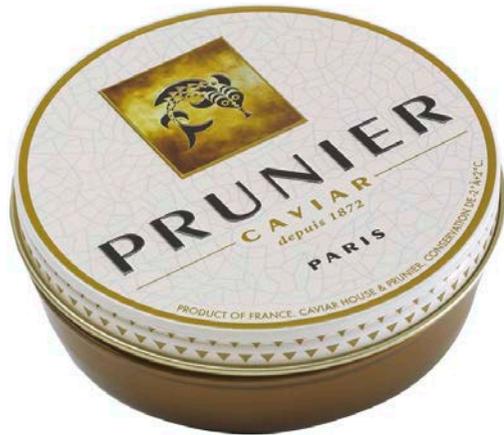
Prix : 54,00 € / 30 g

Prix : 90,00 € / 50 g

Prix : 225,00 € / 125 g

Prix : 450,00 € / 250 g

Caviar Prunier Paris - Boîte sous vide



Ce caviar frais est préparé avec très peu de sel. Pendant les deux premières semaines après la récolte, les oeufs conservent leur texture particulière, ainsi que tout leur goût d'origine, ce qui procure une expérience gustative incomparable pour un intense moment de bien-être. Avec ses gros grains et sa faible teneur en sel, ce caviar possède un caractère subtil et crémeux avec une complexité aromatique unique.

Disponible uniquement pendant la période de pêche.

Conditionnement : 30, 50, 125 ou 250 g en boîte sous vide
ou en boîte originale, selon disponibilité

(4 500,00 €/ Kg)

Prix : 135,00 € / 30 g

Prix : 225,00 € / 50 g

Prix : 562,00 € / 125 g

Prix : 1125,00 € / 250 g

Caviar Prunier Saint-James - Boîte sous vide



Ce caviar fut introduit pour la première fois en 1932, lors de l'ouverture du Restaurant Prunier rue Saint James, à Londres. La production de Saint-James a séduit le palais des clients de premier plan – altesses, hommes d'État – qui fréquentaient régulièrement le Restaurant Prunier. Deux mois après la récolte, ce caviar atteint une maturité parfaite tout en ayant peu de sel. Les grains délicats séduisent par leurs arômes longs en bouche et leur caractère iodé.

Conditionnement : 30, 50, 125 ou 250 g en boîte sous vide
ou en boîte originale, selon disponibilité

(3 960,00 €/ Kg)

Prix : 119,00 € / 30 g

Prix : 198,00 € / 50 g

Prix : 495,00 € / 125 g

Prix : 990,00 € / 250 g

Caviar Prunier Malossol - Boîte sous vide



Cette recette spéciale – appelée parfois « pur sel » – est l'un des chefs-d'œuvre de la maison Prunier. Du fait de son salage et de sa préparation particulière, ce caviar est doté d'un caractère puissant. Le Malossol rend hommage à l'époque où Prunier produisait ce caviar pour ses clients d'outremer, en Amérique. En 1927, lors de leur vol historique au-dessus de l'Atlantique, les pilotes Nungesser et Coli ont emporté avec eux une boîte de Prunier Malossol ! De couleur sombre, puissant et riche en arômes iodés, son goût persiste longtemps en bouche.

Ce caviar est uniquement disponible durant la période de pêche.

Conditionnement : 30, 50, 125 ou 250 g en boîte sous vide
ou en boîte originale, selon disponibilité

(3 960,00 € / Kg)

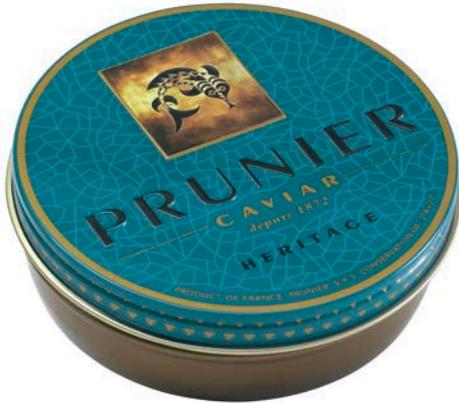
Prix : 119,00 € / 30 g

Prix : 198,00 € / 50 g

Prix : 495,00 € / 125 g

Prix : 990,00 € / 250 g

Caviar Prunier Héritage - Boîte sous vide



Le caviar le plus rare au monde ! Seul 8% de la production totale de caviar Prunier ont le droit à cette appellation. Les esturgeons qui donnent ce caviar sont nos esturgeons les plus âgés. Il n'est donc pas étonnant qu'avec ses gros grains clairs, ce caviar d'exception soit la fierté de Prunier. Notre caviar Héritage est préparé selon la méthode Perse. Il ne figurait qu'exceptionnellement à la carte des restaurants Prunier parisiens. Selon la rumeur, il n'était fabriqué que pour le plaisir exclusif d'Émile Prunier sa « réserve très spéciale ».

Ce caviar est uniquement disponible durant la période de pêche.

Conditionnement : 30, 50, 125 ou 250 g en boîte sous vide
ou en boîte originale, selon disponibilité

(9 600,00 €/ Kg)

Prix : 288,00 € / 30 g

Prix : 480,00 € / 50 g

Prix : 1200,00 € / 125 g

Prix : 2400,00 € / 250 g

Caviar Prunier Collection « Love » - Boîte sous vide



En 1970 le grand coutier de renommée internationale, Yves Saint Laurent, a créé un dessin sur le thème « Love » pour l'envoyer au moment des Fêtes à ses proches amis. Depuis, Yves Saint Laurent en a fait une tradition car chaque année, une nouvelle création « Love » voyait le jour. Depuis 2006, Caviar House & Prunier a la chance de pouvoir utiliser ces fameux dessins et les reproduire sur des boîtes de caviar dédiées à l'artiste.

Conditionnement : 30, 50, 125 ou 250 g en boîte sous vide
ou en boîte originale, selon disponibilité

(2 900,00 € / Kg)

Prix : 87,00 € / 30 g

Prix : 145,00 € / 50 g

Prix : 363,00 € / 125 g

Prix : 725,00 € / 250 g

Caviar Prunier pasteurisé - Verrine



Confectionné selon les méthodes Prunier. La finesse caractéristique de ce caviar explique l'intérêt croissant pour le goût particulier des œufs de l'esturgeon Baerii. Cette variété sibérienne – *Acipenser baerii* – est l'une des plus remarquables. Comme ses cousins de la mer Caspienne, il peut mesurer jusqu'à 3 mètres de long et peser quelques quintaux. Ce n'est qu'à l'âge de 6 ans qu'il commence à produire notre caviar Prunier Tradition. Le Prunier Tradition, avec son parfum inimitable de noisette, est de plus en plus demandé.

Conditionnement : 100 g

(1 250,00 € / kg)

Prix : 125,00 € / 100 g

SAUMONS BALIK



Balik Side Classic - Entier

Pour la préparation classique, les saumons spécialement sélectionnés (*Salmo Salar*) sont fumés dans le ferme Balik. Ensuite, les flancs entiers sont patiemment préparés à la main pour ôter les arêtes et la peau. Comme l'arôme original exquis de ce saumon s'exprime au mieux lorsqu'il est coupé en fines tranches, nous vous proposons le Balik Side Classic en pièce entière ou prétranché.

Chaque filet comporte les instructions détaillées pour le découpage ainsi que les suggestions de présentation et de dégustation. Le Balik Side Classic révèle au mieux son goût lorsqu'il est servi avec des accompagnements comme, par exemple, la crème fraîche et le poivre noir du moulin.

À déguster immédiatement, sans préparation nécessaire. Un demi saumon entier (env. 40 tranches).

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : environ 1200 g

Prix : 19,10 € les 100 g



Balik Side Classic - Prétranché

Pour la préparation classique, les saumons spécialement sélectionnés (*Salmo Salar*) sont fumés dans le ferme Balik. Ensuite, les flancs entiers sont patiemment préparés à la main pour ôter les arêtes et la peau. Comme l'arôme original exquis de ce saumon s'exprime au mieux lorsqu'il est coupé en fines tranches, nous vous proposons le Balik Side Classic en pièce entière ou prétranché.

Chaque filet comporte les instructions détaillées pour le découpage ainsi que les suggestions de présentation et de dégustation. Le Balik Side Classic révèle au mieux son goût lorsqu'il est servi avec des accompagnements comme, par exemple, la crème fraîche et le poivre noir du moulin.

À déguster immédiatement, sans préparation nécessaire. Un demi saumon entier (env. 40 tranches).

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : environ 1200 g

Prix : 20,70 € les 100 g



Balik Side Gravlax - Prétranché

Gravlax signifie littéralement « saumon enterré ». Les Scandinaves ont découvert il y a des siècles cette méthode naturelle pour conserver le saumon frais jusqu'à plusieurs semaines. Et nous avons adapté et affiné cette tradition. Après le fumage et la marinade, les filets de saumon Balik sont recouverts d'un mélange sec de sel, sucre et aneth. Ils sont laissés une journée au moins pour affinage en chambre froide. Pour accompagner le Balik Gravlax, nous vous recommandons notre délicieuse sauce moutarde à l'aneth Balik, notre pain Balik et éventuellement quelques rondelles d'oignon.

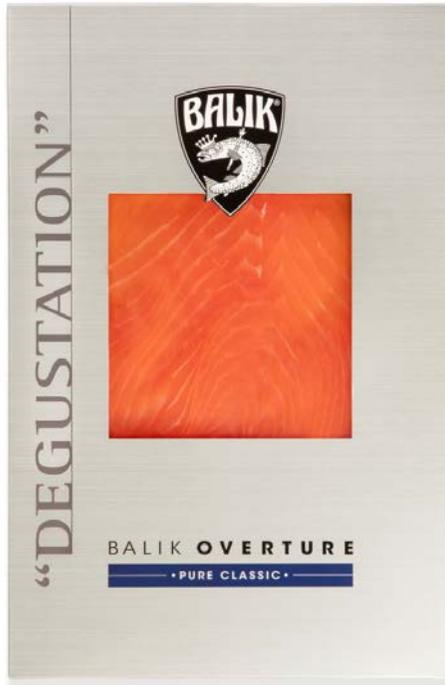
Un demi saumon entier, délicatement fumé, préparé puis mariné. À déguster immédiatement (env. 40 tranches).

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : environ 1200 g

Prix : 20,70 € les 100 g

Balik Overture Classic



Pour la préparation classique, les saumons spécialement sélectionnés (*Salmo Salar*) sont fumés dans le ferme Balik. Ensuite, les flancs entiers sont patiemment préparés à la main pour ôter les arêtes et la peau. Comme l'arôme original exquis de ce saumon s'exprime au mieux lorsqu'il est coupé en fines tranches, nous vous proposons le Balik Side Classic en pièce entière ou prétranché.

Chaque filet comporte les instructions détaillées pour le découpage ainsi que les suggestions de présentation et de dégustation. Le Balik Side Classic révèle au mieux son goût lorsqu'il est servi avec des accompagnements comme, par exemple, la crème fraîche et le poivre noir du moulin.

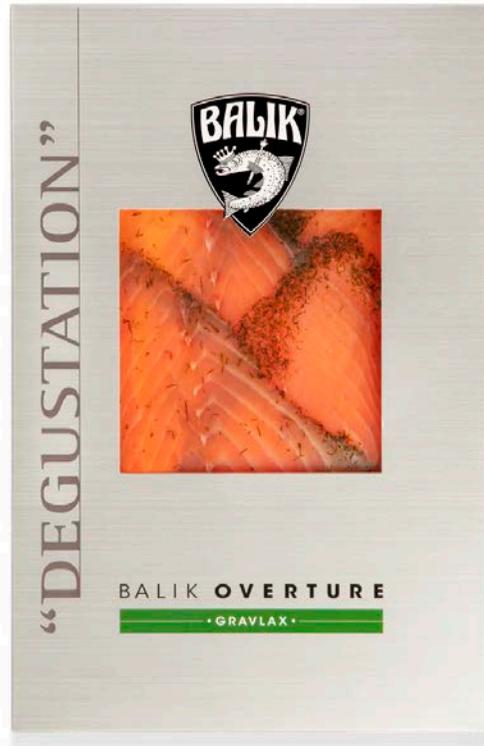
Préparé et tranché.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : 200 g

Prix : 45,00 €

Balik Overture Gravlax



Gravlax signifie littéralement « saumon enterré ». Les Scandinaves ont découvert il y a des siècles cette méthode naturelle pour conserver le saumon frais jusqu'à plusieurs semaines. Et nous avons adapté et affiné cette tradition. Après le fumage et la marinade, les filets de saumon Balik sont recouverts d'un mélange sec de sel, sucre et aneth. Ils sont laissés une journée au moins pour affinage en chambre froide. Pour accompagner le Balik Gravlax, nous vous recommandons notre délicieuse sauce moutarde à l'aneth Balik, notre pain Balik et éventuellement quelques rondelles d'oignon. Préparé et tranché.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : 200 g

Prix : 45,00 €

Filet Balik Tsar Nikolaj N°1 - Edition noire



La Manufacture Balik ne cesse de vouloir marier tradition et modernité, sous l'égide de la plus haute qualité. Avec le Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1, Balik présente son chef-d'œuvre : un délice qui reflète nos ambitions en matière de goût et de finesse. La production du Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1 n'est possible que grâce à la qualité exceptionnelle du Salmo Salar et par un processus de sélection strict. Ce saumon provient des eaux glaciales des fjords de Norvège. L'eau que nous utilisons est un élément crucial de la fabrication du Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1 : provenant de nos propres sources, elle est d'une pureté extraordinaire et particulièrement riche en minéraux. Le premier fumoir construit par le fondateur de la ferme Balik en 1978 avec Israel Kaplan, petit-fils du dernier maître fumeur du Tsar Nicolas II, est entré dans l'histoire. Sa conception reflète exactement le style de construction des fours en usage dans la grande Russie des tsars. C'est justement ce four, à présent bien « patiné », qui sert à confectionner patiemment le Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1. Le four est construit de telle sorte que tous les filets de saumon sont exposés de manière continue et égale à la fine fumée bleue, dont la composition et la température sont elles aussi des secrets. La météorologie influe également sur l'ensemble du processus : la pression atmosphérique et l'humidité ambiante sont si décisives qu'il faut une longue expérience avant de connaître le bon moment pour le début et la fin du fumage. Nos maîtres fumeurs sont de véritables artistes, qui mettent toute leur passion au service d'un résultat parfait. Affiné avec un sel de première qualité et soumis délicatement à la fumée de bûches de bois séchées pendant au moins 10 ans, un tel joyau mérite un écrin digne de lui : il est présenté dans un élégant coffret qui préserve sa finesse et sa valeur... Ce filet porte fièrement le nom de « N°1 ». Il n'est commercialisé qu'en quantités très limitées.

Le Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1 est l'harmonie parfaite entre le saumon, la fumée et le sel.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement / Poids moyen : 500 g (le poids varie entre 475 - 525 g)

Prix : 258,50 € les 500 g

Filet Balik Sashimi Style



Pour la toute dernière création de notre manufacture nous avons opté, en tenant compte de la grande demande en sushi Balik, pour la fabrication de « filet style Sashimi Balik ». Il s'agit du premier produit Balik non fumé mais travaillé avec un sel extrêmement raffiné, un véritable délice pour tous les fins gourmets et les amateurs de sushis. Comme pour les produits Balik fumés, nous n'utilisons pour le Sashimi Balik que du saumon (*Salmo Salar*) de grande qualité, issu des eaux glacées de Norvège. Après une salaison légère du saumon, nous le découpons avec soin, afin d'en extraire les filets, selon la technique classique de découpe Balik. Nous recommandons de servir le filet sashimi Balik en tranches fines coupées de biais – SASHIMI STYLE!

Ce filet Balik cru et légèrement salé se découpe en tranches fines selon le style sashimi. Utiliser un long couteau très bien aiguisé.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement / Poids moyen : environ 320 g

Prix : environ 76, 56 € les 330 g

Filet Balik Tsar Nikolaj Airport



La préparation minutieuse du filet prélevé sur le dos du saumon ressuscite la tradition de la cour des tsars de Russie. Depuis toujours, le procédé est garant de chefs-d'oeuvre culinaires : le flanc entier du saumon – l'Original Cut – est délicatement fumé selon la méthode Balik. Grâce à une découpe habile, chaque gramme du Filet Balik Tsar Nikolaj est un délice pour le palais ! Nous vous recommandons de trancher le Balik Fillet Tsar Nikolaj en médaillons d'un centimètre d'épaisseur environ : c'est ainsi que ressortira au mieux son goût inégalable.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement / Poids moyen : 450 g (le poids varie entre 425 - 575 g)

Prix : environ 175 € les 500 g

Filet Balik Tsar Nikolaj For Two



La préparation minutieuse du filet prélevé sur le dos du saumon ressuscite la tradition de la cour des tsars de Russie. Depuis toujours, le procédé est garant de chefs-d'oeuvre culinaires : le flanc entier du saumon – l'Original Cut – est délicatement fumé selon la méthode Balik. Grâce à une découpe habile, chaque gramme du Filet Balik Tsar Nikolaj est un délice pour le palais ! Nous vous recommandons de trancher le Balik Fillet Tsar Nikolaj en médaillons d'un centimètre d'épaisseur environ : c'est ainsi que ressortira au mieux son goût inégalable. Cette portion un peu plus petite du filet « Original Cut » convient parfaitement pour deux gourmets !

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement / Poids moyen : 330 g (le poids varie entre 315 - 350 g)

Prix : environ 112 € les 320 g

Filet Balik Tsar Nikolaj For One



La préparation minutieuse du filet prélevé sur le dos du saumon ressuscite la tradition de la cour des tsars de Russie. Depuis toujours, le procédé est garant de chefs-d'oeuvre culinaires : le flanc entier du saumon – l'Original Cut – est délicatement fumé selon la méthode Balik. Grâce à une découpe habile, chaque gramme du Filet Balik Tsar Nikolaj est un délice pour le palais ! Nous vous recommandons de trancher le Balik Fillet Tsar Nikolaj en médaillons d'un centimètre d'épaisseur environ : c'est ainsi que ressortira au mieux son goût inégalable. Cette portion un peu plus petite du filet « Original Cut » convient parfaitement pour deux gourmets !

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : 120 g

Prix : 42,00 € / kg

Balik Sjomga Tradition



Notre sélection de Balik Sjomga fait revivre la tradition scandinave consistant à raffiner et à améliorer gustativement la texture du saumon fumé par l'ajout d'ingrédients recherchés. Les filets prélevés sur la partie ventrale du saumon *Salmo Salar* sont soumis avant chaque marinade à un léger fumage. Outre l'emploi classique de l'aneth, Balik a redéfini la recette traditionnelle de cette marinade en y ajoutant du wasabi, de l'orange, du gingembre et du miel de fleur – pour un soupçon d'exotisme.

Le Balik Sjomga Tradition est préparé avec le plus grand soin, puis délicatement fumé. L'arôme du filet de saumon est agrémenté par une marinade légère à l'aneth. Découpé verticalement, c'est un délice de premier ordre. Les vingt-cinq fins pétales constituent une base idéale pour exécuter des variations toujours nouvelles, au gré de votre fantaisie.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement / Poids moyen : 260 g (le poids varie entre 245 - 275 g)

Prix : environ 43 € les 230 g

Balik Sjomga Tradition



Notre sélection de Balik Sjomga fait revivre la tradition scandinave consistant à raffiner et à améliorer gustativement la texture du saumon fumé par l'ajout d'ingrédients recherchés. Les filets prélevés sur la partie ventrale du saumon *Salmo Salar* sont soumis avant chaque marinade à un léger fumage. Outre l'emploi classique de l'aneth, Balik a redéfini la recette traditionnelle de cette marinade en y ajoutant du wasabi, de l'orange, du gingembre et du miel de fleur – pour un soupçon d'exotisme.

Le soin consacré à la préparation du Sjomga Orange témoigne de la philosophie Balik. Chaque filet, prélevé sur la partie ventrale du saumon, est d'abord légèrement fumé puis séparé de sa peau argentée et mariné dans un mélange de gingembre, d'orange et de miel de fleurs. Chaque ingrédient contribue à sa palette aromatique unique. Tranché en minces médailles, il surprendra même les amateurs les plus confirmés par son originalité et sa finesse.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement / Poids moyen : 260 g (le poids varie entre 245 - 275 g)

Prix : environ 43 € les 230 g

Balik Tartare Classic



Une spécialité exquise faite de saumon norvégien (Salmo Salar), fumé en Suisse d'après une recette originale russe, haché et agrémenté de séré maigre. Savourez l'arôme inégalable du saumon Balik Classic.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : 100 g

Prix : 17,50 €

Balik Tartare au poivre noir

Le tartare de saumon Balik Classic, agrémenté de poivre noir moulu et de séré maigre. Le goût Balik inimitable, en version corsée. La délicate puissance du poivre est soulignée par la douceur du saumon Balik – un plaisir tout en nuances !

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : 100 g

Prix : 17,50 €



Balik Tartare au basilic et herbes



Le tartare de saumon Balik Classic est agrémenté de basilic, de fines herbes et de séré maigre. Cette combinaison confère au saumon Balik une touche méditerranéenne qui enrichira agréablement chacune de vos entrées.

Durée de conservation : 21 jours à compter de la production

Conditionnement : 100 g

Prix : 17,50 €

Coffret Balik Tartare « Trio »



Coffret noir avec 3 x 100 g de tartare Balik.

Durée de conservation : 15 jours à compter de la production

Conditionnement : 3 x 100 g

Prix : 45 €



Pâte Balik - Albese

L'amour et la passion du Pastificio Alfieri s'expriment pleinement dans la production d'une pâte de qualité unique. L'excellent goût résulte de l'assemblage de la semoule de blé dur extra et du saumon fraîchement fumé le plus prestigieux au monde : Balik.

Conditionnement : 250 g

Prix : 8,95 €



Pâte Balik - Tagliatelle

L'amour et la passion du Pastificio Alfieri s'expriment pleinement dans la production d'une pâte de qualité unique. L'excellent goût résulte de l'assemblage de la semoule de blé dur extra et du saumon fraîchement fumé le plus prestigieux au monde : Balik.

Conditionnement : 250 g

Prix : 8,95 €



Pâte Balik - Pappardelle

L'amour et la passion du Pastificio Alfieri s'expriment pleinement dans la production d'une pâte de qualité unique. L'excellent goût résulte de l'assemblage de la semoule de blé dur extra et du saumon fraîchement fumé le plus prestigieux au monde : Balik.

Conditionnement : 250 g

Prix : 8,95 €

Sauce moutarde à l'aneth Balik



Pour accompagner le Balik Gravlax, nous vous recommandons notre sauce moutarde à l'aneth Balik. Cette moutarde douce est élaborée spécialement pour nos saumons marinés à l'aneth.

Conditionnement : bocal de 250 g

Prix : 9,50 €

Œufs de saumon - Balik Pearls

Des « perles » fraîches de saumon d'Alaska, délicatement salées et brièvement pasteurisées.
Idéal pour des canapés raffinés et pour décorer vos plats.



Conditionnement : bocal de 100 g

Prix : 28,00 €

Mini-Blinis



Fabriqués selon une recette traditionnelle, les blinis Caviar House & Prunier sont un accompagnement idéal pour le caviar frais, le saumon fumé ou encore les tartares Balik. Il suffit de les réchauffer brièvement au four ou au micro-ondes.

Conditionnement : 16 mini-pièces

Prix : 6,00 €

Bière Balik

La bière Balik découle de la combinaison de deux classiques : les ingrédients d'une boisson russe ancestrale, le kwas, sont brassés selon la recette traditionnelle de la bière. Le houblon, le seigle et l'eau particulièrement pure de la traditionnelle Suisse produisent une bière sans pareille qui atteint sa pleine maturité après avoir vieilli un an en fûts de chêne. Avec un degré d'alcool de 11%, elle se rapproche plus du vin que d'une bière traditionnelle. Elle accompagne dignement notre saumon Balik. Nous vous recommandons de servir la bière Balik à une température de 12 °C.

Conditionnement : 2 bouteilles à 0,33 l

Prix : 8,50 € / pièce



SOUPE DE POISSONS, ESTURGEONS, SARDINES & POUTARGUE

Soupe de poisson Prunier

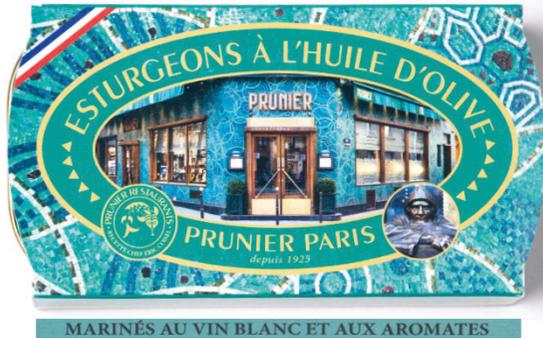


Nous avons découvert une petite entreprise en Bretagne, dont nous vous proposons les produits. Elle est située à seulement une centaine de mètres du port et transforme des poissons tout juste pêchés pour préparer notre savoureuse soupe de poisson.

Conditionnement : 780 g

Prix : 9,50 €

Filets d'esturgeon Prunier au vin blanc et aux aromates

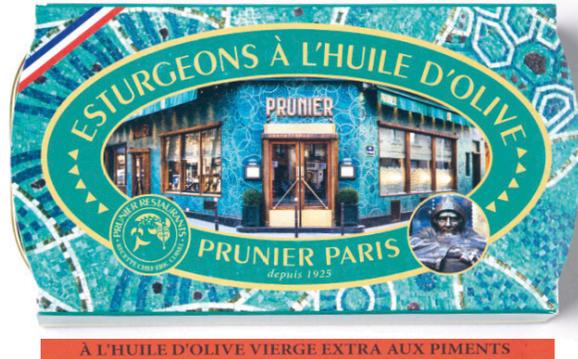


Prunier, connue pour ses caviars frais d'exception, a développé trois recettes savoureuses à base de ses propres filets d'esturgeon. Ceci permet également de goûter à la chair de ce poisson exceptionnel après lui avoir prélevé les oeufs pour en faire du caviar. Le goût de ces filets d'esturgeon est fin et délicat ; ils sont délicieux sur des tartines de pain grillé couvertes d'une fine couche de beurre salé, breton bien sûr ! Des petites pommes de terre vapeur accompagnent aussi ces filets pour un repas sain et équilibré.

Conditionnement : 115 g

Prix : 8,00 €

Filets d'esturgeon Prunier à l'huile d'olive et aux piments

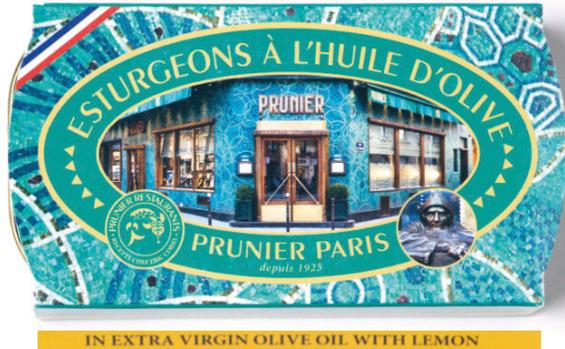


Prunier, connue pour ses caviars frais d'exception, a développé trois recettes savoureuses à base de ses propres filets d'esturgeon. Ceci permet également de goûter à la chair de ce poisson exceptionnel après lui avoir prélevé les oeufs pour en faire du caviar. Le goût de ces filets d'esturgeon est fin et délicat ; ils sont délicieux sur des tartines de pain grillé couvertes d'une fine couche de beurre salé, breton bien sûr ! Des petites pommes de terre vapeur accompagnent aussi ces filets pour un repas sain et équilibré.

Conditionnement : 115 g

Prix : 8,00 €

Filets d'esturgeon Prunier à l'huile d'olive et au citron

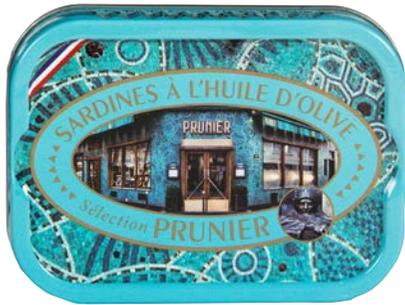


Prunier, connue pour ses caviars frais d'exception, a développé trois recettes savoureuses à base de ses propres filets d'esturgeon. Ceci permet également de goûter à la chair de ce poisson exceptionnel après lui avoir prélevé les oeufs pour en faire du caviar. Le goût de ces filets d'esturgeon est fin et délicat ; ils sont délicieux sur des tartines de pain grillé couvertes d'une fine couche de beurre salé, breton bien sûr ! Des petites pommes de terre vapeur accompagnent aussi ces filets pour un repas sain et équilibré.

Conditionnement : 115 g

Prix : 8,00 €

Sardines Prunier à l'huile d'olive



Vous avez de la visite à l'improviste et vous souhaitez préparer une collation rapidement pour la soirée ? Pas de problème. Servez de délicieuses sardines en conserve de Prunier, votre spécialiste des fruits de mer. Servies sur du pain de campagne, c'est toujours un régal.

Les sardines sélection Prunier sont millésimées 2016, format classique 5 à 6 sardines et sont préparées et emboîtées à la main dans les 48 heures qui suivent la pêche. Le nom du bateau et la date de la pêche figurent au dos de la boîte.

Conditionnement : 115 g

Prix : 7,00 €

Sardines Prunier aux achards



Vous avez de la visite à l'improviste et vous souhaitez préparer une collation rapidement pour la soirée ? Pas de problème. Servez de délicieuses sardines en conserve de Prunier, votre spécialiste des fruits de mer. Servies sur du pain de campagne, c'est toujours un régal.

Les sardines sélection Prunier sont millésimées 2016, format classique 5 à 6 sardines et sont préparées et emboîtées à la main dans les 48 heures qui suivent la pêche. Le nom du bateau et la date de la pêche figurent au dos de la boîte.

Conditionnement : 115 g

Prix : 7,00 €



Mini sardines espagnoles épicées



Ces sardines sont pêchées dans l'océan Atlantique et sont très riches en oméga 3 et acides gras essentiels. Elles sont préparées à la main et affinées avec la meilleure huile d'olive.

Conditionnement : 140 g

Prix : 17,00 €

Poutargue avec cire



La boutargue se présente sous forme de saucisse aplatie, généralement recouvertes de cire afin d'assurer une meilleure conservation. Recouverte de pure cire d'abeille, elle acquiert une agréable saveur de miel.

Produit naturel sans conservateur, sans additif, sans colorant, uniquement salée, la boutargue peut se conserver 6 mois au sec ou au frais (+6 à 8°C).

Produit de la Mer par excellence, la boutargue ou poutargue fera «chanter» vos apéritifs.

Conditionnement : environ 250 g

Prix : 175,00 € / Kg

AUTOUR DE LA TRUFFE



Huile d'olive saveur truffe blanche

L'huile d'olive truffe blanche est votre alliée pour tous vos plats! En vinaigrette, sur une omelette, dans une purée, sur un filet de poisson, sur une pêleée de légumes, sur des toasts de pain grillé, dans votre soupe ou en aioli, tout est prétexte pour un filet d'huile truffée.

Conditionnement : 250 ml

Prix : 21,00 €



Huile d'olive saveur truffe noire

Notre huile d'olive a été sélectionnée pour sa douceur en bouche. L'association délicate avec la truffe en fait un accompagnement parfait pour vos toasts truffés, mayonnaises, carpaccio, aiolis et vinaigrettes. Elle peut être également utilisée pour cuisiner les pâtes fraîches, viandes rôties, risottos, soupes, poissons. . .

Conditionnement : 250 ml

Prix : 21,00 €

Brisures de truffe noire



Les brisures de truffe noire sont idéales dans une omelette, avec des pâtes, sur un parmentier de canard, pour la réalisation d'un foie gras truffé...

Conditionnement : 32 g

Prix : 47,00 €

Beurre à la truffe



L'association beurre et truffe blanche confère à vos plats une touche incroyablement parfumée! Une noisette sur du riz, des pâtes, avec des Saint-Jacques, un filet de poisson, dans une purée ou une omelette, épatez votre palais!

Ingrédients: Beurre 86%, truffe blanche Tuber Borchii 5%, fromage, sel, protéine d'oeuf, arôme 1%

Conseils de conservation: A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de toute source de chaleur. Une fois ouvert, se conserve au réfrigérateur.

Conditionnement : 80 g

Prix : 16,50 €

Carpaccio de truffe



A utiliser sans modération sur des recettes chaudes ou froides! Sur des toasts pour l'apéritif, en salade, avec un carpaccio de viande ou de poisson, dans une purée, avec du saumon fumé, avec des pâtes, il ravira vos papilles.

Ingrédients : Truffes d'été Tuber Aestivum 70%, huile d'olive extra vierge, sel, arôme.

Conseils de conservation : à conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et de toute source de chaleur. Une fois ouvert, se conserve 15 jours au réfrigérateur.

Conditionnement : 80 g

Prix : 27,50 €

Tapenade saveur truffe noire



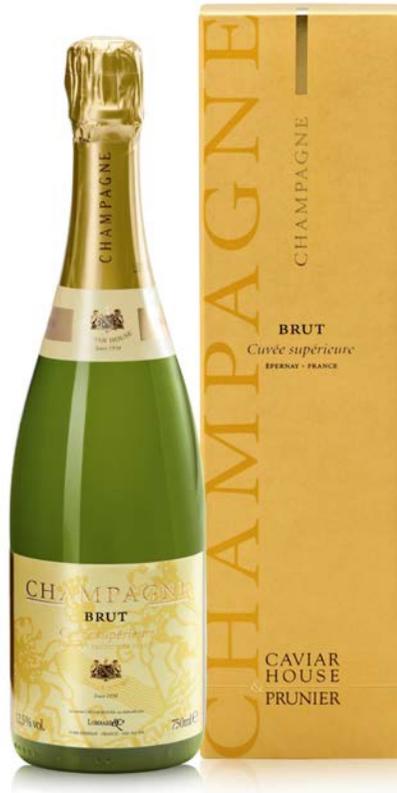
La tapenade aromatisée à la truffe noire sublimerait vos toasts de pain grillé. Elle s'utilise également en sauce pour risottos ou pâtes et pour accompagner un poisson blanc.

Conditionnement : 80 g

Prix : 11,00 €

CHAMPAGNE, VINS & SPIRITUEUX

Champagne Caviar House Brut



Vinifié à partir des trois cépages classiques de Champagne, cette splendide cuvée privée saura vous séduire avec son bouquet de vanille fraîche et son goût équilibré évoquant la brioche.

Conditionnement : 37,5 cl ou 75 cl

Prix : 21,90 € / 37,5 cl

Prix : 42,00 € / 75 cl

Champagne Caviar House Rosé

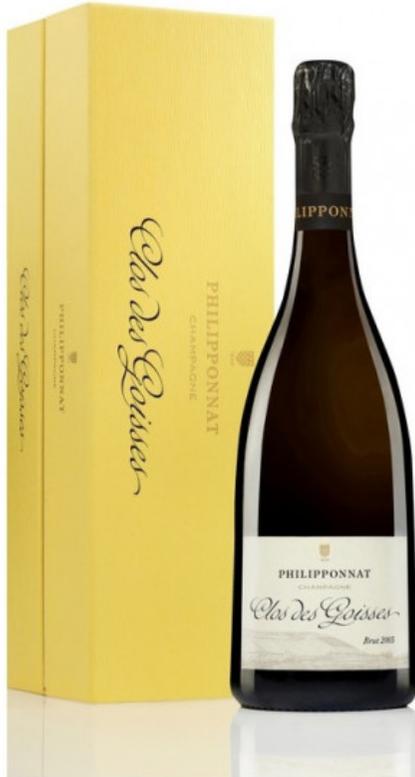


Cette cuvée au teint rose saumon se distingue par son équilibre gustatif et sa palette aromatique caractéristique du pinot noir.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 48,90 €

Champagne Philipponnat Clos des Goisses 2005



Floral et élégant, des notes de tilleul, notes toastées, cacao et vanille,
Vin structuré (fruits blancs), une belle minéralité aux notes fumées et toastées, persistance aromatique et longue.

Une très grande marque de Champagne... qui est aussi le nom d'une grande famille :
un style unique, reconnu par tous les grands professionnels, rare...

Conditionnement : 75 cl

Prix : 139 €

Champagne Mazarus - Coffret Prestige Cuvée Grande Réserve Brut Blanc De Blancs



Singulier, exclusif et rare sont les maîtres-mots de cette Cuvée Grande Réserve - Blanc de Blancs - d'exception à la robe or pâle et au nez floral, dont les qualificatifs ne cesse d'affluer. La Cuvée Grande Réserve a bénéficié d'un vieillissement sur lattes pendant 5 ans. Elaboré uniquement à base de raisins Chardonnay, ce qui lui procure un caractère fruité tout en élégance.

Exclusif, chaque bouteille de Mazarus est parée d'un somptueux cristal Swarovski® apposé à la main, par nos artisans. Elle est accompagnée de son sceau d'authenticité de la célèbre marque autrichienne. Rare, chaque cuvée est élaborée en quantité limitée.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 120 €

Champagne Pol Roger Brut



Lancée en 2008, cette cuvée est avant tout un exercice de style de la Maison, dans lequel elle s'est attachée à concevoir un vin à son état le plus naturel, ceci en conservant l'esprit des différents champagnes qu'elle élabore. Expression authentique de la diversité des terroirs, ce vin non-dosé est né de l'équilibre parfait des trois cépages champenois, assemblés dans des proportions identiques

Conditionnement : 75 cl

Prix : 49 €

Champagne FrèreJean Frères Cuvée des Hussards 2007



Emblème de la maison FrèreJean Frères, notre cuvée Brut, premier cru, se veut l'expression unique d'un terroir d'exception. Situé à cheval entre la côte des blancs (Chardonnay) et le village premier cru de Grauves (Pinot noirs et pinots meuniers), ce dernier offre de très grands cépages.

Notre Cuvée est le fruit d'un assemblage harmonieux des trois cépages de champagne, 50% Chardonnay, 30% Pinot noir et 20% Pinot Meunier. Le tout est sublimé par un faible dosage d'environ 6,5 g /litre.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 119 €

Champagne Dom Pérignon Rosé 2005



Le Rosé Vintage 2005, paradoxe du Pinot Noir issu de l'exceptionnelle vendange de l'année 2005, dévoile toute l'intensité et la précision propres à la maison Dom Pérignon. Il exprime tout en finesse et en délicatesse de subtiles notes d'agrumes et traduit une merveilleuse harmonie entre plénitude et pureté.

Dom Pérignon Rosé 2005 s'inscrit dans la grande histoire du champagne Dom Pérignon Rosé. ' Le temps de Dom Pérignon n'est pas régulier et le Rosé, comme le Blanc, se réinvente vintage après vintage

Conditionnement : 75 cl

Prix : 325 €

Blaye Côtes De Bordeaux Blanc Aop Cuvée Tradition 2018 Château Haut Grelot



Teinte jaune pâle, brillant aux reflets argentés

Très expressif avec des arômes de fruits exotiques, pamplemousse, pêches blanches, bonne fraîcheur, fin et équilibré en bouche, avec une longue persistance aromatique.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 26 €

Baron de L - Pouilly-Fumé Collection



Le Baron de L est la plus grande cuvée des domaines du Baron de Ladoucette et une des meilleurs de Pouilly Fumé. Issu des meilleurs terroirs le Baron de L se dévoile sous des couleurs or brillantes, le nez dévoilent de fines notes fleurs et de fruits blancs. Une bouteille mythique qui magnifiera votre repas !

Parmi le top 1% des vins du monde entier.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 75 €

Sancerre Cuvée Exception



Pascal Jolivet nous offre un Sancerre très haut de gamme avec sa cuvée Exception. Ce vin est un pur Sauvignon Blanc issu d'une sélection de 3 parcelles sur les meilleurs terroirs Sancerrois : Chêne Marchand, Mont Damné et Clos du Roy. Exception 2012 dévoile un nez très intense et minéral avec des arômes caractéristiques de pierre à fusil, d'agrumes ou encore de poire. La bouche est ronde, riche avec une touche de toastée, tandis que la finale est longue et beurrée. Sancerre précis et de grande gourmandise.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 64 €

Vodka Pyla



1828, Lucien Bernard & Cie distillateur, éleveur et négociant en vin développe depuis 4 générations un savoir-faire spécifique dans les eaux de vie et le vin. Cette société familiale est devenu grâce à la qualité de son travail une référence en Europe et à l'international. Pyla excellium est une des dernières créations de la famille, une vodka d'une qualité exceptionnelle. Cette vodka est produite à partir de blé français méticuleusement sélectionné, sans gluten, une distillation en cinq étapes est effectuée puis lors de l'ultime filtration, la vodka est filtrée sur du sable de la dune du Pyla, ce procédé lui apporte son goût unique.

Conditionnement : 20 cl

Prix : 19 €

Vodka Beluga



La Vodka la plus prestigieuse au monde, d'où son nom «Beluga» faisant référence au poisson pêché en mer Caspienne et en mer Noire qui produit le célèbre Caviar.

Parfaitement limpide et incolore, elle présente un nez moelleux avec une dominante de céréales. La bouche est souple et développe ensuite une belle puissance, sur des notes épicées et poivrées. Le corps est structuré avec de l'ampleur, tapissant bien le palais. Une Vodka d'une très grande douceur, marquée par des notes subtils de lait, d'agrumes et d'épices douces.

Conditionnement : 5 cl ou 50 cl

Prix : 9 € / 5 cl

Prix : 49 € / 50 cl

Vodka Carvia



La vodka Carvia révèle au mieux l'arôme intense et la pureté du carvi. En cela elle se différencie des liqueurs et des aquavits. Carvia c'est le pur goût du carvi à base d'un alcool tendre de seigle, délicieuse pure comme une vodka, soit utilisée comme ingrédient gastronomique pour l'accompagnement ou la préparation de plats. S'exprimant merveilleusement bien sur du chocolat et particulièrement une glace au chocolat, la vodka Carvia accompagnera idéalement le caviar et libérera tous ses arômes pour la préparation d'une viande flambée.

Conditionnement : 75 cl

Prix : 49 €

COFFRETS CADEAUX & ACCESSOIRES

Coffret Balik Tartare « Trio »



Coffret noir avec 3 x 100 g de tartare Balik.

Durée de conservation: 15 jours à compter de la production

Conditionnement : 3 x 100 g

Prix : 45 €

Coffret Caviar Experience



Le coffret Caviar Expérience se compose :

- 1 boîte sous vide Caviar Prunier, 125 g au choix
- 1 bouteille de Caviar House Champagne Brut, 0,75 l
- 1 paquet de mini blinis (16 pcs.)
- 2 cuillères en nacre

Prix : à partir de 189,00 €

Coffret « Solo » - Caviar Prunier



Le coffret cadeau Solo se compose de :

- 1 x 30 g ou 50 g caviar Prunier de votre choix, boîte sous vide
- 1 x vodka Beluga Classic 5 cl
- 1 verre à vodka Zakuska
- 1 cuillère en corne

Prix : à partir de 85,00 €

Coffret Vodka Beluga Allure



Le coffret Beluga Allure se compose d'une valisette en véritable cuir marron estampillé à l'or fin, de ses 3 shots et une bouteille de vodka Beluga Allure Noble.

La vodka Beluga Allure a été créée en l'honneur de l'équipe de polo de Russie.

Prix : 189,00 €



Coffret avec 6 cuillères en corne

Coffret de 6 cuillères en corne dans un écrin élégant ou individuellement.

Prix : 69,00 €



Coffret avec 6 cuillères en nacre

Coffret de 6 cuillères en nacre dans un écrin élégant ou individuellement.

Prix : 113,00 €

Service à caviar

Ce service à caviar peut contenir les boîtes sous vide de 30 g à 250 g.

Prix : 39,90 €



Rafraîchisseur à vodka

Ces verres au design novateur, remplis de glace pilée, sont idéaux pour servir la vodka glacée.



Prix : 23,50 €