LE PANORAMA
Quartier La Clède n°1
04660 CHAMPTERCIER

DE HAUTE le Fumoir PROVENCE

SANS OGM
Production Artisanale Française

Aimez goûter à la différence !

Votre conseiller Hamid KESSAR 06.45.65.74.77

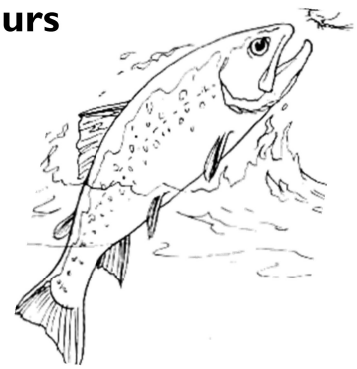
Votre artisan fumeur Serge T'KINDT 06.33.49.70.02

+33 (0)4 92 34 29 55

contact@lefumoirdehauteprovence.com

https://www.lefumoirdehauteprovence.com

TARIFS Hors-Taxes - TVA 5.5 %
Nous livrons toutes les semaines ou tous les 10 jours
Franco de port 250 € ou minimum de 6 colis



NOS TARIFS AUX PROFESSIONNELS

Truite de Provence élevage Valcluse Alpes-Maritimes

DLC 30 jours

Prix de vente public conseillé

Filet de truite fumée au naturel **méthode artisanale**
bande +/- **500 gr** tranchée main — **38.00 € HT/kg (prix pro)** — **69.00 € TTC**
environ 8 tranches

Truite fumée au naturel **méthode artisanale**
plaque +/- **150 gr** tranchée main — **46.00 € HT/kg (prix pro)** — **69.00 € TTC**
environ 3 tranches
colis 6 pièces, achat minimum 6 colis

Truite façon Gravlax **recette scandinave**
plaque +/- **120 gr** — **46.00 € HT/kg (prix pro)** — **69.00 € TTC**
en lamelles
colis 6 pièces, achat minimum 6 colis

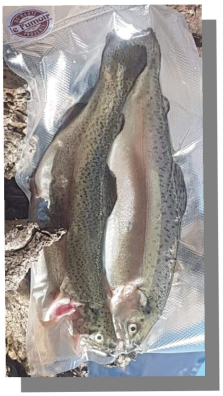
Truite fraîche de Provence élevage Valcluse Alpes-Maritimes

DLC 12 jours

Prix de vente public conseillé

Pavé de truite fraîche **avec peau sans arêtes**
pour une cuisson sur peau à l'unilatéral
plaque +/- **160 gr** — **23.90 € HT/kg (prix pro)** — **36.60 € TTC**
colis 6 pièces, achat minimum 6 colis

Filet de truite entier **avec peau et arêtes**
21.00 € HT/kg (prix pro) — **36.60 € TTC**



Filet de truite entier **avec peau sans arêtes**
23.90 € HT/kg (prix pro) — **36.60 € TTC**

Truite entière éviscérée **emballée sous vide individuellement**
+/- **300 gr pièce** — **14.00 € HT (prix pro)** — **21.00 € TTC**

Conserverie **DLC 24 mois**

Prix de vente public conseillé

Délice de truite fumée **spécial apéro**
90 gr la pièce — **3.00 € HT (prix pro)** — **6.90 € TTC**

Tous nos produits sont salés au sel Bio de Camargue et fumés avec différentes essences de bois sélectionnées par le Fumoir, telles que essences de noyer, érable, cerisier, pommier...

Saumon élevage Ecosse qualité supérieure uniquement

Prix de vente public conseillé

Filet de saumon fumé au naturel **méthode artisanale**
bande entière +/- **1.300 Kg** **42.00 € HT/kg (prix pro)** **80.00 € TTC**
environ 25 tranches

Saumon fumé au naturel **spécial fêtes**
plaque +/- **500 gr** **48.00 € HT/kg (prix pro)** **80.00 € TTC**
environ 10 tranches

Saumon fumé au naturel **méthode artisanale**
plaque +/- **130 gr** **53.00€ HT/kg (prix pro)** **80.00 € TTC**
environ 2 tranches
colis 6 pièces, achat minimum 6 colis

Saumon façon Gravlax **recette scandinave**
plaque +/- **120 gr** **53.00 € HT/kg (prix pro)** **80.00 € TTC**
avec graine de sésame au Wasabi
en lamelles
colis 6 pièces, achat minimum 6 colis

Le canard élevage France

Prix de vente public conseillé

1/2 magret de canard fumé **au bois de cerisier**
non tranché **48.00 € HT/kg (prix pro)** **71.00 € TTC**
DLC 60 jours

Foie gras de canard **mi-cuit au naturel**
sous vide +/- **150 gr**
DLC 30 jours **92.00 € HT/kg (prix pro)** **140.00 € TTC**

Tous nos produits sont salés au sel Bio de Camargue et fumés avec différentes essences de bois sélectionnées par le Fumoir, telles que essences de noyer, érable, cerisier, pommier...