

Saumon fumé

L'Atelier Sea Frais



Qui sommes-nous?

C'est dans la baie du Mont-Saint-Michel, à Dragey-Ronthon, que se situe notre atelier artisanal de transformation de saumon depuis 2021. M. Ornin, son fondateur, a su tout au long de ses expériences professionnelles, acquérir un savoir-faire et l'envie de développer un process et des recettes originales. Chaque étape de notre process a été soigneusement réfléchi : le salage au sel des Pyrénées, le fumage aux différentes essences de bois, la phase de maturation du saumon fumé, le tranchage... Ces différentes étapes sont les éléments indispensables pour vous proposer un saumon fumé d'exception.

Cette année, à l'occasion des fêtes de fin d'années nous vous proposons :

Saumon écossais fumé aux copeaux de hêtre et aulne

-6 Tranches (environ 280gr*) au prix de **65€/kg**
-12 Tranches (environ 560gr*) au prix de **62€/kg**



Saumon écossais fumé aux copeaux de pommier, infusé au Calvados

-6 Tranches (environ 280gr*) au prix de **70€/kg**
-12 Tranches (environ 560gr*) au prix de **68€/kg**

*poids variable, variation possible de +/- 10%

NB: Nous garantissons une **DLC supérieure au 01/01/2026** pour toute livraison de saumon fumé.

Panier « à tartiner » :

-1 tartinable de St-Jacques
-1 tartinable de langoustine
-1 tartinable de tourteau
-1 tartinable de bulot

20€



Panier « Sea Frais »

-1 boîte de sprats fumés
-1 boîte de sprats à l'huile d'olive
-1 boîte de sprats au piment
-1 boîte de sprats au citron
-1 bocal de perles d'algues
-1 tartinable de tourteaux
-1 tartinable de saumon fumé

30€



L'Atelier Sea Frais,
16 route de Brion
50530 Dragey-Ronthon

www.seafrais.fr

02.33.68.30.80