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 Cronin, 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 réfléchies : 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.

A l'occasion des fêtes de fins d'année, 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**

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



NB: Nous garantissons une **DLC supérieure au 01/01/27** pour toute livraison de saumon fumé.

Panier « Sea Frais »

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

30€

Panier « à tartiner »

-1 tartinable de saumon fumé aux agrumes
-1 tartinable de truite à l'estragon
-1 tartinable de tourteau
-1 tartinable de bulot

21€





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

www.seafrais.fr

02.33.68.30.80