

Elevée dans l'eau pure des torrents des montagnes basques

	DÉSIGNATION	P.U.	QTÉ	PRIX TOTAL
	<p>TRUITE FUMÉE (200 g)</p> <p>Filet de truite fumée au bois de hêtre de la forêt d'Haira à Banca. Equilibre parfait entre saveur de la truite et parfum de hêtre. Tranchée et conditionnée en plaquette sous vide.</p> 			
		13 €		
	<p>TRUITE FUMÉE A L'HUILE D'OLIVE (210 g)</p> <p>À déguster émiétée sur une salade, avec une mayonnaise maison, ou encore incorporée en fines couches, avec son jus, dans un gratin dauphinois. Vous apprécierez la finesse de son goût et la texture de sa chair.</p> <p>Ingrédients : filet de truite fumée, huile d'olive, citron, sel poivre.</p>			
		13 €		
	<p>TRUITE « BASQUAISE » (380 g)</p> <p>Recette traditionnelle basque. Le poisson est accompagné d'une piperade réalisée avec des légumes produits dans la vallée. À réchauffer et à déguster accompagnée de pâtes fraîches ou de riz.</p> <p>Ingrédients : filet de truite, poivron, tomate, oignon, ail, lardons, huile d'olive, sucre, sel, poivre, piment d'Espelette.</p>			
		14 €		
	<p>RILLETTE DE TRUITE (90 g)</p> <p>«Charcuterie d'eau douce» réalisée à partir de filets frais. Délicieuse sur de fines tranches de pain grillé.</p> <p>Ingrédients : truite 80%, huile de tournesol, blanc d'œuf, tomate, sel, poivre, paprika.</p>			
		5,50 €		
	<p>TERRINE DE TRUITE FUMÉE (90 g)</p> <p>Originale à l'apéritif sur des petits blinis tièdes au sarrasin ou en entrée sur une salade frisée relevée d'un petit vinaigre balsamique.</p> <p>Ingrédients : filet de truite fumée 30%, filet de truite 30%, pain, beurre, citron, huile d'olive, tomate, oeuf, crème fraîche, lait, sucre, sel, poivre, piment d'Espelette.</p>			
		5,50 €		
	<p>ŒUFS (80 g)</p> <p>Un goût subtil et doux, un véritable concentré de fraîcheur. Œufs provenant de truites de 4 à 5 kg et âgées de 4 à 5 ans.</p>			
		9 €		

- Merci de compléter et renvoyer ce bon de commande par courrier à l'adresse ci-dessous, accompagné d'un chèque de règlement égal au montant de la somme «net à payer».
- Pour les fêtes de Noël, merci de passer commande **avant le 1^{er} décembre**.
- Pour des raisons de bonne conservation, la **Truite fumée et les Œufs de Truite** ne sont expédiés qu'en période hivernale, **du 1^{er} novembre au 28 février**.

TOTAL

PORT

+ 14 €

**NET
À PAYER**

SIGNATURE :

NOM :

ADRESSE DE LIVRAISON :

TÉLÉPHONE : EMAIL :