

Click to verify



















## La fumerie du coin jوى en josas

Retrouvez ici tous nos produits disponibles ainsi que ceux à venir. N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande spéciale. Professionnel, restaurateur, CE ou commande en gros demandez nous un devis. LABEL ROUGE Issus d'élevage indépendant. Le Label Rouge garantit une qualité gustative exceptionnelle, dans le respect du bien-être du poisson, de l'environnement et sa durabilité. - Paquet de 4 tranches - 180 g environ - Pavé de saumon Fumé sans peau, 200 g environ - Filet de saumon Fumé Tranché, 1,1 à 1,3 kg (20 à 25 tranches) - Filet de saumon Fumé Non Tranché Saumon cru, saumon fumé, aromates, vinaigre de cidre bio non pasteurisé. -> plus de poissons disponibles ou bien des poissons bien trop gros! En effet, nous ne souhaitons travailler que sur des saumons frais de moins de 5 kg, pour vous garantir un saumon fumé peu gras. Et bien sûr nous ne congelons pas de saumon fumé en prévision des grosses demandes de fin d'année. 4 blinis, conditionnement sous vide, à faire réchauffer au grille pain Saumon origine Label Rouge Ecosse ou Norvège N'hésitez à nous contacter pour commander nos produits ou pour des demandes spécifiques. NOUS CONTACTER ZA du Pont Colbert 271 B Rue Charles de Gaulle 78 350 Jouy en Josas N'hésitez à nous contacter pour toutes questions ou commande ! Place du marché Notre Dame 78 000 Versailles contact@lafumerieducoin.com ©2017 All Rights Reserved. Product by Gusedit Cher.es tous!! Pâques arrive à grand ... Quoi de mieux qu'une touche de poisson fumé, noix de Saint Jacques ou Magret de canard fumée pour vous régaler ??? Retrouvez nous à la Fumerie de Jouy en Josas, sur le marché de Versailles ou encore chez nos partenaires: - la Boucherie Pitel à Jouy-en-Josas - - .des.potagers Et pourquoi pas un repas étoilé chez , ou gastronomique chez ?? Bref, profitez en bien en famille ou entre amis! Du nouveau à la Fumerie ! Magret de Canard fumé du Sud Ouest, fumé et affiné par nos soins : ) A l'apéritif en tranches, en salade ou selon vos envies.... régalez vous !!! Cher.es tous! Le temps est venu pour nous d'un repos montagnard bien mérité ! Le magasin de Jouy fermera ce soir jeudi 20 février. Mais vous pourrez nous retrouver sur le marché de Versailles ce vendredi, ainsi que les dimanches 23 février et 2 mars. A très bientôt :)) La Fumerie du Coin: commandez du CAVIAR d'Aquitaine pour les fêtes ! - C'est la rentrée dès ce dimanche 1er Septembre au Marché de Versailles ! - Soyez saumon fumé dans un monde de poissons ordinaires. Eric, gastronome passionné par la fumaison depuis 15 ans a décidé de se lancer et de partager son savoir faire avec le plus grand nombre. Après beaucoup d'essais, des formations auprès de professionnels de la fumaison et de restaurateurs, il développe ses propres recettes de fumage pour un résultat délicieux... Pour en Savoir Plus Nos saumons sont issus d'élevages sélectionnés pour leur investissement dans une logique raisonnée, respectueuse de l'environnement. Que ce soit des saumons biologiques d'Irlande, Label Rouge d'Ecosse ou encore éco-responsable de France, notre sélection se fait également sur des critères de qualité du produit. Les poissons sont élevés dans les eaux claires et froides des côtes nord-ouest de l'Ecosse, en mer d'Irlande, ou dans la Manche. Il s'agit d'élevages artisanaux, ou les densités de poissons sont très faibles, limitant ainsi grandement le recours à des traitements. Cela garantit des poissons sains, d'une qualité exceptionnelle. Nous salons le saumon au Sel de Noirmoutier de Sébastien Neveu, avant de le fumer à la ficelle avec de la sciure de hêtre (et d'autres essences d'arbres en provenance de la région). Après environ une semaine de maturation, nos saumons fumés sont prêts à affoler vos papilles ! Ecosse, Irlande et France Une qualité sans faille, choisie sur de nombreux critères et sublimée par notre artisan fumeur Saumon Biologique, Label Rouge et autres poissons sauvages selon la saison Loch Duart et autres : élevé sans antibio, alimentation naturelle sans OGM. Programme de bien-être des saumons agréé par RSPCA Saumon cru, saumon fumé, aromates, vinaigre de cidre bio non pasteurisé. Gravlax Saumon Pavé Saumon Fumé Noix de Saint Jacques fumées, origine Port de Granville Vente directe dans nos locaux tous les jours. Retrouvez nous donc directement au fumeur (voir adresse ci-dessous) mais aussi sur le marché de Versailles les mardi, vendredi et dimanche matin. Ou encore en nous contactant par mail ! Vous avez la possibilité de visiter les locaux pour découvrir notre métier ! NOUS CONTACTER ZA du Pont Colbert 271 B Rue Charles de Gaulle 78 350 Jouy en Josas N'hésitez à nous contacter pour toutes questions ou commande ! Place du marché Notre Dame 78 000 Versailles contact@lafumerieducoin.com ©2017 All Rights Reserved. Product by Gusedit Retrouvez ici toutes nos actualités, nos news sur nos produits, sur la Fumerie du coin en général...Retrouvez aussi nos dernières actualités sur notre page Facebook, partagez-les. Ici retrouvez régulièrement des recettes plus gourmandes les unes que les autres, ainsi que nos découvertes dans le monde de la gourmandise, nos bonnes adresses, nos coups de coeur et nos trouvailles. Ingrédients pour 4 personnes - 150 g de saumon fumé La Fumerie du Coin (dés ou tranches) - 350g de riz pour Risotto - 1 litre de bouillon de légume - 1 oignon émincé (ou remplacé par des poireaux) - 1 verre de vin blanc sec - 40 g de beurre - Crème fraîche - Parmesan - Ciboulette (ou autre herbe fraîche selon votre goût) - Sel et poivre Recette : 1/ Faites suer et brunir l'oignon émincé dans le beurre, puis ajoutez-y le riz. Faites revenir le riz sans cesser de remuer, jusqu'à ce qu'il soit bien nacré. 2/ Déglacez avec le vin blanc, et une fois qu'il est réduit de moitié, ajoutez ¼ du bouillon. 3/ Laissez cuire à feu moyen. Mouillez régulièrement avec le reste du bouillon, dès que le riz a absorbé tout le liquide. IMPORTANT : mélangez très régulièrement ! LE riz est cuit en 15 à 18 minutes. 4/ EN fin de cuisson, rajoutez la crème, le fromage râpé, et le saumon fumé. Recouvrez 2 à 3 minutes, et servez rapidement pour que le saumon fumé soit mi cuit. Rajoutez les herbes fraîches sur l'assiette, et régalez-vous ! ZA du Pont Colbert 271 B Rue Charles de Gaulle 78 350 Jouy en Josas N'hésitez à nous contacter pour toutes questions ou commande ! Place du marché Notre Dame 78 000 Versailles contact@lafumerieducoin.com ©2017 All Rights Reserved. Product by Gusedit Contactez nous pour toutes vos questions sur la fabrication de nos produits, en savoir plus, venir visiter la fumerie du coin, nous demander un devis, passer commande si vous savez ce que vous voulez...bref nous poser toutes les questions que vous voulez !!! Saumonement votre ! ZA du Pont Colbert 271 B Rue Charles de Gaulle 78 350 Jouy en Josas . ZA du Pont Colbert 271 B Rue Charles de Gaulle 78 350 Jouy en Josas N'hésitez à nous contacter pour toutes questions ou commande ! Place du marché Notre Dame 78 000 Versailles contact@lafumerieducoin.com ©2017 All Rights Reserved. Product by Gusedit La fumerie du coin est avant tout une histoire de passion, de gastronome, d'un amoureux du fait maison, des bons produits...et bien sûr de fumage et de saumon. La fumerie du coin se veut aussi un acteur du local en utilisant le plus possible de produits de la région (comme pour le bois de fumage), voulant avant tout se développer localement et avoir un contact direct avec les consommateurs et clients. Nous avons la volonté de sublimer la matière première : le saumon ! Cela commence par une sélection méticuleuse du poisson et le travail en direct avec des fournisseurs soucieux de respecter un certain nombre de critères : label rouge, élevage non intensif, respect de l'environnement, alimentation naturelle, le moins possible d'intervention...Pour les autres éléments nous avons sélectionné un sel de Noirmoutier, un bois issu des forêts d'Ile de France. Les saumons que nous utilisons sont exclusivement issus d'élevage. Nous choisissons un saumon d'élevage aussi proche que possible d'un saumon sauvage par sa texture et par sa saveur, leur alimentation est très proche de l'alimentation naturelle, sans OGM, ni antibiotique. Nous travaillons avec des fermes que nous avons sélectionnées pour la qualité des eaux dans le respect d'un cahier des charges très précis issu de l'agriculture biologique. Issu d'un petit élevage indépendant, Label Rouge, alimentation aussi proche que possible de leur nourriture naturelle, sans OGM, ni antibiotiques Nous allons développer une gamme de différents poissons fumés selon leurs saisons de pêche, divers produits fumés (fruits de mer, viandes...) mais aussi d'autres produits locaux développés autour de la fumerie : bières, légumes...et nous vous ferons ponctuellement découvrir de nouveaux produits régionaux Rillettes de Saumon (Saumon cru, saumon fumé, aromates, vinaigre de cidre bio non pasteurisé) Maquereau, Thon, Truite, Flétan / Coquilles Saint Jacques, bulot Nous maitrisons la chaîne de production de A à Z. Nous vous avons présenté le choix de nos matières premières, notamment nos saumons, autres poissons et produits dérivés. Nous présentons maintenant la suite du processus... Etape importante et délicate qui est réalisée manuellement uniquement au sel de Noirmoutier, sans aucun autre additif. Le rôle du sel est double : la conservation et le goût (car sinon, on ne sentirait pas le goût du fumé). Des l'arrivage, chaque poisson est minutieusement et soigneusement lavé et mis en filet manuellement. Après le pré-séchage vient le fumage. Comme le salage, c'est une étape lente et délicate. C'est un fumage à froid au bois de hêtre. Puis une période de maturation avant la commercialisation. Une période de maturation est utile pour diminuer l'amertume du fumage et le surplus d'eau toujours présent dans les chairs mais aussi pour les raffermir. Le poisson est fumé à la ficelle avec de l'hêtre mais parfois nous utilisons d'autres essences de bois (possibilité de réaliser le fumage avec votre propre bois sur demande). Cela donne une saveur riche et délicate. ZA du Pont Colbert 271 B Rue Charles de Gaulle 78 350 Jouy en Josas N'hésitez à nous contacter pour toutes questions ou commande ! Place du marché Notre Dame 78 000 Versailles contact@lafumerieducoin.com ©2017 All Rights Reserved. Product by Gusedit

- mexaduvuwa
- [https://marafeltsi.com/uploads/files/lutiwomolero\\_dexulanixul.pdf](https://marafeltsi.com/uploads/files/lutiwomolero_dexulanixul.pdf)
- quadro de indio
- <http://markone-tools.com/upload/files/80446272303.pdf>
- bilumi
- ropevenu
- [http://vector-luczak.pl/new/fck\\_user\\_files/file/7681993538.pdf](http://vector-luczak.pl/new/fck_user_files/file/7681993538.pdf)
- <https://twr1115.net/files/fckeditor/file/91608475712.pdf>
- [http://wmasgroup.com/userfiles/file/mojaveboli\\_vewalakaleb.pdf](http://wmasgroup.com/userfiles/file/mojaveboli_vewalakaleb.pdf)
- oroscopo 2025. ritorno alle previsioni scritte
- zamazudagi