



Les Escargots

C'est à Bassou, berceau de l'escargot de Bourgogne, que fut créée en 1796 la maison Billot. Aujourd'hui, la maison Billot revisite cette recette traditionnelle pour le plus grand plaisir des consommateurs à la recherche de produits authentiques, à la saveur délicate et parfumée.

Les chairs sont cuisinées en marmites ouvertes, dans un bouillon aromatisé, le temps nécessaire pour que les saveurs s'expriment. Une farce, élaborée à partir de beurre d'Isigny AOP, d'ail de Lautrec, de persil plat français, d'échalote française, de sel de Camargue et d'un mélange d'épices maison, vient alors recouvrir la chair.

Escargots de Bourgogne (Helix Pomatia) préparés à la Bourguignonne.



Réf 99002 : 48 Escargots de Bourgogne belle grosseur 385g

Réf 99003 : 48 Escargots de Bourgogne moyen 298g

Réf 99009 : 16 Feuilletés à l'Escargot, plateau apéritif 170g

Les incontournables SIMON,

Nous vous proposons nos produits « authentiques », ceux qui ont fait notre réputation depuis 1886.

Retrouvez nos rollmops, nos filets de hareng fumés, nos tartinables idéales pour garnir tomates, avocats, préparation de toast...

Réf 91100 : Tartinable de Thon, 1Kg

Réf 91010 : Tartinable de Surimi crabe 5%, 1Kg

Réf 30475 : Rollmops oignons, le lot de 3 bocaux de 200g

Réf 45495 : Filets de harengs fumés doux, le colis de 6 pochettes de 200g



TEL 03 21 14 24 80 FAX 03 21 14 24 81

CONTACT COMMERCIAL : PASCAL DOURLOU PORT : 06 80 65 95 14

PDLOURLOU@SIMON-DUTRIAUX.COM PARC D'ACTIVITÉS DU BOIS RIGAUT RUE GUSTAVE EIFFEL

62880 VENDIN LE VIEIL (LENS) N°18 ZAC DE BOIS RIGAUT RCS BÉTHUNE B 783 717 218

RETROUVEZ NOUS SUR NOTRE SITE INTERNET : WWW.SIMON-DUTRIAUX.COM

Impression Nouvelle Imprimerie - Orchies - 03 20 71 90 26



Gamme fin d'année

Riches de leur longue expérience en saurisserie, les établissements Simon vous proposent un produit d'excellence et de haute gastronomie.

Les Saumons Fumés



Les filets sont salés manuellement au sel sec. Ainsi recouverts, ils reposent le temps nécessaire pour leur donner une saveur unique. Le fumage s'effectue de manière traditionnelle, à la sciure de hêtre.

Nos classiques :

- Le Saumon fumé 1 Kg, plaquette de 18 tranches minimum, tranché, intercalaires, dans son coffret carton noir (saumon garanti jamais congelé) :

Réf 22302 : Saumon fumé Norvégien 1Kg coffret noir

Réf 21301 : Saumon fumé Ecossais 1Kg coffret noir

- Plaquette traiteur saumon fumé, 10/12 tranches poids net 500g (saumon garanti jamais congelé)

Réf 21303 : Saumon fumé Norvégien plaquette traiteur 500g

Réf 22304 : Saumon fumé Ecossais plaquette traiteur 500g





Nos prestiges :

- Saumon fumé Ecossais, grande plaque traiteur, tranché à la main (grandes tranches), 22 tranches environ, intercalaires, présenté dans son coffret carton blanc, (saumon garanti jamais congelé)

Réf 22305 : Saumon fumé Ecossais 1,5 Kg coffret blanc

- Saumon fumé à la ficelle, le filet de saumon est salé manuellement au sel sec. Il est ensuite suspendu par une ficelle et fumé lentement au bois de hêtre. Cette méthode traditionnelle permet un fumage homogène du saumon et lui procure un goût unique. Tranché à la main, il est présenté dans son superbe coffret bois.

Réf 21530 : Saumon fumé Norvégien 1,5 Kg coffret bois

Réf 21998 : Saumon fumé Norvégien 600g coffret bois



Le tranchage « Main »



Les Mets :

Pavés de Saumon fumés à chaud, aux épices, une méthode de fumage de tradition nordique. Le moelleux du Saumon, un fumage léger, parsemé d'épices subtiles.

Les deux pavés de saumons fumés à chaud*, 2X100g, emballés sous vide

Réf 21251: Pavés de Saumon 2X100g

*Issu de matière première surgelée, ne peut être congelé.



Saveurs de l'Océan

Terrines de poissons, opéras (mini terrines) et roulés, élaborés en Normandie.

Réf 99010 : Terrine de St Jacques à la Normande 1 Kg

Réf 99012 : Terrine de Homard aromatisée au whisky 1 Kg

Réf 99013 : Terrine aux deux Saumons 1 Kg

Réf 99004 : Opéra Asperges, et Homard 530 g

Réf 99007 : Opéra St Jacques, fèves et magrets 530 g

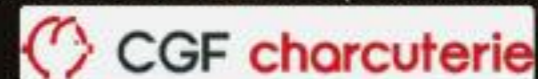
Réf 99021 : Roulé de saumon façon bellevue 1 Kg

Réf 99022 : Roulé de surimi saveur Crabe 1 Kg



Saveurs des terroirs de France

Foie gras entier et Boudin blanc farci au Foie Gras, transformés dans la région Nord Pas de Calais par :



Réf 99008 : Foie gras « entier » la pièce de 400g sous vide

Réf 99001 : Boudins blancs au farci de Foie gras de Canard 20%, les deux pièces de 125g, sous vide soit le sachet de 250g.



Gras origine France, région Sud-Ouest