



La BOUTIQUE

_____ La qualité près de chez vous

VENTE DIRECTE **AUX PARTICULIERS**

www.epiocean.fr

Notre SAVOIR- FAIRE

Présente depuis plus de 30 ans en Anjou, notre entreprise s'évertue à vous proposer des produits de la plus haute qualité, à commencer par notre saumon fumé.

Chaque jour de l'année, nos équipes perpétuent un savoir-faire acquis de longue date, dans le respect du produit et des méthodes traditionnelles.



LE FILETAGE

Nous réceptionnons l'ensemble de nos saumons entiers, afin de pouvoir réaliser nous-mêmes et à la main, la levée des filets. Ainsi, nous obtenons un filet de saumon à la chair ferme, préservé dans son plus bel état de fraîcheur.

LE SALAGE AU GROS SEL MARIN

Nous salons délicatement nos filets de saumon au gros sel marin. S'en suit une phase de maturation au cours de laquelle le saumon va lentement saler par la fonte du gros sel, tout en douceur et sans disparité. Il en ressort un saumon doux et léger, pas trop salé.

LA FUMAISON LENTE AU BOIS DE HÊTRE

Nos saumons sont fumés pendant plusieurs heures par une combustion lente de bois de hêtre. Cette essence de bois est particulièrement adaptée, puisqu'il en résulte une fumaison légère et agréable en bouche laissant toute sa place à la saveur du saumon.

LE TRANCHAGE

Après fumaison et plusieurs jours d'affinage, nos saumons sont préparés, avant d'être délicatement tranchés. Nous obtenons ainsi des tranches d'une rare finesse, ce qui participe grandement à l'appréciation du saumon fumé.





SAUMON FUMÉ

■ SAUMON FUMÉ Élevé en Norvège (*Salmo salar*)

- 3N37 Plaque traiteur 4 tranches, tranché main 160 g fixe
- 3N58 Plaque traiteur 6 tranches, tranché main 240 g fixe
- 3N39 Plaque traiteur 10 tranches, tranché main 400 g fixe
- 3NB5 Saumon Bride® tranché main 1 kg fixe
- 3NB2 Saumon Bride® tranché main, Poids variable

■ COEUR DE SAUMON FUMÉ Élevé en Norvège ou Écosse (*Salmo salar*)

- 4N21 Cœur de Saumon fumé tranché* 500 g fixe
- 3N14 Cœur de Saumon fumé nature entier 300 g fixe **Nouveau**
- 3N13 Cœur de Saumon fumé nature entier 150 g fixe

■ SAUMON FUMÉ SAUVAGE Pêché en Mer Baltique (*Salmo salar*)

- 3B48 Tranchettes de Saumon sauvage fumé, 120g fixe

■ SAUMON FUMÉ BIOLOGIQUE Élevé en Norvège ou Écosse



(*Salmo salar*)

- 3V37 Plaque traiteur 4 tranches, tranché main 160 g fixe
- 3V58 Plaque traiteur 6 tranches, tranché main 240 g fixe
- 3VB2 Saumon Bride® Bio tranché main, Poids variable

Saumon Sauvage fumé, à la chair naturellement claire

Cœur de Saumon fumé





ŒUFS DE POISSONS

- OJ50 Œufs de Saumon royal, verrine de 50 g
- OJ60 Œufs de Saumon royal, verrine de 100 g
- OT60 Œufs de Truite, verrine de 100 g
- 6M03 Œufs de Cabillaud fumés, poche de 200 à 400 g



TARTINABLES

- TB55 Rilletes de Saumon Fumé 80 g
- TB51 Rilletes de Sardine 80 g
- TT55 Rilletes de Thon 80 g
- PM65 Tarama Blanc Nature - 45% œufs de Cabillaud 80 g
- PM90 Tarama Nature - 70% œufs de Cabillaud 80 g
- PM63 Tarama au Caviar (5% de Caviar) 80 g
- PM84 Tarama au Crabe Royal 80 g
- PM66 Tarama au Wasabi 80 g
- PM77 Tarama au Corail d'Oursin 80 g
- PM82 Tarama au Saumon fumé et Fromage frais 80 g
- PM86 Tarama à la Truffe Noire 1% Tuber melanosporum Vitt. 80 g
- PM89 Tarama au Homard 80 g

SPÉCIALITÉS MAISON

- 4C18 Carpaccio de Saumon fumé aux épices à l'italienne*, 6 tranches 150 g
- 4A18 Carpaccio de Saumon fumé à l'Aneth*, 6 tranches 150 g
- 4T15 Tartare de Saumon fumé (2 portions) 140 g
- 4T16 Tartare de Saumon fumé à la Truffe Noire** (2 portions) 140 g
- 4T17 Tartare de Saumon fumé aux épices à l'italienne (2 portions) 140 g
- 6H62 Tartare de Thon Blanc à la Méditerranéenne (2 portions) 140 g
- 4T19 Cœur de Truite Gravlax 150 g
- 3T37 Truite fumée, 4 tranches, tranchée main 160 g fixe
- 4N99 Morceaux de Saumon fumé 200 g fixe

FRUITS DE MER



Salade de poulpe

- 6J13 Noix de Saint Jacques fumées - Barquette de 180 g
- 6J83 Petites noix de Saint Jacques fumées - Barquette de 150 g
- 6P18 Carpaccio de Poulpe*, 6 tranches 150 g
- 6P12 Salade de Poulpe 120 g

BLINIS

- NB02 Blinis x4 (200g)
- NB16 Mini-blinis x16 (135g)
- NB19 Mini-blinis au Seigle x16 (135g)



Noix de Saint-Jacques Sauvages Fumées



Nos CONSEILS de DÉGUSTATION

Ouvrez l'emballage 15 minutes avant consommation, le saumon retrouvera ainsi son moelleux et sa saveur.

Notre saumon s'apprécie le plus simplement possible.

Nous vous conseillons d'éviter l'emploi de beurre ou de jus de citron.

Mieux vaut déguster le saumon nature et proposer à côté des blinis chauds que chacun prendra soin d'agrémenter à sa guise d'une sauce maison ou de taramas.

Pour une entrée,
prévoyez
2 tranches de
saumon
par personne
(soit 80g).



LA BOUTIQUE et ses PRODUITS LOCAUX

Nous faisons la part belle au **savoir-faire local**, en proposant à **La BOUTIQUE** une sélection de **Produit en Anjou**.

Vous trouverez notamment en boutique les Caramandes® de la Maison Benoît, les Confitures des Délices de Flo, le Café de la Brûlerie de la Maine, les Bières de la Brasserie Angevine, les Vinaigres de l'Anjou, les Jus de pomme du Domaine des Canons et des Vergers de la Silve, Le Miel de L'Or de la Ruche, la Menthe Pastille® Giffard, la Pâte de noisettes d'Anjou Noisettes, l'authentique Crêmet d'Anjou ainsi que les spécialités des Treilles Gourmandes et de la maison Maudet Cousin.



reconnu _____
**COLLEGE
CULINAIRE
DE FRANCE**

C'est avec une grande fierté que nous avons été admis au sein du prestigieux Collège Culinaire de France. Nous faisons désormais partie du cercle des Producteurs Artisans de Qualité.



RILLETTES

Nous confectionnons sur notre atelier du MIN d'Angers une gamme de rillettes de poissons des plus onctueuses.

Pour cela, il n'y a pas de secrets, il faut de bons ingrédients ! C'est pourquoi nous utilisons de beaux morceaux de saumon fumé issus de nos fabrications, des sardines entières ou bien même des morceaux de thon cuits et fumés.



TARAMAS

Les Taramas sont élaborés à partir d'œufs de cabillaud fumés par nos soins. Nous sélectionnons les poches d'œufs présentant le moins d'amertume possible. Les poches, également appelées « rogues », sont salées, fumées et grattées pour être mises en œuvre dans la confection de nos taramas.

Nous avons développé plusieurs recettes, dont chacune présente un pourcentage élevé en œufs de cabillaud pour une approche gustative prononcée en bouche.



La BOUTIQUE

La qualité près de chez vous

HORAIRES

du lundi au vendredi

9h à 12h30

et de 14h à 17h30

Ouvertures exceptionnelles
durant les fêtes de fin d'année.
N'hésitez pas à nous consulter.



DPAP

Z.I Romanerie Sud
24, rue de la Gibaudière
49124 St Barthélemy d'Anjou

02 41 27 21 21

Suivez-nous sur les réseaux



www.epiocean.fr



DPAP

Maître Fumeur & Traiteur



[dpap_saumonfume](https://www.instagram.com/dpap_saumonfume)

COMPOSITION DES PRODUITS

SAUMON FUMÉ

ingrédients : SAUMON Salmo salar (élevé en Norvège ou Ecosse), sel - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 781kJ- 187kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,8g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 2,7g

SAUMON FUMÉ SAUVAGE

ingrédients : SAUMON Salmo salar (pêché en mer Baltique, engin de pêches en fonction des arrivages), sel - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 707kJ- 169kcal matières grasses 9g dont acides gras saturés 2,1g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 2,8g

SAUMON FUME BIOLOGIQUE

ingrédients : SAUMON bio Salmo Salar (élevé en Norvège ou Ecosse), sel de Guérande - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 781kJ- 187kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,8g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 2,7g

ŒUFS DE SAUMON ROYAL

ingrédients : œufs de SAUMON, sel - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 937kJ- 223kcal matières grasses 9,3g dont acides gras saturés 1,7g glucides 4,9g dont sucres <0,5g protéines 30g sel 2,3g

ŒUFS DE TRUITE

ingrédients : œufs de TRUITE, sel - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 832kJ- 198kcal matières grasses 7,1g dont acides gras saturés 1,2g glucides 4,5g dont sucres <0,5g protéines 29g sel 3,3g

RILLETES DE SAUMON FUMÉ

ingrédients : SAUMON fumé 59% (SAUMON, sel), mascarpone (crème de LAIT pasteurisé, LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique), coriandre, poivre, sel - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 1138kJ- 275kcal matières grasses 23g dont acides gras saturés 12g glucides 1,9g dont sucres 1,3g protéines 15g sel 1,7g

RILLETES DE SARDINE

ingrédients : SARDINE à l'huile de colza (50% de SARDINE dans le produit fini) (SARDINE, huile de colza, sel), jus d'orange (jus d'orange à base de concentré, vitamine C), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), BEURRE, jus de citron, fibre de bambou, câpres au vinaigre (câpres, eau, vinaigre, sel), sel, échalotes (SULFITE), poivre, coriandre, piment d'Espelette AOP - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 1582kJ- 383kcal matières grasses 36g dont acides gras saturés 7,3g glucides 1,9g dont sucres 1,2g protéines 12g sel 0,72g

RILLETES DE THON LISTAO

ingrédients : THON listao 50% (THON, eau, sel), MASCARPONE (crème de LAIT pasteurisé, LAIT pasteurisé, correcteur d'acidité : acide citrique), THON BLANC fumé 12% (THON BLANC, sel), MOUTARDE à l'ancienne (vinaigre, graine de MOUTARDE, eau, sel, acidifiant : acide citrique, épices, conservateur : E224 (SULFITES), CELERI), cornichon - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 757kJ- 182kcal matières grasses 12g dont acides gras saturés 7,7g glucides 1,4g dont sucres 1,9g protéines 17g sel 1,3g

TARAMA 45% œufs de cabillaud

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 45% (œufs de CABILLAUD sel), chapelure (farine de BLE, levure, sel) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2262kJ- 548kcal matières grasses 54g dont acides gras saturés 4,1g glucides 2,5g dont sucres <0,5g protéines 13g sel 1,6g

TARAMA 70% œufs de cabillaud

ingrédients : œufs de CABILLAUD fumés 72% (œufs de CABILLAUD, sel), huile de colza, chapelure (farine de BLE, levure, sel) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 1464kJ- 353kcal matières grasses 29g dont acides gras saturés 2,6g glucides 2g dont sucres <0,5g protéines 21g sel 2,5g

TARAMA AU CAVIAR

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 43% (œufs de CABILLAUD, sel), CAVIAR 5% (œufs d'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium), chapelure (farine de BLE, levure, sel) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2199kJ- 533kcal matières grasses 52g dont acides gras saturés 4,1g glucides 2,2g dont sucres <0,5g protéines 14g sel 1,7g

TARAMA AU CRABE ROYAL

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 34% (œufs de CABILLAUD, sel), CRABE royal 5%, chapelure (farine de BLE, levure, sel), arôme CRABE (substances aromatisantes), paprika, poivre - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2409kJ- 584kcal matières grasses 59g dont acides gras saturés 4,4g glucides 2,2g dont sucres <0,5g protéines 11g sel 1,3g

TARAMA AU WASABI

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 32% (œufs de CABILLAUD, sel), pâte de raifort (eau, raifort, MOUTARDE, extrait de MOUTARDE, spiruline), chapelure (farine de BLE, levure, sel), wasabi 0,1%, colorant naturel : E141ii - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2310kJ- 560kcal matières grasses 56g dont acides gras saturés 4,2g glucides 4g dont sucres 0,7g protéines 10g sel 0,97g

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 30% (œufs de CABILLAUD, sel), corail d'oursin 4% (corail d'oursin, sel), chapelure (farine de BLE, levure, sel), poivre - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2062kJ- 631kcal matières grasses 65g dont acides gras saturés 4,8g glucides 2,2g dont sucres <0,5g protéines 9,4g sel 1,1g

TARAMA AU SAUMON FUMÉ ET AU FROMAGE FRAIS

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 25% (œufs de CABILLAUD, sel), SAUMON fumé 15% (SAUMON, sel), FROMAGE FRAIS 7%, chapelure (farine de BLE, levure, sel), jus de citron, ciboulette, échalote, aneth, poivre - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2145kJ- 520kcal matières grasses 52g dont acides gras saturés 4,1g glucides 2g dont sucres 0,5g protéines 11g sel 1,1g

TARAMA A LA TRUFFE NOIRE 1%, saveur Truffe

ingrédients : huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 45% (œufs de CABILLAUD sel), chapelure (farine de BLE, levure, sel), truffe noire 1% (Tuber melanosporum Vitt.) (truffe noire, sel), arômes naturels (GLUTEN) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2189kJ- 530kcal matières grasses 52g dont acides gras saturés 4g glucides 2,6g dont sucres <0,5g protéines 13g sel 1,6g

TARAMA AU HOMARD

ingrédients : huile de colza, ŒUFS DE CABILLAUD fumés 42% (ŒUFS DE CABILLAUD, sel), HOMARD 3%, double concentré de tomate, chapelure (farine de BLE, sel, levure), carotte, échalote, poivre, laurier - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 2157kJ- 523 kcal matières grasses 51g dont acides gras saturés 4g glucides 2,9g dont sucres 0,5g protéines 13g sel 1,3g

SAUMON FUME EN CARPACCIO A L'ITALIENNE

ingrédients : SAUMON, sel, épices (poivron, origan, oignon, tomate, curcuma, piments, basilic, ail, coriandre, poivre), jus de citron, gélatine de POISSON - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 781kJ- 187kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,8g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 3,2g

SAUMON FUME EN CARPACCIO A L'ANETH ET AUX EPICES

ingrédients : SAUMON, sel, aneth, épices (coriandre, réglisse, laurier, poivre, origan, baie de genièvre, clou de girofle, romarin, aromates), jus de citron, gélatine de POISSON - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 781kJ- 187kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,8g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 3,2g

SAUMON FUME EN TARTARE

ingrédients : SAUMON fumé (SAUMON, sel) 90%, jus de citron, ciboulette, échalote, aneth, poivre - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 724kJ- 173kcal matières grasses 10g dont acides gras saturés 1,6g glucides 0,8g dont sucres <0,5g protéines 20g sel 3,1g

SAUMON FUME EN TARTARE A LA TRUFFE NOIRE 1%, saveur truffe.....

ingrédients : SAUMON fumé (SAUMON, sel) 98%, truffe noire 1% (Tuber melanosporum Vitt.) (truffe noire, sel), arômes naturels (GLUTEN) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 781kJ- 187kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,8g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 3,1g

SAUMON FUME EN TARTARE A L'ITALIENNE

ingrédients : SAUMON FUMÉ (SAUMON, sel) 88%, huile de colza, jus de citron, eau, basilic, huile d'olive, épices à l'italienne 0,7%, pulpe de tomate, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin cuit, colorant : Caramel au SULFITE d'ammonium), poivre - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 910kJ- 219kcal matières grasses 15g dont acides gras saturés 2,2g glucides 0,9g dont sucres <0,5g protéines 20g sel 3,1g

THON BLANC EN TARTARE À LA MEDITERRANEENNE

ingrédients : THON BLANC 87%, huile de colza, jus de citron, basilic, huile d'olive, épices (poivron, origan, oignon, tomate, curcuma, piments, basilic, ail, coriandre, poivre), pulpe de tomate, vinaigre balsamique (vinaigre de vin, moût de raisin SULFITES), sel, poivre. - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 659kJ- 157kcal matières grasses 6g dont acides gras saturés 0,9g glucides 0,7g dont sucres <0,5g protéines 25g sel 3,1g

TRUITE GRAVLAX

ingrédients : TRUITE (Oncorhynchus mykiss, élevée en France, Ecosse ou Norvège), sel de Guérande, sucre, aneth, épices (coriandre, réglisse, laurier, poivre, origan, baie de genièvre, clou de girofle, romarin, aromates), coriandre, fenouil, poivre - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 883kJ- 211kcal matières grasses 12g dont acides gras saturés 2,1g glucides 1,8g dont sucres 1,6g protéines 24g sel 1,5g

TRUITE FUMÉE

ingrédients : TRUITE (Oncorhynchus mykiss, élevée en France, Ecosse ou Norvège), sel - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 798kJ- 191kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,8g glucides <0,5g dont sucres <0,5g protéines 23g sel 3g

NOIX DE SAINT JACQUES FUMÉES

ingrédients : NOIX DE SAINT JACQUES (Placopecten magellanicus, lieu et engin de pêche selon arrivage), sel. Peut contenir des traces de poissons et crustacés - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 406kJ- 96kcal matières grasses 1,1g dont acides gras saturés 0,3g glucides 2,6g dont sucres 2g protéines 19g sel 2,5g

PETITES NOIX DE SAINT JACQUES FUMÉES

ingrédients : NOIX DE SAINT JACQUES (Zygochlamys patagonica, lieu et engin de pêche selon arrivage), sel. Peut contenir des traces de poissons et crustacés - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 406kJ- 96kcal matières grasses 1,1g dont acides gras saturés 0,3g glucides 2,6g dont sucres 2g protéines 19g sel 2,5g

CARPACCIO DE POULPE

ingrédients : POULPE. Peut contenir des traces de POISSON - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 663kJ- 156kcal matières grasses 2,1g dont acides gras saturés 0,4g glucides 4,4g dont sucres <0,5g protéines 30g sel 2g

SALADE DE POULPE

ingrédients : POULPE 75% (Octopus cyaneus, pêché en océan Indien, lignes et hameçons), eau, poivrons jaunes, verts et rouges, vinaigre aromatisé (vinaigre d'alcool, sucre, eau, aneth, coriandre, cumin, cerfeuil, persil, cardamome, clou de girofle), huile de colza, ciboulette, sel. Peut contenir des traces de POISSON - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 656kJ- 156kcal matières grasses 6,1g dont acides gras saturés 0,7g glucides 3,3g dont sucres <0,5g protéines 22g sel 1,7g

BLINIS ET MINI BLINIS

ingrédients : eau, farine de BLE, huile de colza, LAIT entier en poudre, ŒUFS entiers liquide, CREME FRAÎCHE 0,9%, sel, sucre, levure boulangère 0,4%, stabilisant : sorbitol de maïs, poudres à lever : diphosphate disodique et bicarbonate de sodium (BLE) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 1158kJ- 276kcal matières grasses 11g dont acides gras saturés 1,4g glucides 36g dont sucres 5,3g protéines 7,3g sel 1,2g

BLINIS À L'ANETH

ingrédients : eau, farine de BLE, huile de colza, LAIT entier en poudre, ŒUFS entiers liquide, aneth 1,3%, CREME FRAÎCHE 0,9%, sel, sucre, levure boulangère 0,4%, stabilisant : sorbitol de maïs, poudres à lever : diphosphate disodique et bicarbonate de sodium (BLE) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 1531kJ- 366kcal matières grasses 17g dont acides gras saturés 2,9g glucides 42g dont sucres 4,9g protéines 10g sel 1,5g

BLINIS AU SEIGLE

ingrédients : eau, farine de SEIGLE 30%, ŒUFS entiers liquide, huile de colza, LAIT entier en poudre, CREME FRAÎCHE 2%, levure boulangère 1%, sel, sucre, stabilisant : sorbitol de maïs, poudres à lever : diphosphate disodique et bicarbonate de sodium (BLE) - valeur nutritionnelle moyenne pour 100g : valeur énergétique 1524kJ- 364kcal matières grasses 18g dont acides gras saturés 4,1g glucides 36g dont sucres 5,8g protéines 12g sel 0,9g