

CŒUR DE FILET DE SAUMON FUMÉ LE BORVO, POMMES DE TERRE À LA CRÈME D'OSEILLE



- 600 g de cœur de filet de saumon fumé Le Borvo
- 600 g de pommes de terre
- 20 cl de crème liquide
- 1 botte d'oseille
- 60 g de beurre
- Sel, poivre

Cuire à l'eau les pommes de terre avec leur peau. Les éplucher et les écraser grossièrement à l'aide d'une fourchette avec le beurre. Saler, poivrer.

Nettoyer les feuilles d'oseille et les disposer dans un saladier. Faire chauffer la crème et la verser dans le saladier. Mixer le tout, saler et poivrer.

Dans le cœur de filet de saumon fumé Le Borvo, trancher des lamelles. Sur chaque assiette, déposer les pommes de terre écrasées. Disposer dessus en rosace les lamelles de filet de saumon fumé Le Borvo, napper tout autour de crème d'oseille.

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ LE BORVO, SAUCE VIERGE AU CITRON VERT ET GINGEMBRE



- 300 g de cœur de filet de saumon fumé Le Borvo
- 300 g de saumon frais (cru)
- 1 botte d'herbes (aneth, cerfeuil)
- 2 citrons (1 jaune, 1 vert)
- 20 g de gingembre
- 4 tiges de coriandre
- 2 tomates
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- sel et poivre

Plonger les tomates 1 minute dans l'eau bouillante, les rafraîchir, les éplucher et les couper en dés. Raper le gingembre. Hacher les herbes.

Mélanger les dés de tomate et de gingembre avec la coriandre, 3 cuil. à soupe d'huile, les zestes du citron vert et le vinaigre balsamique. Saler, poivrer.

Découper le saumon frais et le cœur de filet de saumon fumé Le Borvo en dés. Les mélanger avec les herbes, le jus des citrons et 2 cuil. à soupe d'huile. Présenter dans chaque assiette et arroser tout autour de la sauce vierge.

Crédit photos : Gilles Puchet • Imprimerie • Auvergne • 18090003

Pour vos commandes

Boutique ouverte du lundi au samedi de 9 h à 18 h 30



Contactez nous par téléphone au **03 86 47 82 44**, par fax 03 86 47 88 82, ou par e-mail : contact@leborvo.fr

Vous pouvez aussi effectuer vos achats en ligne sur notre nouveau site internet : www.leborvo.fr

Pour connaître le coût du transport, veuillez nous consulter. Règlement par chèque bancaire, à réception de la facture, libellé à LE BORVO. Validité de cette offre jusqu'au 30 avril 2019.



SAUMON FUMÉ | ÉPICERIE FINE





650 g = 6 personnes
1 kg = 10 personnes
1,5 kg = 15 personnes



■ Saumon tranché à la main
50 g la tranche environ



■ Saumon tranché à la machine
33 g la tranche environ

1 Origine Norvège ou Écosse tranché main

..... pièce de 1 kg
..... pièce de 1,5 kg

Origine Norvège tranché machine

..... pièce de 650 g

..... pièce de 1 kg

Origine Écosse tranché machine

..... pièce de 1 kg

2 Cœur de filet Origine Norvège

..... pièce de 200 g

..... pièce de 300 g

Cœur de filet Origine Écosse

..... pièce de 200 g

..... pièce de 300 g

3 Plaque Traiteur Origine Norvège ou Écosse

4 tranches pièce de 200 g

4 Dés Apéritif Origine Écosse

..... pièce de 200 g

5 Plaque Cocktail Origine Norvège

..... pièce de 200 g

6 Chutes
Origine majoritaire Norvège

..... pièce de 200 g



250 g = 5 personnes
500 g = 10 personnes



7 Saucisses Cocktail de saumon

..... pièce de 250 g

8 Pavé de Saumon fumé mi-cuit aux épices douces

..... pièce de 160 g

9 Foie Gras de Canard mi-cuit

..... ballotin de 250 g env.

..... ballotin de 500 g env.

10 Magret de Canard fumé tranché

..... pièce de 150 g

11 Œufs de Saumon

..... verrine de 100 g

12 Tarama

Nature frais de 100 g

Crabe frais de 100 g

13 Blinis nature

X 16 sachet de 135 g

14 X 4 sachet de 200 g

ADRESSE DE LIVRAISON

Relais Colis Domicile

Nom

Adresse

Ville

Code Postal

Téléphone



BON DE COMMANDE

Nom

Adresse

Ville

Code Postal

Téléphone

DATE DE LIVRAISON SOUHAITÉE

- Mardi
- Mercredi
- Jeudi
- Vendredi

SAUMON ATLANTIQUE FUMÉ				
Conditionnement		Prix unitaire € / TTC	Prix au Kg € / TTC	QUANTITÉ
TRANCHÉ MAIN - Origine NORVÈGE				
	pièce de 1 kg	56,90	56,90	
	pièce de 1,5 kg	85,50	57,00	
TRANCHÉ MAIN - Origine ÉCOSSE				
	pièce de 1 kg	56,90	56,90	
	pièce de 1,5 kg	85,50	57,00	
TRANCHÉ MACHINE - Origine NORVÈGE				
	pièce de 650 g	32,40	49,85	
	pièce de 1 kg	49,90	49,90	
TRANCHÉ MACHINE - Origine ÉCOSSE				
	pièce de 1 kg	49,90	49,90	
CŒUR DE FILET - Origine NORVÈGE				
	pièce de 200 g	13,90	69,50	
	pièce de 300 g	20,85	69,50	
CŒUR DE FILET - Origine ÉCOSSE				
	pièce de 200 g	13,90	69,50	
	pièce de 300 g	20,85	69,50	
PLAQUE TRAITEUR 4 tranches - Origine NORVÈGE				
	pièce de 200 g	12,90	64,50	
PLAQUE TRAITEUR 4 tranches - Origine ÉCOSSE				
	pièce de 200 g	12,90	64,50	
DÉS APÉRITIFS - Origine ÉCOSSE				
	pièce de 200 g	8,90	44,50	
PLAQUE COCKTAIL - Origine NORVÈGE				
	pièce de 200 g	8,90	44,50	
CHUTES - Origine majoritaire NORVÈGE				
	pièce de 200 g	6,50	32,50	
AUTRES SPÉCIALITÉS				
Conditionnement		Prix unitaire € / TTC	Prix au Kg € / TTC	QUANTITÉ
SAUCISSES COCKTAIL DE SAUMON				
	pièce de 250 g	6,50	26,00	
PAVÉ DE SAUMON MI-CUIT AUX ÉPICES DOUCES				
	pièce de 160 g	6,40	40,00	

ŒUFS DE SAUMON				
	verrine de 100 g	13,90	139,00	
TERRINE				
	saumon fumé - 500 g	14,95	29,90	
	saint-jacques - 500 g	14,95	29,90	
	écrevisses - 500 g	14,95	29,90	
TOASTINE				
	saumon - 50 g	2,25	45,00	
	thon - 50 g	2,40	48,00	
	crabe - 50 g	2,65	53,00	
TARAMA				
	nature - 100 g	3,75	37,50	
	crabe - 100 g	3,95	39,50	
BLINIS NATURES				
	x 16 - 135 g	2,50	18,52	
	x 4 - 200 g	3,10	15,50	
FOIES GRAS ET MAGRETS				
Conditionnement		Prix unitaire € / TTC	Prix au Kg € / TTC	QUANTITÉ
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT				
	ballotin de 250 g env.	32,50 env.	130,00	
	ballotin de 500 g env.	65,00 env.	130,00	
MAGRETS DE CANARD FUMÉ TRANCHÉ				
	pièce de 150 g	7,20	48,00	
TOTAL COMMANDE				€



Le Borvo

Découvrez l'origine d'une excellence

Nous vous accueillerons dans notre boutique de Noël du

30 Novembre au 31 Décembre

(Ouverture exceptionnelle les **dimanches 23 et 30 décembre 2018** de 10H00 à 16H00)

2 formules de livraison

RELAIS COLIS OU LIVRAISON À DOMICILE

- **RELAIS COLIS** forfait à **9,90 € TTC**
Livraison dans la boutique de votre choix sur le site www.TNT.fr
Ou
- **LIVRAISON À DOMICILE** forfait à **13,90 € TTC**

Merci de bien vouloir préciser la date de livraison sur le bon de commande

- **En cas d'absence du destinataire**, le colis sera déposé en boutique relais colis le plus proche de votre domicile.
- **En cas de non réception de ce colis et sans avis de passage**, prenez contact avec votre relais colis ou notre service des expéditions.

POSSIBILITÉ DE COMMANDER

- Par téléphone au **03.86.47.82.44**
- Par fax au **03.86.47.88.82**
- Via la boutique en ligne : www.leborvo.fr

En cas de commandes spéciales ou faisant l'objet d'une préparation particulière, veuillez nous solliciter.

Le Borvo

Route de Beaumont

89 250 CHEMILLY SUR YONNE