



LE FUMOIR
— — FRANÇAIS

— *La carte* —

LE FUMOIR FRANÇAIS

Porc

« LA CHARCUTERIE, C'EST L'HÉRITAGE GOURMAND DU COCHON,
TRANSFORMÉ EN UNE SYMPHONIE DE PLAISIRS POUR NOS PAPILLES. »

Alain Ducasse

La poitrine fumée façon paysanne (entière) > 15 € TTC / kg

Plongez dans l'authenticité de notre poitrine de porc fumée paysanne. Sélectionnée avec soin, notre poitrine de porc est préparée selon une recette paysanne de notre région. Après un généreux massage d'épices rustiques, la viande repose, absorbant lentement les saveurs caractéristiques. Le processus de fumage donne à la poitrine une tendreté incomparable et un arôme fumé qui évoque l'essence même de la campagne. Chaque tranche dévoile la richesse de notre savoir-faire, où la simplicité des ingrédients rencontre la complexité des saveurs.

Le lardon fumé / poitrine tranchée > 15 € TTC / kg

Nos lardons ou poitrines tranchées, sont confectionnés à partir de notre poitrine fumée paysanne. Après un affinage attentif, la poitrine est découpée en lardons généreux, capturant l'équilibre parfait entre le moelleux de la viande et la richesse du fumage.

Le filet mignon séché > 40 € TTC / kg

Le filet mignon est paré puis salé dans du sel de Guérande avec quelques feuilles de laurier et branche de romarin. Il est ensuite passé au fumoir pendant plusieurs heures avant d'être placé au séchoir. Il se déguste comme une charcuterie, en tranches plus ou moins fines pour l'apéritif, vous apprécierez ses petites touches de romarin.

Le filet mignon séché au comté > 45 € TTC / kg

Le filet mignon au comté suit le même processus que le filet mignon nature. Cependant, le filet est agrémenté d'une généreuse tranche de comté affiné, avant d'être placé au salage. Après avoir observé un certain temps dans nos séchoirs, il très apprécié sur des planches apéritives.

La coppa artisanale > 25 € TTC / kg

Après avoir retravaillé l'échine de porc, l'avoir assaisonnée avec un mélange d'épices et d'herbes, la viande est salée puis placée au séchoir pendant plusieurs semaines. La coppa fait l'objet d'une vérification régulière afin de garantir un séchage homogène.

Les Ribs de porc glacé fumée à chaud > 20 € TTC / kg

Succombez à l'expérience culinaire de nos ribs de porc fumés à chaud en basse température. Savamment préparés, nos ribs sélectionnés avec soin subissent une cuisson lente et méticuleuse, libérant des arômes tendres et juteux. La combinaison d'une cuisson basse température et d'un glaçage préparé en amont, donne à nos ribs une texture fondante et une saveur profonde.

Les Travers de porc effilochée fumée à chaud > 20 € TTC / kg

Le travers se compose des ribs avec une partie de la poitrine. Marinée à base d'un mélange d'épices, les travers sont enfournés de longues heures à basse températures dans nos fumoirs afin d'en dégager un maximum de saveur et de tendreté.

La palette de porc effilochée fumée à chaud > 20 € TTC / kg (Pulled-pork effiloché préparé avec sauce BBQ maison)

Notre produit phare ! Nous réalisons un rub maison à base de plusieurs épices, puis nous déposons les palettes dans notre fumoir à chaud afin de les cuire à basse température pendant de longues heures au bois de chêne. Effilochée à souhait, accompagnée de notre sauce BBQ maison, la palette se déguste sans faim !

LE FUMOIR FRANÇAIS

Bœuf

« LE BŒUF, UNE SOURCE INFINIE D'INSPIRATION POUR LE GOURMET
EN QUÊTE DE DÉLICES AUTHENTIQUES. »

Pierre Perret

Le pastrami de bœuf > 30 € TTC / kg

Le pastrami de bœuf est une recette des plus traditionnelles. La pièce utilisée est la poitrine, qui est plongée dans notre marinade à base de graines de coriandre, de muscat et d'autres épices, afin de lui donner du goût en profondeur. La poitrine restera dans la saumure une dizaine de jours. Elle est ensuite fumée à chaud pendant environ 20 heures afin de la cuire à cœur. Le pastrami est alors enrobé d'une épaisse couche de poivre et d'épices. Il se déguste froid ou réchauffé !

La viande de bœuf séchée > 40 € TTC / kg

Explorez la délicatesse de notre viande de bœuf séchée, élaborée avec le plus grand soin. Rigoureusement sélectionnée, la viande de bœuf séchée, subit un processus de salage et d'assaisonnement subtil, avant de sécher lentement dans des conditions contrôlées. Ce mariage de saveurs intenses et de texture délicate crée une expérience gustative intéressante.

Les saucissons de bœuf > 40 € TTC / kg (Nature ou aux noix)

Découvrez notre gamme de saucisson de bœuf, un savant mélange de tradition et d'innovation. Nous sélectionnons soigneusement des morceaux de bœuf, auxquels nous ajoutons des épices fines et des aromates, conférant à notre saucisson une palette de saveurs équilibrées. Après un processus de hachage et d'assaisonnement méticuleux, la viande est embossée dans des boyaux de porc naturels et suspendue pour un séchage lent. Ce mariage d'ingrédients de première qualité et de techniques artisanales aboutit à un saucisson de bœuf au goût riche et à la texture parfaite.

Le brisket de bœuf BLACK-ANGUS > 45 € TTC / kg

Explorez l'excellence de notre brisket de bœuf Black Angus, une expérience de fumage à chaud et basse température qui révèle toute la richesse de notre tradition culinaire. Sélectionné avec soin, notre brisket de bœuf Black Angus est méticuleusement assaisonné, puis soumis à une cuisson lente et précise. La fusion entre la chaleur enveloppante du fumage et la basse température crée une tendreté exceptionnelle et une explosion de saveurs.

Poissons

« LE SAUMON FUMÉ, UNE INVITATION À SAVOURER LA PURETÉ DE LA MER, EN TOUTE ÉLÉGANCE »

Paul Bocuse

Le Saumon d'Écosse Tranché ou entier > 60 € TTC / kg

Le saumon nous vient d'Écosse, il est recouvert de sel de Guérande, de quelques feuilles de laurier et parsemé de quelques baies. Il est ensuite fumé au bois de hêtre pendant une bonne dizaine d'heures (on garde le secret). Fondant, salé et fumé subtilement afin de préserver son goût authentique, il se déguste à toute heure. Pensez à le sortir du réfrigérateur un bon quart d'heure avant sa dégustation pour révéler toutes ses nuances gustatives.

La Truite fumée iséroise > 50 € TTC / kg

La truite provient, selon les disponibilités, soit d'un élevage situé à Saint-Chef (38), soit à Beaufort (38). Après avoir levé et désarêté nos filets, ils sont ensuite frottés au sel de Guérande et accompagnés de laurier et de baies. Le fumage au bois de hêtre est réalisé pendant une douzaine d'heures pour apporter un goût fumé léger à notre filet de truite. Enfin, après avoir respecté un temps d'affinage, les filets sont tranchés à la main puis emballés sous vide pour le plus grand plaisir de nos papilles. La truite est à conserver au froid mais demande à être sortie une dizaine de minutes avant sa dégustation.

LE FUMOIR FRANÇAIS

Les éphémères

« LA JOIE DES FÊTES COMMENCE PAR UNE TABLE GÉNÉREUSE,
OÙ NOS CHARCUTERIES SONT LES ÉTOILES DU FESTIN. »

Gaston Bachelard

Le Foie gras mi-cuit > 35 € TTC / 250gr

Rigoureusement sélectionné, chaque foie gras est préparé avec délicatesse, puis assaisonné de façon minutieuse pour révéler ses arômes riches et sa texture veloutée. Soumis à une cuisson précise en basse température, notre foie gras mi-cuit offre une expérience gustative, mariant la tradition gastronomique à notre savoir-faire artisanal.

Le magret de canard séché Tradition > 45 € TTC / kg

Le magret de canard tradition est paré puis salé une dizaine d'heures dans du sel de Guérande avec quelques feuilles de laurier. Il est ensuite fumé quelques heures afin d'apporter une touche un peu plus puissante. Du fait de son passage lent au séchoir pour obtenir une savoureuse maturation, le magret séché se déguste comme une charcuterie. En fine tranche pour l'apéritif mais aussi en salade ou sur des toasts, vous apprécierez son goût fumé et ses légères touches de thym.

Le magret de canard séché Tradition farci au foie gras > 60 € TTC / kg

Le magret de canard séché et farci au foie gras demande une exigeante préparation. Après avoir été paré, il est minutieusement éventré puis salé. Après son passage au salage, nous introduisons notre foie gras cuisiné en amont et vérifions bien de bien ficeler le tout avant de le placer au séchoir. Découverte et saveur garantie pour ce produit de fêtes.

A propos

Le Fumoir Français est une jeune entreprise berjallienne spécialisée à la fois dans **le fumage artisanal de viandes, poissons**, mais également dans la réalisation de **charcuteries traditionnelles**. Notre histoire est intimement liée à **la richesse d'un terroir local**, mais aussi à la redécouverte de poissons et races bovines d'exception. Exigeants et passionnés, nous avons à cœur de **valoriser le terroir berjallien** à travers **un savoir-faire artisanal** et le goût unique de nos produits. Voici une liste non-exhaustive de nos produits qui vous feront plonger dans notre univers de saveurs. Découvrez nos méthodes artisanales, notre histoire, et laissez-vous emporter par le goût authentique de nos créations.

LE FUMOIR
FRANÇAIS

06 19 58 69 35

mael@lefumoirfrancais.fr

www.lefumoirfrancais.fr

Retrouvez-nous sur  