

Marché de Talensac

contact@atelier-de-mazerolles.fr

Tél. : 06 59 14 57 43

www.atelier-de-mazerolles.fr

Ouvert du Mercredi au Dimanche

8h 13h30. Jeudi 8h 12h30 et 16h 20h



Pour vous éviter les attentes

Nous avons mi en place un Clic & Collect/Drive

Vous faites vos achats sur www.atelier-de-mazerolles.fr

Vous retirez votre panier à l'extérieur du marché, le jour & l'heure choisis

NANTES



Fait Maison

	Truite de Mer Fumée France	Elevée en mer dans la rade de Cherbourg en Cotentin	5/6 Tranches Tsar 250g	Entier sur peau S/V non tranché 600g	Cde					
	Nature	<i>Texture Ferme et peu grasse, couleur orangée, gout fin & subtil</i>	17 €	<table border="1"> <tr> <td>prix kg</td> <td>62 €</td> </tr> <tr> <td>prix pièce</td> <td>37 €</td> </tr> </table>	prix kg	62 €	prix pièce	37 €		
prix kg	62 €									
prix pièce	37 €									
	Saumon Fumé Ecosse Label Rouge	Réputés pour leurs qualités exceptionnelles	6/7 Tranches Trad. 350g	10/12 Tranches Trad. 600g	Entier sur peau S/V tranché Tsar 1.2kg	Cde				
	Nature	<i>Fondant incomparable</i>	24 €	41 €	<table border="1"> <tr> <td>prix kg</td> <td>66 €</td> </tr> <tr> <td>prix pièce 20/24 tranches</td> <td>79 €</td> </tr> </table>	prix kg	66 €	prix pièce 20/24 tranches	79 €	
prix kg	66 €									
prix pièce 20/24 tranches	79 €									
	Saumon Fumé Ile de BOMLO	Un moelleux et un fondant incomparable !!!	6/7 Tranches Trad S/V 350g	10/12 Tranches Trad S/V 600g	Entier sur peau S/V tranché Trad. 1.2kg	Cde				
	Nature	<i>Fondant incomparable</i>	26 €	44 €	<table border="1"> <tr> <td>prix kg</td> <td>72 €</td> </tr> <tr> <td>prix pièce 20/24 tranches</td> <td>86 €</td> </tr> </table>	prix kg	72 €	prix pièce 20/24 tranches	86 €	
prix kg	72 €									
prix pièce 20/24 tranches	86 €									
	Saumon Fumé France Cherbourg	Elevé en mer dans la rade de Cherbourg en Cotentin	6/7 Tranches Trad S/V 350g	10/12 Tranches Trad S/V 600g	Entier sur peau S/V tranché Trad. 1.2kg	Cde				
	Nature	<i>Fondant incomparable</i>	29 €	49 €	<table border="1"> <tr> <td>prix kg</td> <td>78 €</td> </tr> <tr> <td>prix pièce 20/24 tranches</td> <td>94 €</td> </tr> </table>	prix kg	78 €	prix pièce 20/24 tranches	94 €	
prix kg	78 €									
prix pièce 20/24 tranches	94 €									
	Saumon Fumé Ecosse	Saku - Cœur de filet	Sans		SAKU 300g 6/7 tranches	Saku 370g 8 tranches	Cde			
	Piment Espellette	<i>Finesse aromatique du pays Basque</i>			21 €					
	Aneth	<i>Fracheur de l'aneth</i>			21 €					
	Trilogie Algues	<i>Saveurs de la Mer</i>			21 €					
	Amaretto Amandes	<i>Delicatesse de l'Amande</i>			21 €					
	Sirop Erable Vanille	<i>Finesse aromatique du pays Basque</i>			21 €					
	Betterave	<i>Alliance Terre & Mer</i>			21 €					
	Yuzu & Agrumes	<i>Gout délicat et Acidulé</i>			21 €					
	Pistache	<i>une experience gustative</i>			21 €					
	Assort. 8 saumons	<i>Saumons Assortiment dégustation pour l'Entrée ou l'Apéritif</i>				27 €				
	Anguille Argentée	En directe de Mazerolles, sur les bords de l'Erdre... Dans le respect des méthodes ancestrales			Filet sous vide 200g		Cde			
	Fumée Nature	<i>Chaire fine et onctueuse</i>				23 €				
	Noix St Jacques	une expérience gustative !			5/7 Noix S/Vide 200g		Cde			
	Fumée Nature	<i>Froide ou chaude, Prêt à servir seule ou en salade</i>				19 €				
	Thon Germon	En directe des Fidji ou Tahiti... Pêcheries Durables			6/7 tranches S/Vide 300g		Cde			
	Fumée Nature	<i>Chaire rosée, délicate et savoureuse ...</i>				18 €				
	Oeufs de Cabillaud	Selectionnés au cœur des rogues naturelles			Rogue S/Vide 300g		Cde			
	Fumés Natures	<i>Hors d'œuvre d'exception, "à la Russe" sur du pain noir ou un blini</i>				17 €				
	Poutargue	L'accent du Sud, œufs de mulot salés, séchés, pressés... l'incontournable de l'apéritif !!!			Rogue		Cde			
	Cire nature 170g	<i>Spécialité du bassin méditerranéen</i>				24 €				
	Cire Miel 170g	<i>Recouverte de cire d'abeille, une agréable saveur de miel</i>				25 €				
	Sous vide 120g	<i>Coupée en lamelle ou rapée, sur un toast, des pâtes ou un risoto ...</i>				19 €				
Best of !!!		Burger Nantais			Prix Pièces		Cde			
		<i>Blinis, Tarama, mâche, pousse mongot, oignon rouge, saumon fumé</i>								
	Tobiko Wasabi	<i>Tarama au Tobiko Wasabi</i>				4.90 €				
	Truffe d'été	<i>Tarama à la truffe d'été</i>				4.90 €				
	Crabe	<i>Tarama crabe</i>				4.90 €				
	Corail Oursin	<i>Tarama Corail Oursin</i>				4.90 €				
	Piment Espelette	<i>Tarama piment d'Espelette</i>				4.90 €				
	Caviar	<i>Tarama Caviar</i>				6.90 €				
New		Cuisine Asiatique			Prix Pièces		Cde			
	Nem	<i>Saumon fumé maison, Aneth & graines de moutarde</i>				1.60 €				
	Nem	<i>Ecrevisses, ciboulette</i>				1.60 €				
	Nem	<i>Carpe, coriandre fraîche et gingembre</i>				1.60 €				
	Nem	<i>Silure fumé, combava</i>				1.60 €				
	Samoussa	<i>Bouef Wagyu et curry</i>				1.90 €				
	Raviole	<i>Saumon fumé maison, Aneth & graine de moutarde</i>				1.00 €				
	Rouleau de printemps	<i>au Saumon fumé maison</i>				3.40 €				

www.atelier-de-mazerolles.fr

Comptoir du Caviar									
	Taille du grain : Petit à moyen Couleur : Grise à Noire Texture : Fondante en bouche Arôme : Purré et Iodé	Pologne/Bulgarie	20g	30g	50g	125g	250g	Cde	
		Caviar BAERI	23 €	34 €	55 €	133 €	259 €		
		Commande							
	Taille du grain : Petit à moyen Couleur : Grise à noire Texture : Fondante en bouche Arôme : Puissant et Iodé	France	20g	30g	50g	125g	250g	Cde	
		Caviar BAERII	34 €	51 €	85 €	212 €	425 €		
		Commande							
	Taille du grain : Moyen à gros Couleur : Maron à doré Texture : Ferme et croquante Arôme : Doux et subtil	Chine	20g	30g	50g	125g	250g	Cde	
		Caviar SCHRENKII x DAURICUS	25 €	37 €	58 €	144 €	283 €		
		Commande				!			
	Taille du grain : Moyen Couleur : Noire à dorée Texture : Ferme et fondante Arôme : Iodé et long en bouche	Pologne/Bulgarie	20g	30g	50g	125g	250g	Cde	
		Caviar OSCIETRE	32 €	48 €	78 €	189 €	375 €		
		Commande							
	Taille du grain : Moyen à gros Couleur : Grise Texture : Fondante Arôme : Purré et long en bouche	Iran/Bulgarie				50g	125g	250g	Cde
		Caviar BELUGA				259 €	645 €	1286 €	
		Commande							

Perles & Œufs de Poissons			pois	Prix Verrine	Cde
	Arenkha MSC	<i>Petites perles de 2 mm de diamètre, texture crémeuse et couleur noire brillante développé à partir de hareng sauvage certifié MSC, un produit à la saveur exquise et intense et un ingrédient parfait dans toute recette</i>	55g	8.90 €	
			120g	14.90 €	
	Arenkha sélection	<i>Perles de hareng de la mer du Nord fumé avec une teneur élevée en protéines de poissons de couleur grise avec une texture onctueuse et une saveur exquise.</i>	145g	32.90 €	
	Saumon Keta	<i>œufs de saumon keta du Pacifique. A parfaite maturité, ce produit riche en saveur, allie finesse de peau et couleur orange éclatante.</i>	50g	8.70 €	
			90g	16.00 €	
	Truite	<i>Oeufs de Truite Arc-en-ciel</i>	50g	8.50 €	
	Corail Oursin	<i>langues d'oursin d'Islande</i>	100g	9.90 €	
	Tobiko orange	<i>Oeufs de poisson volant, couleur acidulée avec un côté croquant</i>	100g	9.40 €	
	Tobiko Wasabi	<i>Oeufs de poisson volant aux arômes de wasabi</i>	100g	9.40 €	

Tarama aux Œufs de Cabillaud fumés			Verrine	Prix Verrine	Cde
	Crabe	<i>Une allaincr harmonieuse</i>	90g	4.90 €	
	Corail d'Oursin	<i>langues d'oursin d'Islande</i>	90g	4.90 €	
	Truffe d'été	<i>Arôme singulier</i>	90g	4.90 €	
	Poutargue	<i>Les saveurs iodés du bassin méditerranéen</i>	90g	4.90 €	
	Oeufs de Truite	<i>Oeufs de truite orangés délicatement craquant</i>	90g	4.90 €	
	Tobiko Wasabi	<i>Oeufs de poisson volant aux arômes de wasabi</i>	90g	4.90 €	
	Piment Espelette	<i>richesse incontournable du Pays Basque</i>	90g	4.90 €	
	Caviar	<i>Une note festive et affinée !!!</i>	90g	6.90 €	

Rillettes, Terrines & Tartinables			Verrine	Prix Verrine	Cde
	Rillettes Truite Aneth Fraiche	<i>la saveur de la truite alliée à la fraîcheur de l'Aneth</i>	90g	4.90 €	
	Rillettes de Saumon	<i>le sucré rencontre le salé, Saumon fumé & confit d'oignon</i>	90g	4.90 €	
	Rillettes de Sardine	<i>Arôme singulier</i>	90g	4.90 €	
	Rillettes de Maquereau	<i>la saveur du maquereau relevée de moutarde à l'ancienne</i>	90g	4.90 €	
	Rillettes de Hareng	<i>subtil mélange de hareng frais et fumé</i>	90g	4.90 €	
	Rillettes de homard	<i>Chair de Homard pêché sur les côtes normandes certifié MSC</i>	90g	6.90 €	
	Rillettes de langoustine	<i>la finesse de la chair de langoustine ...</i>	90g	6.90 €	
	Terrine de Saumon fumé	<i>Recette traditionnelle à base de 62% de chair de Saumon fumé</i>	90g	4.90 €	
	Terrine de Truite fumée	<i>Recette traditionnelle à base de 62% de chair de Truite fumée</i>	90g	4.90 €	
	Tartinable Huitre fumée	<i>des huitres normandes fumées</i>	50g	6.90 €	
	Tartinable de St Jacques	<i>des noix de Saint Jacques de nos côtes</i>	50g	6.90 €	
	Tartinable de Homard	<i>Chair de Homard pêché sur les côtes normandes certifié MSC</i>	50g	6.90 €	
Tartinable de Langoustine	<i>la finesse de la chair de langoustine ...</i>	50g	6.90 €		

Blinis aux œufs Frais			Nombre Pièces	Prix Sachet	Cde
	Blinis Cocktails	<i>pour l'apéro, accompagne les Taramas et œufs de Poisson</i>	X 30	4.90 €	
	Mini Blinis	<i>Gourmand, idéal pour un brunch</i>	X 16	4.90 €	
	Blinis	<i>Accompagne le saumon jume avec une de nos cremes et quelques crudités</i>	X 4	4.90 €	

Prénom Nom : _____
Tél. : _____
E mail : _____
Date Livraison : _____ Heure : _____

