



CAVIAR PERLE NOIRE®

CAVIAR FRANÇAIS - ÉLEVEUR PRODUCTEUR

Tarifs
-
Collection 2024

Collection Gourmande		DDM/DLC	Poids	Prix
	Le Beurre de Caviar allie la douceur du beurre de baratte de La Fromagerie d'Audrix, à la force de notre caviar mûré. Sans colorant, les grains de caviar sont entiers et bien visibles, ce qui donne à notre beurre un aspect brut et naturel.	4 mois	20 gr	
			40 gr	
	Les Œufs de truite sont d'une qualité exceptionnelle grâce aux conditions d'élevage favorables et respectueuses de l'environnement dans lesquelles nous élevons nos poissons. Ces jolis oeufs orangés et croquants, libèrent un goût frais et légèrement salé.	6 mois	80 gr	
			180 gr	
	Les Crèmeux sont savoureux et naturels, ils sont préparés pour obtenir un tartinable idéal pour l'apéritif. Ils sont simplement composés de poisson frais et fumé, de crème fraîche et d'agar-agar. Le crèmeux d'esturgeon a des saveurs fines et douces. Le crèmeux de truite a un parfum plus prononcé.	2 ans	100 gr	
			100 gr	
	Découvrez le "Duo Apéro", un crèmeux d'esturgeon et un crèmeux de truite dans le même étui.	2 ans	2x 100 gr	
Truite				Truite
	La Truite et l'Esturgeon fumé, tranchés façon "sashimi" sans peau sur plaque sous vide. Une présentation originale et gourmande avec une découpe épaisse de la tranche. Parfait pour préparer rapidement un apéritif, une entrée ou accompagner une salade. Portion recommandée pour une personne : 150g. Env. 12 tranches . Le produit est congelé très rapidement après une phase de maturation pour une meilleure qualité et une longue conservation. Quantité minimum 10 Plaques	1 an en congelé. 24 jours après décongélation et conservation à 0 +4.c	150g	
			Esturgeon	
			150g	
	Le Cœur de filet fumé de truite non tranché sans peau sur plaque sous vide. Parfait pour une découpe en dés, en ceviche ou en tartare pour un apéritif, une salade ou un plat. Quantité minimum 10 Plaques	idem	200g	
	La Truite fumée "Master pièce" tranchée - Filet fumé entier tranché sur peau sur plaque (vendu au kg). Ce produit a été conçu pour être vendu entier ou au détail à la tranche. Tranché à la main, ce filet fumé vous permettra un gain de temps pour servir vos clients.	idem	500g à 800g	
Truite	La Truite et l'Esturgeon fumé "Master pièce" - Filet fumé entier non tranché sur peau sur plaque sous vide (vendu au kg). Ce produit a été conçu pour être vendu entier ou à trancher au dernier moment pour servir vos clients.	1 an en congelé. 24 jours après décongélation et conservation à 0 +4.c	500g à 800g	
Esturgeon			500g à 800g	

Fumées lentement à froid au bois de hêtre, nos filets sont peu salés, avant d'être tranchés à la main. Un savant mélange de terroir et de savoir-faire artisanal qui confère à notre collection de produits fumés ces goûts uniques. Tous nos poissons sont abattus selon la méthode Ikejime. Les Produits sont Congelés sous vide très rapidement après une phase de maturation pour une meilleure qualité et une longue conservation. Le produit est expédié par chronofreeze pour rester congelé. Plus d'informations sur www.caviarperlenoire.com

Nos Caviars		DDM/DLC	Poids	Prix
	L' Impertinent est un caviar jeune. Un affinage court de 2 semaines à 2 mois, ce qui lui confère des douces notes crémeuses, beurrées, onctueuses et une délicate saveur de noisette **.	4 mois	20 gr	_____
			30 gr	_____
			50 gr	_____
			100 gr	_____
			200 gr	_____
			500 gr	_____
			€/kilo*	_____
	L' Authentique est aussi un caviar jeune. Avec un affinage court de 2 semaines à 2 mois. Grâce à un salage "Pur sel", il a déjà développé des arômes d'iode et de poisson tout en conservant des goûts de noix et de noisette en fin de bouche **.	2 mois	20 gr	_____
			30 gr	_____
			50 gr	_____
			100 gr	_____
			200 gr	_____
			500 gr	_____
			€/kilo*	_____
	L' Expérience est un caviar atypique, c'est un « pur sel », affiné pendant 1 à 3 mois. Il est puissant et iodé avec des parfums de noix et algues. Nous avons choisi de thermiser ce caviar pour obtenir une texture ferme, ainsi qu'une conservation plus longue**.	12 mois	20 gr	_____
			30 gr	_____
			50 gr	_____
			100 gr	_____
			200 gr	_____
			500 gr	_____
			€/kilo	_____
	Le Classique , caviar de caractère, a un goût corsé et marin qui persiste en bouche. Il est affiné pendant 3 à 8 mois en boîte d'origine. Dans ces boîtes, le caviar subit un lent vieillissement au cours duquel se révèlent progressivement de multiples arômes **.	4 mois	20 gr	_____
			30 gr	_____
			50 gr	_____
			100 gr	_____
			200 gr	_____
			500 gr	_____
			€/kilo*	_____
	L' Élégant est notre caviar osciètre . Nous élevons l'esturgeon <i>A.gueldenstaedtii</i> depuis 2009, seules les femelles les plus précoces de notre élevage sont à maturité actuellement. En dégustation, il est légèrement iodé puis très crémeux avec de délicats parfums d'algues fraîches et d'amande. Il est conseillé de le précommander à l'avance.	4 mois	20 gr	_____
			30 gr	_____
			50 gr	_____
			100 gr	_____
			200 gr	_____
			500 gr	_____
			€/kilo*	_____
	Le Prestige est un caviar exceptionnel, il est sélectionné pour sa taille et sa couleur. Notre Maître Affineur choisit le moment optimal de repotage. D'une finesse et d'une longueur en bouche exceptionnelle, il est beurré, ferme et marin. Ce caviar d'une qualité rare, ne représente que 2 à 3% de notre production. Il est conseillé de le précommander à l'avance **.	4 mois	20 gr	_____
			30 gr	_____
			50 gr	_____
			100 gr	_____
			200 gr	_____
			500 gr	_____
			€/kilo*	_____

* les tarifs au kilo sont indiqués pour la vente de Boîtes Origines, celles-ci sont aux formats : 250 gr, 500 gr, 1 kg ou 1,8 kg.

Le poids de chaque boîte est approximatif, les boîtes origines sont facturées au poids exact.

** Ces caviars sont issus de nos esturgeons *Acipenser baerii*.

Nos coffrets	Disponible en	Prix
--------------	---------------	------



Le Coffret "19:30" est une selection idéale de produits gourmands à offrir en tout temps. Composé de deux beurres de caviar en 20g, d'une verrine d'œufs de truite en 80g, et d'un crémeux de truite et d'esturgeon en 100g. Un coffret idéal pour l'apéritif !



Le Coffret "Oeuforie" est composé de 4 de nos caviars emblématiques et d'une verrine d'œufs de truite en 80gr. Découvrez L'Impertinent, l'Authentique, l'Elégant et le Classique au travers d'une dégustation parallèle qui vous permettra de choisir votre préféré !

Coffret en 20g

Coffret en 30g

Coffret en 50g



Le Coffret "Caviar/Vodka"; subtile et aromatique, la Vodka Caviar Perle Noire est distillée à partir de blé, seigle et châtaigne du Périgord. Née à Montignac-Lascaux à moins de 15km de la pisciculture, c'est l'accord parfait avec notre caviar Classique, à déguster avec modération. Composé d'une bouteille de vodka (35ml), de 4 cuillères en nacre et d'une boîte de caviar Classique.

Coffret avec 30g Classique

Coffret avec 50g Classique

Coffret avec 100g
Classique



Le Coffret "Hédoniste" peut contenir une boîte de 200g ou de 500g au choix, 8 cuillères en nacre viennent sublimer ce bijou. Le cadeau parfait pour un moment inoubliable ! Ce coffret est offert pour tout achat d'une boîte de 200 ou de 500g.

Suggestion avec 200g
Classique

Suggestion avec 500g
Classique

Les accessoires	Prix
-----------------	------



Chez Caviar Perle Noire, nous mettons en valeur les savoir-faire de notre région. Notre service à Caviar est fabriqué à la main par le souffleur de verre Ludovic Guittet, installé au Bugue en Périgord.

Cet objet d'art est idéal pour une dégustation exceptionnelle, votre caviar reste froid longtemps grâce au volume important du réceptacle accueillant la glace pilée.

Peut contenir
jusqu'à
100 gr



Les cuillères sont sculptées à la main dans des coquilles d'huîtres perlières. La cuillère en nacre est un petit élément très chic qui rendra votre dégustation inoubliable.

Articles de transports et conservation	Prix
--	------



Pochette isotherme*

20, 30 et 50gr



Idee cadeau : Coffret dégustation avec gel pack (sans cuillères)*

Jusqu'à 100gr