

# Atelier Nonbe - Offre de fin d'Année

Disponible à partir du 07 décembre 2024

Pour toute commande avant le 15 novembre 2024, une remise de 10% sera accordée (hors bon cadeau). Un acompte sera demandé pour toute commande.

## Chocolat:

- Coffret Nonbe "Red box" de 12 bonbons + Biscuits sablés: 38.00€
- Coffret Nonbe "Black box" de 24 bonbons + Biscuits sablés: 58.00€

## Nos goûts:

1. Yuzu
2. Sésame noir torréfié
3. Pistache et whisky japonais
4. Matcha - Thé vert
5. Caramel au beurre à la fleur de sel
6. Framboise et lychee à l'eau de rose

L'ensemble de nos réalisations sont artisanales "fait main" avec des produits d'exceptions.

## Préparation traiteur

- **Cœur de saumon fumé au saké de +/- 300g: 42.00€\***  
Prix par 100g: 14.00€

Saumon d'Ecosse Label rouge saumuré au sel et saké, le fumage est au bois de hêtre avec un séchage à froid de 2 jours.

L'apport du saké japonais et la durée de séchage permettent de mettre en valeur le goût du saumon Ecossais.

Un saumon de poids moyen est sélectionné pour qu'il ne soit pas trop gras et les filets sont nettoyés pour obtenir le cœur du filet. La découpe peut être en sashimi ou en fine tranche.

Le conditionnement sous vide permet une conservation de 3 semaines avant ouverture.

\* Prix final au poids

- **Cœur de saumon fumé au Yuzu et aneth de +- 300g: 45.00€\***

Prix par 100g: 15.00€

Saumon d'Ecosse Label rouge saumuré au sel, saké au yuzu, écorce yuzu et aneth. Le fumage est au bois de hêtre avec un séchage à froid de 1 jour.

L'apport du saké japonais et la durée de séchage permettent de mettre en valeur le goût du saumon Ecossais. Le Yuzu est un agrume japonais et apporte un zeste de fraîcheur et d'acidité.

Un saumon de poids moyen est sélectionné pour qu'il ne soit pas trop gras et les filets sont nettoyés pour obtenir le cœur du filet. La découpe peut être en sashimi ou en fine tranche.

Le conditionnement sous vide permet une conservation de 3 semaines avant ouverture.

\* Prix final au poids

- **Foie gras de canard mi-cuit au whisky japonais, umeshu et shiso rouge de +- 300g: 60.00€\***

Prix par 100g: 20.00€

Foie gras de Canard du Sud-Ouest de la France (Landes) de la Maison Lafitte, l'assaisonnement est fait au whisky japonais, sake umeshu de 10 ans vieilli en barrique et de shiso rouge. La cuisson est en basse température pour obtenir un mi-cuit onctueux.

Le conditionnement sous vide permet une conservation de 4 semaines avant ouverture.

\* Prix final au poids

- **Valisette / coffret cadeau: 112€**

Elle contient:

- 6 bonbons au chocolat
- 1 tablette de chocolat Nonbe
- Saumon fumé au saké +- 150g
- Foie gras mi-cuit au whisky, umeshu et shiso +- 200g
- Une bouteille de saké de 30 cl
- Offert: Mug isotherme Atelier Nonbe

### Bon cadeau - Offre de fin d'année - valable 6 mois

- Bon de 100€: 1 apéritif maison offert (Yuzu Spritz)
- Bon de 200€: 2 apéritifs maison offerts (Yuzu Spritz)
- Menu Kaiseki pour 2 personnes - 290.00€: 2 apéritifs maison offerts (Yuzu Spritz)