


0780993489  
wild.and.dry@gmail.com

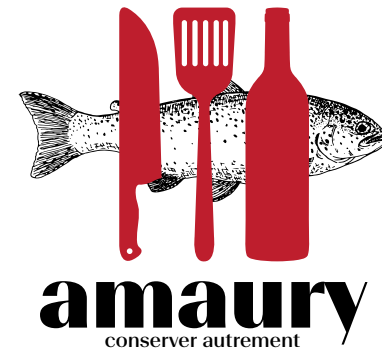
 Follow us on instagram  
**amaury.conserver.autrement**

Nos partenaires producteurs (pisciculture, agriculture, élevage, vignerons...) sont certifiés BIO et sur des parcours techniques écologiques ayant un rôle positif dans l'écosystème dans lequel ils évoluent en pratiquant autonomie alimentaire, aromathérapie, phytothérapie dans le respect des animaux et de l'environnement.

Pisciculture PAOL | Truites Biologique du Vercors

Marie-Françoise Brizard | Ferme Sainte Anne en Mayenne

**Livraison pour les particuliers ou traiteur événementiel.**





Mes aventures culinaires m'amènent souvent à partager des moments passionnants et vivants avec des producteurs et vigneron. Ces rencontres, j'aimerais les partager avec vous en vous proposant des plats simples, vrais et métissés avec des aliments issus de filières écologiques et responsables.

## traiteur

Bocaux en verre réutilisable, recyclable et zéro-déchet. Consigne 3€.

### CHILI AZUKI - 10€

Azuki, boeuf haché, cumin, tomate, maïs, poivron vert & rouge, oignon, échalote

### ROUGAIL ACHARDS DE LÉGUMES - 10€

3 recettes de saucisses de porc, gingembre, tomate, curcuma, oignon, piment

### TRUITE FUMÉE A CHAUD FAÇON GRAND-MÈRE - 10€

Truite fumée à chaud, Pomme de terre, cornichon, câpre

### FILET MIGNON DE POULET & LAMELLES DE GINGEMBRE - 10€

Porc, gingembre, cumin, pomme, poivre rôti, champignon, Pomme de terre, poivre vert frais

### MIJOTÉ DE HADDOCK THAÏ - 10€

Truite, gingembre, lait coco, tofu, tomates, échalote, pâte curry, combava

### DAHL DE LENTILLES - 8€

Lentilles, lait coco, tomate, gingembre, garam masala

### TAJINE DE LÉGUMES - 8€

Pois chiches, carotte, céleri, tomate, courgette, oignon, échalote, mélange d'épices

### HACHIS PARMENTIER DE CANARD - 10€

Pomme de terre, céleri rave, confit de canard, échalote, ail, crème fraîche, beurre

### TOM KHA GAI - 10€

Poulet épicé aigre au lait de coco, citronnelle, champignon, galanga

## épicerie

### Rillettes de truite fumée (180g) - 9€

(Chair de truite, échalote, beurre, poivre)

### Rillettes à la Grenobloise (180g) - 9€

(Chair de truite, câpre, échalote, beurre, citron, poivre)

### Rillettes à la moutarde (180g) - 9€

(Chair de truite, moutarde ancienne, vinaigre, estragon)

### Rillettes à la Provençale (180g) - 9€

(Chair de truite, olive noire, tomate séchée, thym, poivre)

### Blanquette de truite (750g) - 24€

(Chair de truite, carotte, champignon, crème fraîche, graines de moutarde, vinaigre de cidre, bouillon de volaille, huile, beurre, sel, sucre, mélange épices et plantes aromatiques)

### Soupe de poisson (1/2L) - 7€

### Foie Gras au Verjus ou Nikka Japonais (180g) – 30€

### Verjus Milanese 25cl - 8€

(idéal pour les sauces, vinaigrette, déglacage, légumes rôtis, poulet au verjus, et recette d'antan...)

## FRAIS

Truite fumée tranchée (+/- 200g) - 14€

Filet entier truite fumée (+/- 400g) - 24€

Truite fumée à chaud (+/- 200g) - 10€

Gravelax (+/- 200g) - 11€

Haddock (+/- 200g) - 9€

Œuf de truite (90g) - 12€

Foie Gras mi-cuit au Verjus (250g) – 40€

Saucisses (x2), Chipolatas (x3), Merguez (x3) - 5€

Chair à saucisse (+/- 500g) - 9€

Filet mignon (+/- 800g) - 18€

Haché de boeuf (+/- 500g) - 9€

Steaks hachés (+/- 250g) (x2) - 5€

Emincé de boeuf (+/- 225g) – 6€

## SEC

### Chips de truite (60g) - 15€

A manger sec comme des chips pendant une randonnée ou sur un bateau, et sinon faites tremper la veille dans du vin blanc, du lait ou de l'eau afin de lui redonner du volume et que sa chair soit tendre. Préparez une sauce à base de citron, huile d'olive, crème fraîche, végétale et/ou saupoudrez d'un mélange aromatique de votre choix, ou baies roses et aneth.

### Filaments de truite séché (100g) - 20€

Aussi léger qu'un nuage, les filaments sont un vrai délice, saupoudrez les sur toutes vos préparations. L'effet « Umami » donnera à votre salade de crudités, bouillon, soupe, œufs, pâtes, riz ou tartines, une saveur délicieuse et savoureuse.

### Truite dit « Tsukémono » (250g) - 10€

Conservée dans une saumure vinaigrée, se consomme aussi bien en apéritif qu'à l'entrée ; Le Rollmops de mon cru !

Produit frais, se conserve au réfrigérateur.

### Pomme & Poire tapée (saumure) - 4€

Recette ancestrale de la Loire et de l'Anjou, je les prépare dans une saumure à base de cannelle, vanille, baie rose et échalote. Se conserve plus longtemps au frais.

### Truite façon Mojama (100g) - 10€

Saumure à base de baies roses, de poivre, de paprika et de piment, selon votre goût ajoutez une goutte de tamaris.

Faites griller une poignée d'amandes, combinez tous les ingrédients et dégustez en apéritif ou en accompagnement de votre plat.

### Truite Miso (100g) - 10€

Préparée et conservée dans une saumure à base huile d'olive, vinaigre de riz, baie rose, poivre et coriandre (ou estragon). A consommer tel quel ou en accompagnement d'un plat ou une entrée. Se conserve plus longtemps au frais.

### Saucisson Miso (+/- 100g)

Saucisson infusé dans de la pâte de soja fermentée et séchée.

## LACTO-FERMENTÉS

### Kimchi & Whitechi (250g) - 10€

Le kimchi est un mélange de légumes crus fermentés à base de chou chinois, ail, ciboule, gingembre et de piments coréens ou sans piments dans sa version whitechi. Il préserve les nutriments prébiotiques présents dans les légumes frais puis produits des probiotiques.

### Escabèche Ancienne (250g) - 10€

Inspiré de recettes anciennes séculaires de conservation pour la viande & le poisson : chou fermenté, gingembre, ail, échalotes, baie rose & schisandra, poisson séché.

### Choucroute (250g) - 7€

### Chou Rouge (250g) - 7€

### Radis Rose – Vert – Bleu (250g) - 7€

## la cave des amis

Domaine Henri Milan | Saint-Rémy de Provence

Clandestino wine | Saint-Rémy de Provence

Domaine Saladin | Cotes du Rhône

Vignoble du Réveur | Alsace

AMI | Bourgogne