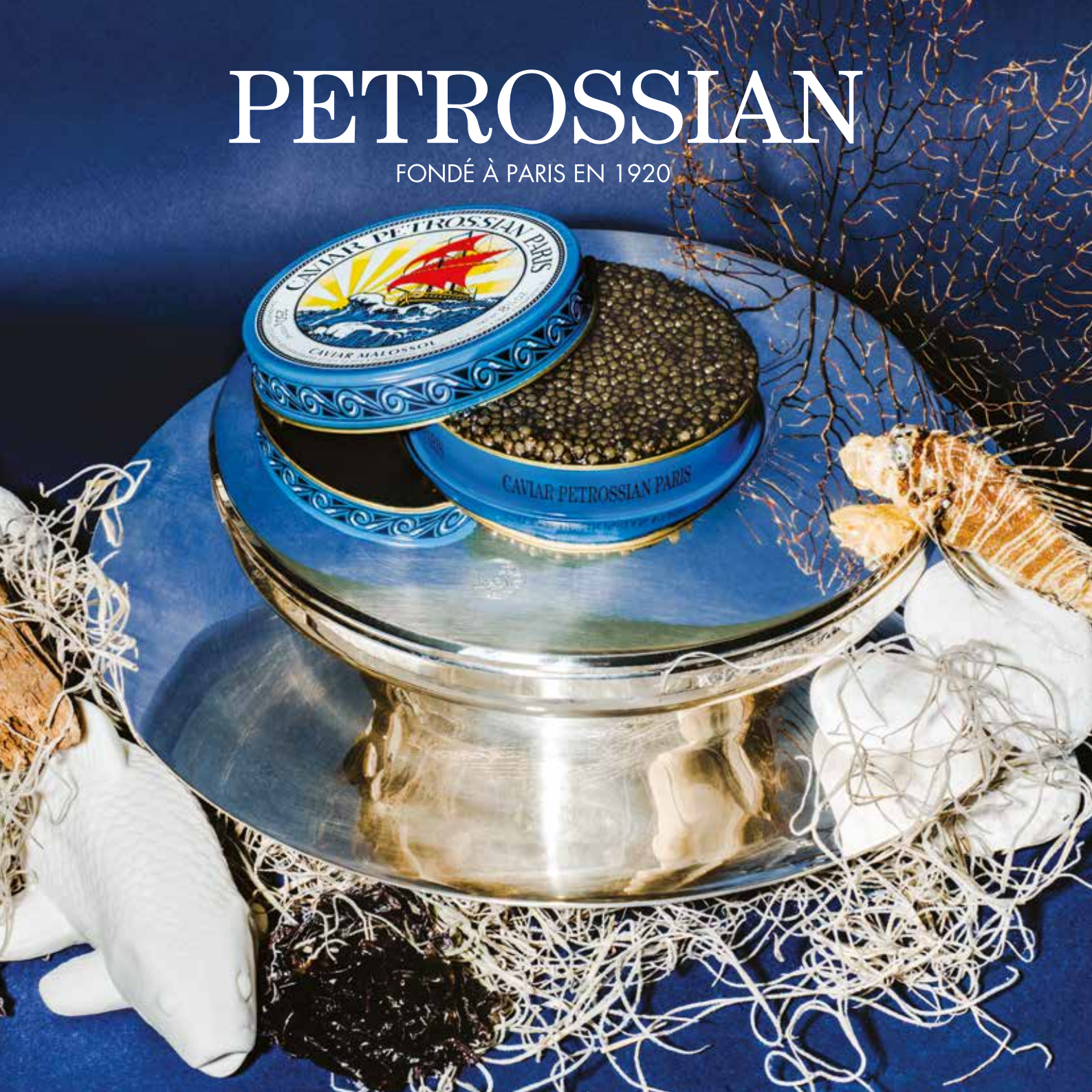


PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



PETROSSIAN, UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS

Dans les années 20, les frères Melkoum et Mouchehgh Petrossian ont l'idée extraordinairement avant-gardiste de faire découvrir les œufs d'esturgeon aux Français.



Mouchehgh et Melkoum Petrossian

Les frères Petrossian sont les premiers à implanter le caviar en France, en 1920, poursuivant ainsi un destin familial voué au caviar depuis Lazare Mailloff, ancêtre d'une branche maternelle qui détenait dès 1815 des concessions de pêche sur la Caspienne.

Le succès rencontré dépasse toutes les espérances. Dans ce pays, symbole mondial de la gastronomie, le caviar devient le mets délicieusement exotique dont tout le monde raffole.

Depuis lors, de Paris à New York, le caviar assume, avec élégance et superbe, le rôle d'ambassadeur du luxe qui lui a été naturellement dévolu.

Petrossian, société familiale, est une institution française depuis près de 100 ans, si souvent associée au caviar qu'elle en est devenue le synonyme.



Boutique en 1920

Petrossian détenteur d'un savoir-faire français unique

Chez Petrossian, on détient et on hérite de cet art de sublimer la matière, un savoir-faire ancestral. On travaille dans un esprit "fait main" et "haute couture". Les stars sont les doigts, l'œil, le nez, le palais de l'homme qui sélectionne, goûte, affine. Rien n'est laissé au hasard. Les boîtes mères (boîtes de travail de 1,8 kg, premier contenant après la récolte) sont triées sur le volet et goûtées en permanence, de manière à suivre leur évolution. Seules quelques-unes d'entre elles sont jugées aptes à intégrer le processus secret qui transcendera la matière et donnera naissance à un caviar Petrossian.



Alexandre, Armen et Mikaël Petrossian

Le travail d'ébauche démarre par **le parfum** du caviar, on hume le caviar. Ensuite c'est **l'œil** qui intervient pour observer la brillance, la couleur. Par le toucher on estime la texture avec un grain de caviar entre deux doigts. **L'oreille** devient attentive pour entendre "chanter" le caviar quand on soulève les grains. Enfin les papilles du **palais** entrent en action pour le goûter, le faire rouler sur la langue, apprécier sa complexité, sa longueur en bouche, déterminer son potentiel.

Il y a deux métiers dans la production de caviar. **Le premier métier** est l'élevage des poissons et la collecte des œufs. **Le second métier**, celui des spécialistes de Petrossian, est la sublimation du caviar au moyen de la sélection continue, de la maturation et de bien d'autres secrets maison.

Les caviars

La distribution du caviar se trouva totalement changée avec l'indépendance des pays riverains et la répartition de la vente de caviar entre les cinq pays de la Caspienne, là où n'existaient auparavant que la Russie et l'Iran. Il fallut tout reconstruire. Aux alentours des années 2000, il y eut une grave crise de la fourniture de caviar sauvage et les prix du caviar ont explosé en liaison avec la protection de l'esturgeon par la CITES en 1997 et la limitation des pêches par la mise en place de quotas.

Cette crise a donné la chance au caviar d'élevage de se développer et c'est ainsi qu'aujourd'hui plus de 150 fermes dans tous les pays du monde proposent du caviar. Nous avons dû apprendre les techniques de l'élevage pour être à même de contrôler les productions dans les fermes, mais aussi repenser totalement les processus de sélection et de maturation.

On compte 27 espèces d'acipenséridés, dont 6 principalement se retrouvent dans les élevages. Chaque variété d'esturgeons a des caractéristiques qui lui sont propres. Le pays ou la région d'implantation de l'élevage importent peu. La qualité de l'élevage, la préparation de la matière première, la production des boîtes d'origine traditionnelles de 1,8 kg représentent le premier métier contrôlé par nos experts.

À conserver au réfrigérateur à 0° + 4°C.
Toute boîte entamée doit être consommée dans les 24 heures.

Tous nos caviars se déclinent aussi en boîtes de 375 g, 500 g, 1 kg et 2,5 kg.

NOUVEAU

Après de nombreuses années d'absence le Sevruga vient à nouveau enrichir l'offre des caviars Petrossian sous l'appellation exclusive Steluga®. Ce caviar issu de l'espèce *Acipenser stellatus* est historiquement connu aux côtés de l'Ossetra et du Beluga. Mais l'espèce a été boudée par les fermes d'élevage car difficile à élever et réputée peu valorisable à la vente. Petrossian a toujours défendu que la magie des caviars réside aussi dans la diversité des arômes et des textures qu'ils offrent. À l'aide de partenaires et armés de patience nous avons donc développé deux productions, qui après 8 à 9 années sont désormais disponibles.



Caviar Steluga® "Tsar Impérial"

Sevruga (Ac. stellatus)

Le caviar Steluga® Tsar Impérial® est réputé pour sa délicatesse et son goût très iodé. Ce caviar est si délicat qu'il est recommandé de le déguster ainsi, tout simplement à la cuillère. Ses grains à la teinte gris perle chatoyante renferment des arômes iodés puissants, une texture crémeuse avec un fondant incomparable et une très belle longueur en bouche. À l'instar du Beluga, ce caviar au fondant très atypique séduira les amateurs de caviar.

Boîte	30 g	EV32	76 €
Boîte	50 g	EV52	126 €
Boîte	125 g	EV18	315 €
Boîte	250 g	EV15	630 €



Caviar Steluga® Royal

Sevruga (Ac. stellatus)

Cet esturgeon de petite taille offre un caviar très fondant aux teintes gris perle à anthracite et aux grains très petits. Grâce à sa texture extrêmement crémeuse et une maturation parfaitement maîtrisée, le caviar Steluga® nappe le palais de saveurs puissamment iodées avec une très belle longueur en bouche.

Boîte	30 g	ES32	64 €
Boîte	50 g	ES52	106 €
Boîte	125 g	ES18	265 €
Boîte	250 g	ES15	530 €



Caviar Beluga
“Spécial Réserve®”

(Huso huso)

Élevé sur les rives du Danube, c’est un poisson majestueux et rare, l’un des plus gros poissons élevés au monde. Le caviar Beluga a un grain gros et moelleux variant du gris clair au gris profond.

Les caractéristiques au palais du caviar Huso huso résident dans son goût délicat, soyeux, d’une grande complexité, très long en bouche, où les notes suaves succèdent aux notes subtiles de noisettes en une symphonie de saveurs.

Boîte	30 g	EL84	384 €
Boîte	50 g	EL82	640 €
Boîte	125 g	EL78	1.600 €
Boîte	250 g	EL75	3.200 €



Caviar Beluga
“Tsar Impérial®”

(Huso huso)

Le caviar mythique du plus rare et plus gros des esturgeons élevés dans le monde.

Ce caviar présente de gros grains gris perle exceptionnels. Le Beluga “Tsar Impérial®” se distingue par l’éclat de ses œufs et une texture fondante.

Il présente au palais une texture douce, délicate, des contours tout en subtilité et un grand équilibre.

Boîte	30 g	EL32	294 €
Boîte	50 g	EL52	490 €
Boîte	125 g	EL18	1.225 €
Boîte	250 g	EL15	2.450 €



Caviar Beluga
Royal

(Huso huso)

Provenant d’élevages de Chine ou Bulgarie, notre Beluga Royal se distingue par ses grains moyens, et par sa couleur d’un gris profond, souvent foncée, ainsi que par sa très belle brillance.

Sa texture est souple, voire fondante. Son goût est très franc et long en bouche, avec des notes charnues et marines.

Boîte	30 g	EB32	234 €
Boîte	50 g	EB52	390 €
Boîte	125 g	EB18	975 €
Boîte	250 g	EB15	1.950 €

À conserver au réfrigérateur à 0° + 4°C.
Toute boîte entamée doit être consommée dans les 24 heures.



Caviar Ossetra
“Spécial Réserve®”

(Ac. gueldenstaedtii)

La catégorie “Spécial Réserve®” distingue un caviar Ossetra d’élevage aux caractéristiques hors du commun. Les œufs varient de l’ambre clair au foncé, miel ou or.

Ce caviar est merveilleusement sensuel, ses œufs roulent sur le palais et la langue pour éclater, pour notre plus grand bonheur, en une saveur marine légèrement iodée, toute en finesse. En fin de bouche s’expriment de délicates notes de fruits secs.

Boîte	30 g	EG32	144 €
Boîte	50 g	EG52	240 €
Boîte	125 g	EG18	600 €
Boîte	250 g	EG15	1.200 €



Caviar Ossetra
“Tsar Impérial®”

(Ac. gueldenstaedtii)

Ce grade indique le meilleur des esturgeons Oscietre, quels que soient les pays et les fermes dont ils sont issus. Caviar de couleur ambre foncé à doré, il possède une agréable texture ferme et sensuelle.

Les grains roulent entre le palais et la langue et on joue avec eux, tandis que les saveurs gagnent en ampleur. On l’élève dans plusieurs pays, notamment en Bulgarie, Israël et Chine.

Boîte	30 g	EI32	78 €
Boîte	50 g	EI52	130 €
Boîte	125 g	EI18	325 €
Boîte	250 g	EI15	650 €



Caviar Ossetra
Royal

(Ac. gueldenstaedtii)

D’une structure délicate, il se distingue par une couleur aux reflets d’or très élégante. Sa dégustation offre une mâche souple et laisse la part belle à un bouquet de saveurs parfaitement équilibrées : une constante marine, à laquelle s’ajoutent de belles notes de noix vertes.

Ce cru de caviar très populaire est issu des meilleurs élevages du monde entier.

Boîte	30 g	E032	66 €
Boîte	50 g	E052	110 €
Boîte	125 g	E018	275 €
Boîte	250 g	E015	550 €

Tous nos caviars se déclinent aussi en boîtes de 375 g, 500 g, 1 kg et 2,5 kg.



Caviar Baïka®
“Spécial Réserve®”

[Ac. baerii]

Cette sélection d’esturgeons sibériens, choisis parmi les spécimens les plus âgés, offre des grains presque noirs, plus gros que la moyenne des caviars sibériens.

Iodé, caractérisé par des notes de fruits secs, ce caviar a une texture plutôt fondante.

Ce caviar a un très bel équilibre de puissance et de longueur en bouche.

Boîte	30 g	EM32	138 €
Boîte	50 g	EM52	230 €
Boîte	125 g	EM18	575 €
Boîte	250 g	EM15	1.150 €



Caviar Baïka®
“Tsar Impérial®”

[Ac. baerii]

L’Acipenser baeri est une souche originaire de Sibérie. Petrossian propose ce caviar sur son catalogue depuis 1998 et a participé activement à l’essor et à la qualité de la production des élevages, notamment en France mais aussi dans d’autres pays.

Le Baïka® “Tsar Impérial®” a une couleur variant du gris foncé au noir. Son goût est franc, avec une dominante boisée et fruitée donnant une sensation de fraîcheur.

Boîte	30 g	EF84	72 €
Boîte	50 g	EF82	120 €
Boîte	125 g	EF78	300 €
Boîte	250 g	EF75	600 €



Caviar Baïka®
Royal

[Ac. baerii]

Le caviar Baïka® provient des meilleurs élevages, notamment français, chinois ou malgaches. C’est un cru d’une texture fragile offrant de petits grains fermes qui se détachent aisément. Ils ont une couleur brune assez sombre. En bouche, l’attaque franche ouvre les papilles par une dominante fruitée, puis on apprécie ses belles notes minérales, sur une structure iodée très discrète. Ce caviar est parfait pour un apéritif ou une mise en bouche.

Boîte	30 g	EF32	60 €
Boîte	50 g	EF52	100 €
Boîte	125 g	EF18	250 €
Boîte	250 g	EF15	500 €



Caviar Daurenki®
“Spécial Réserve®”

[Ac. schrenckii x H. dauricus]

Le fleuve Amour, frontière de la Russie et de la Chine, est le berceau du mariage du Dauricus et du Schrenckii.

Élevé dans la région de Shanghai, ce poisson donne des grains dorés aux reflets kaki.

Il a une texture très ferme et un goût très doux, presque beurré. C’est une très bonne première approche de la classification “Spécial Réserve®”.

Boîte	30 g	EJ32	138 €
Boîte	50 g	EJ52	230 €
Boîte	125 g	EJ18	575 €
Boîte	250 g	EJ15	1.150 €



Caviar Daurenki®
“Tsar Impérial®”

[Ac. schrenckii x H. dauricus]

Issu du mariage des poissons du fleuve Amour, frontière entre la Russie et la Chine, ce caviar est très doux, avec de gros grains de couleur bronze à dorée.

Doté de grains fermes et lumineux, c’est un caviar de grande tenue qui s’adapte très bien à la confection de bouchées pour l’apéritif.

Boîte	30 g	EW84	72 €
Boîte	50 g	EW82	120 €
Boîte	125 g	EW78	300 €
Boîte	250 g	EW75	600 €



Caviar Daurenki®
Royal

[Ac. schrenckii x H. dauricus]

Issu du mariage des deux esturgeons naturellement présents dans le fleuve Amour, frontière naturelle entre la Chine et la Russie, ce caviar présente de gros grains fermes, aux reflets mordorés.

Il a des arômes de fruits secs avec des notes iodées bien marquées.

Assez résistant, ce caviar est idéal pour apporter une “touche caviar” sur un plat.

Boîte	30 g	EW32	60 €
Boîte	50 g	EW52	100 €
Boîte	125 g	EW18	250 €
Boîte	250 g	EW15	500 €

Tous nos caviars se déclinent aussi en boîtes de 375 g, 500 g, 1 kg et 2,5 kg.



Caviar Alverta®
“Spécial Réserve®”

[Ac. gueldenstaedtii]

L’Alverta® “Spécial Réserve®” est le nec plus ultra des réserves d’esturgeons russes en provenance d’Europe du nord.

Ce caviar a une luminosité intense, un goût fruité et marin, avec des notes d’amande douce et une texture roulante.

Doté d’une robe variant du marron clair au foncé, d’un goût intense et long en bouche, l’Alverta® a une personnalité incomparable.

Boîte	30 g	EA32	138 €
Boîte	50 g	EA52	230 €
Boîte	125 g	EA18	575 €
Boîte	250 g	EA15	1.150 €



Caviar Alverta®
“Tsar Impérial®”

[Ac. gueldenstaedtii ou tansmontanus]

L’Alverta® “Tsar Impérial®” provient d’une sélection spécifique d’esturgeons russes ou blancs.

Ses œufs font l’objet d’une maturation et d’un travail particuliers, afin d’obtenir un goût puissant, très iodé. Il a une texture ferme et une couleur variant du miel foncé au caramel. C’est un caviar idéal pour ceux qui recherchent un produit de caractère.

Boîte	30 g	EE84	72 €
Boîte	50 g	EE82	120 €
Boîte	125 g	EE78	300 €
Boîte	250 g	EE75	600 €



Caviar Alverta®
Royal

[Ac. gueldenstaedtii ou tansmontanus]

Le caviar Alverta® Royal est célèbre pour sa grande puissance iodée, ce qui en fait un allié parfait pour la cuisine. Issu de l’esturgeon russe ou de l’esturgeon blanc, le fameux Acipenser transmontanus d’Amérique du Nord, le caviar Alverta® Royal est bel et bien le plus puissant de tous les caviars. Maturé à la perfection, l’Alverta® offre une couleur mordorée à noire similaire à l’Ossetra, des arômes iodés affirmés et se prête à toutes les applications culinaires. Une valeur sûre pour donner une dimension iodée éclatante à vos recettes.

Boîte	30 g	EE32	60 €
Boîte	50 g	EE52	100 €
Boîte	125 g	EE18	250 €
Boîte	250 g	EE15	500 €

Tous nos caviars se déclinent aussi en boîtes de 375 g, 500 g, 1 kg et 2,5 kg.



Caviar
“Pressé 1835®”

Création 2009

C’est l’ancêtre des caviars, datant d’une époque où l’on ne savait pas encore bien conserver les œufs d’esturgeon. C’est ce type de caviar que goûtaient Rabelais ou Louis XIV. Le Caviar Pressé, réinventé par Armen Petrossian dans son laboratoire, est un assemblage de différents caviars. Sa recette est un secret bien gardé. Un concentré de saveurs, un goût incroyable, fort, intense et profond, pour des accords hauts en couleur. L’apparence est compacte et ressemble à une pâte, son goût est beaucoup plus fort que le caviar traditionnel. Le caviar pressé se consomme chambré, 1 heure après sa sortie du réfrigérateur, sur des blinis, pour sublimer une pomme de terre chaude accompagnée d’une pointe de crème fraîche, avec du crabe et des cornichons malossol.

Boîte	30 g	EP32	42 €
Boîte	50 g	EP52	70 €
Boîte	125 g	EP18	175 €
Boîte	250 g	EP15	350 €



Eggxiting®

Création 2006

Il y a plus de dix ans, Petrossian inaugurait un nouveau concept : faire sortir le caviar des pots de verre et des boîtes traditionnelles, pour l’intégrer à des contenants de plus petite taille, prêts à la dégustation. Beaucoup copié, ce format n’a jamais été égalé.

Eggxiting®	12 g		
Daurenki® Royal	EW28	29 €	
Daurenki® “Tsar Impérial®”	EW98	34 €	
Baïka® Royal	EF28	29 €	
Baïka® “Tsar Impérial®”	EF98	34 €	

À conserver au réfrigérateur à 0° + 4°C. Toute boîte entamée doit être consommée dans les 24 heures.



Œil du Tigre®

Création 2015

Un clin d’œil aux fastes des coupoles des églises russes et du Dôme des Invalides, une présentation ludique et originale, qui sort fièrement des sentiers battus.

Œil du Tigre®	20 g		
Ossetra Royal	E029	53 €	
Ossetra “Tsar Impérial®”	E129	61 €	
Daurenki® Royal	EW29	49 €	
Daurenki® “Tsar Impérial®”	EW89	57 €	

Comment déguster
le caviar ?

Le caviar se consomme nature avec une petite cuillère en nacre ou une palette à caviar dorée, afin d’en apprécier au mieux les subtilités. Un peu de pain toasté ou des blinis entre chaque cuillerée pour renouveler son plaisir. Le tout accompagné de vodka glacée ou de champagne.



1 Caviarcube®
Création 2009

Des cubes de caviar conçus pour être dégustés en apéritif ou mise en bouche sur des cornichons, des pommes de terre ou trempés dans de la crème fraîche.

Pot 60 g (égoutté 20 g) EP98 32 €

2 Fleur de caviar®
Création 2011

Un caviar séché aux saveurs concentrées et aux touches croustillantes. On l'utilise moulu ou bien on le parsème en grains entiers pour sublimer un risotto, des œufs brouillés.

Moulin 30 g EZ30 58 €
Pot de grains 30 g EZ32 52 €

3 Papierusse®
Création 2012

Une fine feuille de caviar en sachet individuel, calibrée en carrés de dix centimètres de côté. L'utilisation ? La plus simple : entre deux tranches de pain pour un fabuleux sandwich ou chaud en croque-monsieur. Seule limite : celle de l'imagination...

La feuille 20 g EP91 28 €

4 CaviarCream®
Création 2013

De la crème et 25 % de caviar délicatement intégré à la préparation, pour un résultat très gourmand, riche en grains et en goût.

Pot 50 g HC50 25 €

5 Fleur d'Or®
Création 2016

Du beurre frais, du caviar en abondance (35 %) et c'est tout ! Une recette tout en rondeur et en notes iodées à tartiner à l'envi. Boîte métal 40 g UB40 28 €

6 Onyx®
Création 2018

Petrossian a créé des grains d'une taille inédite de 2 cm de diamètre. En bouche lorsque la délicate enveloppe se perce, les papilles se nappent d'un délicieux caviar. Il est conseillé de le savourer seul, ou sur une fine gelée, une huître ou un carpaccio de poisson cru, qui révéleront ses notes iodées. Ces billes sont plongées dans l'huile dorée de carméline aux arômes subtils et reconnue pour ses multiples vertus. Pot 53 g (égoutté 35 g) EZ41 46 €



Talisman®
Création 2017

Le Talisman® est un caviar liquide qui ne contient que l'intérieur des œufs d'esturgeon et dépourvu de tout additif.

Avant même la dégustation, il étonne par sa texture filante et souple, légèrement sirupeuse et sa belle couleur gris-noir.

Avec un goût franc et une puissance iodée "très caviar", cet élixir 100 % caviar sublime à lui seul tous les plats.

Soulignant à merveille des œufs brouillés ou une omelette, il se lie également parfaitement dans les sauces.

Pourquoi ne pas proposer à vos convives une burrata au caviar Talisman® ?

Un duo parfait avec des pâtes fraîches.

Flacon 95 ml EZ81 170 €



Rybaloff®
Création 2019

Petrossian innove une fois encore en inventant le Rybaloff®, la première poutargue de caviar, composée exclusivement d'œufs d'esturgeon à la différence de la recette traditionnelle aux œufs de mulot.

Les caviars destinés au Rybaloff®, sélectionnés pour leur texture et leurs arômes équilibrés, sont maturés plusieurs mois avant d'être séchés lentement selon une technique unique développée par Petrossian. Présentée en mini pain, la poutargue est ensuite délicatement enrobée de cire d'abeille pour préserver toute sa saveur et sa finesse, avant d'être emballée dans un écrin et sur un lit de frisure, tous deux en bois naturels et certifiés FSC.

Une fois l'enveloppe de cire épluchée, le Rybaloff® se déguste découpé en fines lamelles, disposé sur un risotto, des œufs brouillés ou encore des pâtes, ou simplement recouvert d'huile d'olive. Les français ont leur poutargue, les grecs ont leur avghotaoros, les italiens leur bottarga, mais seul Petrossian a son Rybaloff®.

Boîte 20 g EZ52 50 €
Boîte 80 g EZ58 175 €

Ces produits sont à conserver au réfrigérateur. Les sortir 15 minutes avant consommation. Seule exception : la Fleur de caviar®, qui doit être gardée dans un endroit sec.



Petrossian fut l'un des premiers en France à fumer lui-même ses poissons dans les années 30. Aujourd'hui encore, il veille à perpétuer cette tradition dans ses ateliers.

La particularité d'un saumon fumé Petrossian réside non seulement dans le choix de la matière première, mais surtout dans le savoir-faire qui fait la différence.

Le cycle de production PETROSSIAN dure plus de huit jours, entre le filetage du poisson frais et la commercialisation du poisson fumé.

Le filetage : Les poissons sont reçus entiers, découpés et filetés entièrement à la main.

Le salage : Du gros sel sec est déposé sur les poissons à la main. Ce sel a la caractéristique d'éliminer l'excès de gras du poisson, ainsi que le surplus d'eau.

Le séchage : C'est une opération essentielle dans la production d'un bon saumon fumé car elle consiste à retirer l'humidité et les graisses excédentaires après le lavage des poissons qui suit l'opération de salage.

Le fumage : Les fours de Petrossian ont été construits d'après les plans des frères fondateurs. Les poissons sont pendus à la verticale. La fumée est issue de la combustion d'un mélange, tenu secret, de sciures de bois, où n'intervient aucun élément mécanique.

La maturation : À la fin du processus et avant toute commercialisation, les poissons reposent dans une chambre froide sèche, au minimum 24 heures, de manière à révéler toutes les saveurs obtenues pendant l'opération de fumaison.

Le tranchage : Petrossian reste parmi les dernières boutiques à privilégier le tranchage à la main devant le client, nec plus ultra de la qualité du saumon pour une consommation immédiate (3/4 jours maximum).

L'innovation : Chaque année Petrossian crée de nouveaux produits dans ses ateliers, à base de poissons ou œufs de poissons, en cherchant toujours à améliorer ou développer de nouvelles saveurs.





Saumon

Tranché à la main devant le client dans nos magasins		
Saumon fumé Royal en tranches		
Le kg	GN11	159 €
Saumon mariné à l'aneth		
Le kg	GU53	159 €
Tranché à la main dans nos ateliers (sous-vide)		
Saumon fumé tranché (poids fixe 1,5 kg)	GN32	220 €
Saumon fumé tranché (poids fixe 1 kg)	GN52	145 €

Les saumons de l'Atlantique (Salmo salar) proviennent principalement des meilleurs élevages d'Écosse, de Norvège et des îles Féroé, sélectionnés par nos experts.

Conservation au réfrigérateur :
En tranches : 3/4 jours - Sous-vide : 15 jours



Coupe du Tsar®

Parce qu'elle ne conserve que la partie la plus tendre du saumon, la Coupe du Tsar® offre des saveurs intenses, une chair moelleuse et un goût inégalable. (environ 500 g à 800 g)

Tradition nature	le kg	GN16	189 €
Aneth	le kg	GA16	189 €
À la Caucasienne (herbes et épices)	le kg	GC16	189 €
À la betterave	le kg	GR16	189 €

Saumoncube®

Création 2016		
Délicatement découpé en cubes de dimensions régulières, le Saumoncube® est prêt à être dégusté au sortir de la barquette.		
Barquette 250 g	GN85	50 €



Yagouline®

Création 2016

Si un saumon fumé Petrossian traditionnel représente 8 jours de travail, notre saumon Yagouline® en nécessite 12 !

Le concept ? Ne pas séparer les deux moitiés d'un même saumon pendant tout le processus de salage, de séchage et de fumage. Elles se protègent ainsi l'une l'autre de l'agression naturelle de l'air et du froid, tandis qu'elles subissent un procédé de fumage plus lent, pour un goût fumé plus prononcé, une texture plus sèche, moins grasse, et un rendu unique.

Présentés dans nos vitrines tels qu'ils sortent des fumoirs, encore reliés, ces saumons sont parés et séparés au moment du tranchage.

Le kg	GE00	169 €
-------	------	-------

Dans nos ateliers de fumaison, nous fumons les saumons selon des méthodes ancestrales, caractéristiques des saumons Petrossian depuis les années 1930.



Souhoi®

Création 2016

Travaillé à la manière d'un Patanegra, le saumon Souhoi® est une première mondiale, au processus de fabrication tenu secret. Plus de trois semaines sont nécessaires pour obtenir un poisson dégraissé, avec une texture très serrée, au goût volontairement très fumé et salé. Il se coupe en tranches verticales, d'une épaisseur de 2 mm environ, et se déguste tel quel, en apéritif, en entrée ou en plat. Le Souhoi® est présenté sur une plaquette de bois qui sert de support pour la coupe.

Environ 140 g		
Les 100 g	GS39	28,50 €



Jajik®

Création 2018

La maison a également développé une nouvelle recette de saumon d'exception au procédé de fumaison encore plus long et intense. Avec un processus de production très poussé de 60 jours, ce saumon unique, très sec et au goût fumé particulièrement prononcé ne se déguste pas tel quel mais râpé ou en fins copeaux, offrant un infini terrain de jeu et de dégustation.

À la manière d'un condiment ou du Katsuobushi japonais, il parfume un bouillon ou une crème, et assaisonne aussi bien les plats de pâtes ou les pommes de terre, que les poissons et les viandes.

Environ 80 g		
Les 100 g	GS13	34 €



Harengs

Tous nos harengs sont préparés dans nos ateliers. Le plus emblématique de la maison est le hareng Silotka®, filet de hareng gras, épais et moelleux, recette incontournable réalisée par nos soins.

Le hareng fumé à l'huile est aussi une recette spéciale, préparée selon la tradition des pays de l'est.

Silotka®	le kg	DH21	55 €
Fumés à l'huile	le kg	DH34	38 €
Sauce aneth	le kg	DH17	38 €
Sauce curry	le kg	DH19	38 €
Sauce moutarde	le kg	DH20	38 €
Rollmops	le kg	DN41	40 €
Fumés marinés en bocal 200 g (égoutté 140 g)	UH80		13 €



Noix de Saint-Jacques fumée

La noix de Saint-Jacques sauvage, légèrement fumée, tendre, peut être servie en entrée ou en plat. À présenter froide ou tiède, entière ou coupée en épaisses tranches, sur une salade, accompagnée de condiment balsamique ou relevée d'un peu de caviar Alverta®.

Barquette de 8/10 noix (env. 200 / 250 g)
Les 100 g HJ18 16,50 €

Au fil du temps, depuis les années 30, nous avons développé des recettes originales de produits fumés.



Poissons fumés

L'anguille fumée est un produit traditionnel chez Petrossian depuis les années 30. Nous travaillons uniquement de l'anguille sauvage de grosse taille, la seule à donner une texture un peu élastique et ce goût très caractéristique. Le Beluga est certainement la meilleure espèce d'esturgeon en fumage. Nous ne proposons que du Beluga d'élevage. Les sardines et les anchois font partie de la gastronomie du sud de l'Europe. Petrossian les a ajoutés à ses produits maison en les fumant délicatement. Les sprats, quant à eux, sont une spécialité des pays du nord. Nous avons remis au goût du jour cette tradition.

Anguille fumée sauvage	le kg	HA12	130 €
Filet d'anguille fumée	le kg	HA11	190 €
Esturgeon Beluga fumé	le kg	HE16	210 €
Filets de sardines fumées	barquette 100 g	HR71	9,50 €
Filets de sprats fumés	barquette 100 g	HS60	9,50 €
Anchois marinés à l'huile	barquette 100 g	DN71	12 €

Conservation au réfrigérateur



Le “Merus” de Crabe Royal du Kamchatka

(Paralithodes camtschaticus)

Petrossian a sélectionné la partie la plus charnue, la plus musclée, la plus savoureuse, “le Merus”, c’est-à-dire la plus grosse phalange, la partie la plus proche de l’attache du corps. Un produit extraordinaire et spectaculaire à la saveur incomparable, sans oublier les délicieuses pinces charnues à souhait. Ce crabe est le plus gros crabe vivant. Il peut atteindre 2,50 m d’envergure.

Poids variable			
Merus (sachet 200 / 300 g)	les 100 g	KZ18	26 €
Pinces (sachet 150 / 200 g)	les 100 g	KZ16	24,50 €
Poids fixe			
Chair de crabe Royal	barquette 200 g	KZ12	29 €
Pattes de crabe Royal décortiquées	barquette 200 g	KZ10	39 €

Dégustation

Les puristes le dégusteront nature pour apprécier sa saveur unique. On peut aussi évidemment le servir en salade et imaginer toutes sortes de recettes, froides ou tièdes.

Crabcub®

Création 2015

Une idée nouvelle de présentation des petites pattes de crabe, découpées en cubes. Ce produit raffiné, très facile à déguster à l’apéritif, nature ou agrémenté de mayonnaise ou d’une sauce à l’aneth, s’affirme comme un allié précieux en période de fêtes.

Barquette 150 g	KZ85	36 €
-----------------	------	------



Tarama

Préparé dans nos ateliers

Au caviar (10 % de caviar)				
Pot 100 g	HM53	18 €	Au corail d'oursin (8 % de corail d'oursin)	
			Pot 100 g	HM57
Au crabe royal (15 % de crabe royal)				
Pot 100 g	HM54	11 €		
Au wasabi (10 % d'œufs de poissons volants)				
Pot 100 g	HM56	11 €		

NOUVEAU

À la truffe noire (5 % Tuber melanosporum)		
Pot 100 g	HM59	15 €



Tarama au Maviar®

Recette exclusive, créée pour les gourmets les plus exigeants à l’apéritif, ce produit est composé de 70 % d’œufs de cabillaud fumés. Il est préparé dans nos boutiques de Latour-Maubourg et de Courcelles et vendu uniquement dans nos magasins.

Boîte 125 g	HM16	15 €
Boîte 250 g	HM14	30 €
Boîte 500 g	HM12	60 €

Conservation au réfrigérateur :
Tarama au Maviar® 8 jours
Autres taramas : 1 mois



Maviar 1950®

Création 2015

À la fin de la seconde guerre mondiale, Mouchegh et Melkoum Petrossian mettent au point un procédé original de fumaison des poches d’œufs de cabillaud, breveté en 1950. Le Maviar® est né.

Remis au goût du jour par Armen Petrossian, notre Maviar 1950®, fidèle à la recette originelle, offre une sélection des meilleurs œufs au cœur des poches naturelles. Sa transformation obéit aux mêmes critères d’exigence que ceux du caviar : une sélection rigoureuse des œufs selon leurs goûts, leurs couleurs, leurs textures et leurs tailles.

Proposé dans une boîte comparable à celles réservées au caviar, avec un habillage inspiré de l’ancienne étiquette des ateliers de fumaison des fondateurs de Petrossian.

Le Maviar 1950® se consomme comme un caviar, le produit pur simplement posé sur un toast ou un croustissant®. On peut aussi le déguster “à la russe” sur du pain noir ou un blini.

Boîte 125 g	HM05	22 €
Boîte 250 g	HM25	44 €



Maviar®

Les frères fondateurs de Petrossian ont mis au point un procédé de fabrication breveté en 1950. Cette recette traditionnelle d’œufs de cabillaud fumés en poches entières a permis le développement de nombreuses créations exclusives dérivées de ce produit.

Le kg	HM13	89 €
-------	------	------



Fleur de Maviar®

Création 2015

Afin de capturer l’essence du Maviar®, ainsi que l’odeur alléchante des poches naturelles de cabillaud au sortir des fumoirs, Armen Petrossian s’est inspiré des œufs grillés et séchés qui s’échappaient souvent des poches pendant la fumaison, souvenir d’enfance particulièrement vivace.

En recréant les conditions de production du Maviar® de 1950, Armen Petrossian a ainsi tenu à retrouver ces précieux œufs tout à la fois séchés, fumés et grillés.

Cette Fleur de Maviar® n’a pas besoin de réfrigération, mais doit être conservée dans un endroit sec.

La Fleur de Maviar® peut être utilisée en cuisine dans tous les types de préparations, telle quelle ou moulue : dans les omelettes, sur les poissons, dans les sauces, avec les pâtes, ou le riz, mais aussi sur un toast avec du beurre ou de la crème, sur des tranches de mozzarella.

Votre imagination est votre seule limite !

Pot 40 g	HM40	12 €
----------	------	------



Fleur de sel

Création 2015

Fleur de sel fumée

Le fumage est une spécialité de Petrossian depuis les années 30 et nous avons eu l’idée d’associer ce goût à la fleur de sel. Le processus de production reprend les mêmes techniques que celui des saumons : fumage du sel à basse température pendant plus de 10 heures dans des fours traditionnels à bois. Le résultat est incroyablement parfumé donnant du goût à des poissons frais, des gaspachos, des poissons crus, des soupes, des crevettes, des assaisonnements de salades et à bien d’autres préparations.

Pot 60 g	DT29	7,50 €
----------	------	--------

Fleur de sel aux herbes d’Arménie

Pour aller plus loin encore, nous avons eu l’idée d’associer à la fleur de sel les herbes agréablement parfumées des hauts plateaux d’Arménie de notre sélection d’herbes sèches. Ces produits donnent d’autres parfums délicieux pour accompagner les mozzarelles, les salades, les poissons, les préparations diverses. Nous avons sélectionné quatre parfums :

Basilic bleu DT21 - Thym mentholé DT24 - Estragon DT23 - Origan DT25

Pot 60 g	7,50 €
----------	--------



Sélectionnés, puis conditionnés à la main, les œufs de poissons Petrossian, offrent une étonnante variété de couleurs et de saveurs, merveilleusement douces ou iodées.

Œufs de saumon sauvage

“façon russe”

Apprécies pour leur délicate fraîcheur marine, les œufs de saumon Petrossian s’accommodent parfaitement à un apéritif dînatoire ou dans une salade colorée.

Pot 50 g	JR50	12 €
Boîte 125 g	JR16	25 €
Boîte 250 g	JR14	50 €
Boîte 500 g	JR12	100 €

Œufs de truite

Pot 100 g	JT60	12 €
-----------	------	------

Œufs de poisson volant aromatisés

Pot 100 g	JV60	19 €
-----------	------	------

Conservation au réfrigérateur :
pot de verre : 8 semaines et boîte métal : 4 semaines.



Poutargue traditionnelle

Œufs de mulets salés et séchés, enrobés de cire d’abeille naturelle, la poutargue est une spécialité culinaire très ancienne du pourtour de la Méditerranée. Ce produit iodé et moelleux à la couleur jaune orangée est très apprécié des amateurs de produits de la mer. Idéale à l’apéritif, en fines tranches ou râpée sur des pâtes ou un risotto.

Le kg	HP00	265 €
-------	------	-------

Poutargue sous-vide

Œufs de mulets salés et séchés sous-vide.		
Le kg	HP13	190 €



Œufs de brochet fumés

Création 2017

Ces œufs de brochet, mets raffiné peu commun, issus de brochets sauvages pêchés dans les grands lacs canadiens ont été délicatement fumés, selon des méthodes artisanales et une technique spécialement développées par Petrossian. À la dégustation, ils révèlent une attaque franche de notes fumées, qui laissent place à la fraîcheur et au “beurré” naturel de l’œuf de brochet. Avec leur belle couleur beige et la finesse de leur éclat en bouche, ils seront parfaits simplement déposés sur un blini tout juste sorti du four, sur une pomme de terre ou une mozzarella di Bufala.

Boîte 125 g	JD78	40 €
-------------	------	------

Corail d’oursin

D’une extrême délicatesse, nos langues de corail d’oursin sont entièrement élaborées à la main à partir d’oursins frais pêchés dans les eaux peu profondes des côtes rocheuses de la Galice.

Boîte 80 g	DN48	25 €
------------	------	------

À conserver au frais



Œufs de brochet aromatisés

Création 2018

À partir de notre sélection d’œufs de brochet, nos experts ont développé une gamme aromatisée aux parfums subtils et délicats. La recette est garantie sans conservateurs, ni colorants artificiels. Ces œufs peuvent être dégustés façon maki, parsemés sur un carpaccio de poisson cru ou de Saint-Jacques finement escalopées ou simplement à la cuillère ou sur un toast agrémenté de crème épaisse.

Au Yuzu	pot 100 g	JD72	17 €
Au Wasabi	pot 100 g	JD74	17 €

Bijou de la mer® - Œufs de homard

Création 2015 (Homarus gammarus)

Ces œufs de homard proviennent de homards issus de la pêche française dans les eaux des îles anglo-normandes. Cette pêche durable est labellisée MSC (marine steward ship council) qui garantit le renouvellement des générations. Petrossian reçoit les homards vivants et prélève les œufs avec délicatesse pour les magnifier. Ces petits œufs noirs aux reflets pourpres sont croquants avec une saveur iodée longue et puissante.

Boîte 50 g	JH52	55 €
------------	------	------



Qu'ils soient garnis de truffes du marché ou pochés dans un bouillon d'herbes aromatiques, les foies gras Petrossian sont rapidement devenus, pour les connaisseurs, une référence en matière de gastronomie.

Dôme de foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 5 %

Un produit rare ! Un foie gras très truffé vendu uniquement au moment des fêtes de fin d'année et de Pâques, ou sur commande le reste de l'année.

Conservation au réfrigérateur : Foie gras sous-vide : 1 semaine - Tranches : 48 h
Terrines : 2 semaines, entamées : 48 h - Bocaux de verre : 6 mois, entamés : 48 h

Foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 5 %

en terrine de porcelaine (proposé uniquement pour les fêtes de fin d'année)

Oie entier truffé			
200 g	L056		135 €
400 g	L057		265 €
600 g	L058		385 €

Accompagnements de foie gras

Confiture de figue			
Pot 370 g	DM40		10 €
Confiture d'oignon			
Pot 250 g	D075		13 €

Lingot de foie gras

Oie entier	kg	L013	210 €
Oie entier truffé	kg	L009	455 €
Canard entier	kg	LC13	195 €
Canard entier truffé	kg	LC09	400 €

Foie gras entier mi-cuit

Oie	Bocal 180 g	L032	58 €
	Bocal 315 g	L033	95 €
Canard	Bocal 180 g	LC32	50 €
	Bocal 315 g	LC33	79 €

Foie gras entier (en conserve)

Oie	Boîte 200 g	LI01	65 €
Canard	Boîte 200 g	LA01	53 €

Truffes fraîches

Nous recevons plusieurs fois par semaine des truffes fraîches, dont les espèces varient selon les saisons.

Truffes noires (Tuber melanosporum vitt), de décembre à mars.

Truffes blanches d'Alba (Tuber magnatum pico), de septembre à décembre.

Truffes blanches d'été (Tuber aestivum vitt), de mars à décembre.

Nous avons sélectionné tout spécialement ces truffes pour la très grande qualité de leur processus de production et de préparation.

Prix selon les cours du moment (au kg)

Noires	LR01
Blanches d'Alba	LR19
Blanches d'été	LR09

Conseils de dégustation

Les truffes noires se consomment cuites en accompagnement de viandes et poissons, ou crues en tranches dans des salades. Il est conseillé de déguster les truffes blanches crues, râpées ou en lamelles sur les plats.

Conservation au réfrigérateur : Enveloppées dans un tissu de coton.
Truffes noires : 5 jours. Truffes blanches : 3 jours

Truffes en conserve

Les truffes Petrossian sont triées et sélectionnées selon des critères rigoureux de taille et de parfum. Certaines sont ensuite cuites entières directement dans leur bocal afin de conserver intact tout leur arôme.

Truffes noires entières extra

Bocal 12,5 g	LR05	45 €
Bocal 25 g	LR06	85 €
Bocal 50 g	LR02	165 €

Pelures de truffes noires

Bocal 12,5 g	LR35	23 €
--------------	------	------

Jus de truffes noires

Bocal 50 g	LR24	17 €
------------	------	------

Les truffes en conserve doivent être rajoutées à la dernière minute dans le plat, sans cuisson.



Vinaigres

De vin à la framboise		
25 cl	D032	6 €
Condiment balsamique 7 ans d'âge		
25 cl	D044	28 €
Condiment balsamique 20 ans d'âge		
10 cl	D041	98 €

Huiles d'olive

Truffe noire 1 % 25 cl	D022	13,50 €
Basilic 25 cl	D023	12 €

Nos experts ont sélectionné une huile délicatement parfumée provenant du Péloponnèse, en Grèce. Cette région est réputée depuis l'Antiquité pour produire des huiles d'olive pures et d'une très haute qualité gustative.

Vierge extra 50 cl		
Bouteille en grès	D017	23 €

Essence-Grenade®

Un produit 100 % gourmand, préparé par nos soins, qui conserve toutes les vertus du fruit. S'utilise en complément de préparations salées ou sucrées, nature ou cuisiné. On peut le comparer à un très grand vinaigre balsamique ou à une pâte de fruits fluide.

Bouteille 25 cl	DV91	38 €
-----------------	------	------



Pistaches			
Pistaches décortiquées à la fleur de sel de Guérande préparées par Petrossian selon ses propres recettes.			
Bocal 140 g	DB77	22 €	
Pistaches avec coque (non salées)			
Bocal 300 g	DB75	20 €	

Amandes			
Amandes grillées salées			
Bocal 400 g	DB71	20 €	

Biscuits salés			
Pesto au basilic			
Boîte 60 g	DB97	5 €	
Chèvre et romarin			
Boîte 60 g	DB98	5 €	

Condiments			
Herbes de Provence			
Moulin 25 g	DT69	8 €	
Sel de Guérande			
Moulin 100 g	DT70	9 €	

Herbes d'Arménie			
Origan d'Arménie			
Moulin 10 g	DT65	8 €	
Estragon d'Arménie			
Moulin 5 g	DT67	8 €	

Tartinables			
Rillettes de sardine			
Pot 150 g	UG31	9,50 €	
Tapenade d'olives noires			
Pot 150 g	UG33	11 €	

Câpres			
NOUVEAU			
Câpres à l'huile d'olive			
Bocal 240 g (égoutté 110 g)	D058	22 €	
Feuilles de câpres à l'huile d'olive			
Bocal 100 g (égoutté 41 g)	D059	16 €	

Produits d'Arménie			
NOUVEAU			
Caviar d'aubergine grillée			
Bocal 460 g	LP16	12 €	
Aubergines à l'Arménienne			
Bocal 450 g	LP17	12 €	
Gombos marinés			
Bocal 450 g (égoutté 250 g)	LP18	12 €	

Pâtes aux œufs frais			
Fettuccine			
Pâtes réalisées à partir d'œufs frais de poule élevées en plein air par le producteur, et de blé provenant de ses 70 hectares de champs, situés en Italie centrale. Il est l'un des seuls à fabriquer à la fois le produit fini et ses matières premières. Le processus de fabrication permet d'obtenir un produit haut de gamme et très digeste.			
Boîte 250 g	DP15	7,90 €	

Moutardes			
En grains à l'ancienne			
Pot 250 g	D067	13 €	
De Dijon			
Pot 250 g	D068	13 €	



Conserves de poissons			
Sprats fumés de Riga			
Boîte 240 g (égoutté 168 g)	DN47	6,50 €	
Thon à l'huile d'olive			
Bocal 200 g (égoutté 140 g)	DB32	20 €	
Foie de Lotte			
Boîte 110 g	BF05	9 €	
Soupe de poissons			
Bocal 1 L	LB05	8 €	
Bisque de homard			
Boîte 400 g	LB82	7,50 €	
Corail d'oursin			
Boîte 80 g (égoutté 50 g)	DN48	25 €	
Petites sardines			
Boîte 112 g (égoutté 78 g)	DN46	13 €	

Table russe			
Jus de betterave			
Bouteille 300 ml	D064	8 €	
Cornichons Malossol à la russe			
Bocal 910 g (égoutté 490 g)	D062	11,50 €	

Raifort			
En accompagnement du saumon à l'aneth et noix de Saint-Jacques			
Pot 100 g	DB21	7,50 €	

Jambon "Pata Negra"			
de Barrancos (AOC)			
Entier (environ 7 kg)	le kg	LJ01	120 €
Paquet de tranches	80 g	LJ11	33 €



Perles de chocolat

à la vodka

Boîte 350 g	DF51	26 €
Boîte 45 g	DF54	9 €
Boîte 20 g	DF55	7 €



Perles de chocolat

au cognac

Boîte 350 g	DF76	26 €
-------------	------	------



Amandes noisettes

(noir et lait)

Boîte 300 g	DF25	35 €
Boîte 750 g	DF26	78 €



Perles de chocolat

au caramel

Boîte 350 g	DF66	29 €
-------------	------	------



Perles de chocolat

au citron

Boîte 350 g	DF30	39 €
-------------	------	------



Tianouchkis

(caramels russes)

Boîte 350 g	DF91	29 €
-------------	------	------

Petrossian a inventé en 1992 ces œufs présentés dans des boîtes lithographiées à l’emblème du célèbre logo. Lancées à partir d’une recette exclusive à base de vodka et de cognac, ces perles enrobées de chocolat se déclinent également sans alcool, au caramel ou au citron.

Aujourd’hui d’autres délicieuses confiseries sont venues agrandir la gamme avec de nouvelles couleurs de boîtes.



Grains de café au chocolat

Boîte 300 g	DF99	39 €
-------------	------	------



Olives en chocolat

Boîte 300 g	DF28	29 €
-------------	------	------

Toutes ces boîtes lithographiées sont réalisées en série limitée pour chaque couleur.



Vanille (Vanilla planifolia)

NOUVEAU

Vanille du Mexique : Cultivée au Mexique de manière agro-écologique, elle s’apprécie aussi bien en dessert que sur des Saint-Jacques marinées. Petrossian a fait le choix de l’excellence en ne sélectionnant que les gousses de 18 à 22 cm offrant un taux d’humidité de 30 à 33 % et un taux de vanilline de plus de 3 %. Cette vanille offre de puissants arômes de fruits, d’épices et de cacao, qui persistent même après cuisson. Tube verre 10 g DA51 35 €

Vanille Bourbon de Madagascar : Petrossian a sélectionné les plus belles gousses de 16cm, qui renferment un taux de vanilline de 2 % et plus. Cette vanille développe des arômes fruités et cacaotés persistant même après cuisson. Tube verre 8 g DA56 30 €



Poivre noir de Madagascar

NOUVEAU

Appelé aussi poivre sauvage Voatsiperifery, il est cueilli au sein des forêts malgaches. Ce poivre noir est très aromatique, avec des notes boisées et peu piquant. Il parfume tous les plats iodés, bouchées apéritives et sauces et s’apprécie également en dessert avec le chocolat par exemple. Tube verre 40 g DA91 14 €

Porte-tubes	YT30	10 €
-------------	------	------



Accompagnements apéritifs

Spécialement créés pour accompagner poissons fumés, œufs de poissons, taramas et Maviar®.

Croustissian® au seigle paquet 200 g	DB96	7 €
Pain noir	DB56	5 €
Blinis (4 pièces)	DB02	5,50 €
Mini-blinis (18 pièces)	DB01	5,50 €
Croustissian® soufflé paquet 25 pièces (55 g)	DB95	8,50 €



Koulibiak (sur commande)			Pirojkis viande, épinards, fromage		
Le kg	DB30	80 €	Pièce	DB10	3 €
Individuel	DB29	9,50 €			

Rostoff®

Création 2018

Le Rostoff, c'est le roulé Petrossian à mi-chemin entre un sandwich et une omelette, garnie des produits best-sellers de la Maison. Pratique, gourmand et sain, il se déguste tel quel à emporter, ou coupé en tranches à l'apéritif ou au dîner.

Moscou : tartare de saumon fumé, crème aneth, concombre, cornichon Malossol DR01

Juneau : œufs de saumon, avocat, gingembre moulu, estragon, zeste et jus de citron, radis DR03

Hanoï : crabe royal, carottes marinées, coriandre, sauce Hanoï DR04

New York : pastrami d'esturgeon fumé, pickles de légumes, sauce russe DR05

La pièce de 9 à 11 €

À emporter uniquement dans nos boutiques



Roulé au pavot		
La part	DB24	6 €



Strudel aux pommes		
La part	DB91	6 €



Cake aux fruits		
Le kg	DB28	45 €
(cake entier 3,5 kg)		



Vatrouchka		
La part	DB15	6 €



Sablé aux noix		
La part	DB23	6 €

Nous proposons des spécialités salées et sucrées fabriquées quotidiennement par notre Chef Pâtissier selon nos recettes traditionnelles. Toutes les pâtisseries du restaurant et de la boutique Petrossian peuvent être réalisées sur mesure pour 6 à 35 personnes, sous réserve de commande 72h à l'avance. Pour expédition, nous contacter.



Miels

Miel de Paris (toutes fleurs)		
Pot 235 g	DM26	45 €
Miel de sapin “Vanilia” de Grèce		
Pot 350 g	DM22	31 €

Baba à la vodka

(Nouvelle recette)

Pot 200 g	DX01	14,50 €
-----------	------	---------

Lamelles de gingembre confit

Boîte 125 g	DE36	13,50 €
-------------	------	---------

Lamelles d’oranges confites

Boîte 125 g	DE34	13,50 €
-------------	------	---------

Confitures

Des confitures artisanales réalisées dans le plus grand respect des fruits. Elles sont préparées avec 55% de fruits cultivés sans engrais chimique et cuites en chaudron de cuivre avec un sucre de canne non raffiné.

Pot 370 g		
Figue	DM40	10 €
Orange douce	DM43	10 €
Mûre	DM45	10 €
Framboise	DM46	10 €
Abricot	DM49	10 €
Fraise	DM52	10 €

Pot 250 g		
Oignons	D075	13 €

Caramel liquide au beurre salé

Pot 225 g	DM10	10 €
-----------	------	------

Marrons glacés

Boîte 160 g	DF94	38 €
-------------	------	------

Pêches

Pêches blanches entières au sirop		
Boîte 850 g (égoutté 440 g)	DB11	21 €

Nougats en papillotes

Boîte 200 g	DE25	27 €
-------------	------	------

Calissons de Provence

Boîte 140 g	DE20	19 €
-------------	------	------

Pâtes de fruits

Boîte 360 g	DE21	29 €
-------------	------	------



Thés

Des recettes originales et exclusives. Un hommage aux tantes Bella et Irina qui ont marqué la mémoire familiale par leurs savants mélanges de thés.

Tante Irina® (orange, citron, bergamote)		
125 g	DT06	11,50 €

Tante Bella® (airelles)		
125 g	DT07	11,50 €

Des Steppes® (orange et vodka)		
125 g	DT08	11,50 €

Vert aux Parfums d’Orient		
125 g	DT09	11,50 €

Infusions

Tisane “Baba Yaga” tisane émoustillante (Hibiscus, menthe, gingembre, cannelle)

Boîte	65 g	DT28	25 €
Verveine	50 g	DT51	19 €
Hibiscus et citronnelle	50 g	DT53	12 €
Menthe, lime et hibiscus	50 g	DT54	12 €
Kinkeliba et gingembre	50 g	DT55	12 €
Verveine et citronnelle	50 g	DT56	12 €
Citronnelle	50 g	DT57	12 €

Café

Café Pur Colombie		
250 g	DC35	20 €

Jus de grenade

Produit d’Arménie, préparé à base de grenades fraîches, dont les graines seules, sans pulpe, ni peau sont pressées et filtrées. Sans aucun ajout de sucre, ni conservateur. Bouteille 750 ml DJ51 6,70 € Transport indépendant des autres produits. Expédition par pack de 6 bouteilles. Frais de port 10 € par pack. Tarif dégressif : nous contacter.



Vodka Premium

De la récolte des céréales aux distillations en colonnes, sans oublier les filtrations successives, tout est mis en œuvre pour obtenir un jus pur et exempt d’éléments perturbateurs, ensuite mélangé aux eaux des sources les plus pures d’Europe du Nord.

Avec sa palette d’arômes et son feu particulièrement discret, la vodka Premium se montre tout en souplesse, avec une belle longueur en bouche. Le flacon, au design épuré et aux couleurs de la marque, a été conçu par W. Zoller : ce dernier a voulu rendre hommage au caviar Petrossian en incluant au logo quelques grains de caviar qui s’échappent du navire lorsque l’on penche la bouteille pour verser la vodka.

Bouteille 1 litre AV90 95 €

Vodkas Petrossian traditionnelles

Nature	50 cl	AV01	25 €
Nature	20 cl	AV06	14 €
Nature	5 cl	AV29	6 €
Liqueur à la cerise	50 cl	AV43	28 €
Turowka (vodka aux herbes)	50 cl	AV34	25 €

Flûtes à vodka

XC54 18 €

Vodka au caviar Petrossian by Guillotine

Création 2018

Petrossian et Guillotine ont imaginé ensemble une vodka d’exception au caviar, élaborée à partir de raisins du vignoble champenois et de 20 g de caviar Ossetra Tsar Impérial®, un caviar dont la puissance aromatique se révèle au cours d’une longue maturation.

Indissociables depuis les origines, la vodka et le caviar offrent ici l’alliance parfaite d’une base aux fragrances d’agrumes et de fleur de vigne, relevée de notes finement iodées. À déguster seule ou en accord avec des huîtres ou du caviar pour une expérience totale !

Arômes subtils, sensation caviar, l’expérience est unique à chaque nouvelle gorgée.

Bouteille 70 cl AV95 190 €

Conseils de dégustation : Petrossian conseille de boire la vodka frappée. Sortir la bouteille du congélateur 10 minutes avant dégustation, seule ou en accompagnement de spécialités de la mer.



“La NEVIDENNO®” : une extravagance !

Création 2014

La boîte culte devenue gigantesque : Écrin de produits phares de la Maison, sur trois niveaux avec les calages adéquats et packs de glace pour maintenir les produits au frais. Cette boîte peut aussi être vendue seule comme objet de décoration, table basse ou coffre à secrets...

Ces boîtes sont réalisées à la main, au prix de prouesses techniques, lithographiées et numérotées en série limitée.

1 boîte d’1 kg de caviar - 1 boîte de 250 g d’œufs de saumon - 1 boîte de 250 g de tarama au Maviar® - 1 kg de saumon fumé - 1 bouteille de vodka nature 50 cl - 2 boîtes de thé 125 g (Tante Irina, Tante Bella) - 3 boîtes de perles de chocolat 350 g (vodka, citron, caramel) - 2 pots de confitures 370 g - 4 palettes en nacre - 4 flûtes à vodka

Daurenki® “Tsar Impérial®”	ZNW1	4.200 €
Ossetra “Spécial Réserve®”	ZNG1	6.600 €
Beluga “Tsar Impérial®”	ZNB1	11.500 €
Boîte seule avec plaque de verre de protection	YC25	1.000 €



“Caviar Spécial Réserve®”

NOUVEAU

Ce coffret en bois laqué siglé Petrossian offre la dégustations de nos plus beaux caviars en 6 boîtes de 50 g - Édition limitée

- 2 boîtes de 50 g caviar Ossetra “Spécial Réserve®”
1 boîte de 50 g caviar Beluga “Spécial Réserve®”
1 boîte de 50 g caviar Daurenki® “Spécial Réserve®”
- 1 boîte de 50 g caviar Baïka® “Spécial Réserve®”
1 boîte de 50 g caviar Alverta® “Spécial Réserve®”

ZX80 2.050 €



“Roi Soleil”

Création 2016

Ce coffret a été conçu comme un écrin avec un logo métallique en forme de poussoir pour présenter une boîte de caviar de 125 g ou 250 g.

Baïka® “Tsar Impérial®”	125 g	ZRF3	340 €
	250 g	ZRF1	640 €
Daurenki® “Tsar Impérial®”	125 g	ZRW3	340 €
	250 g	ZRW1	640 €
Ossetra “Tsar Impérial®”	125 g	ZRI3	370 €
	250 g	ZRI1	700 €



“Les caviars du Monde”

Sélection “Tsar Impérial®”

Beluga, Ossetra, Alverta®, Baïka®, Daurenki®			
Coffret 5 boîtes de 30 g	ZM30		610 €
Coffret 5 boîtes de 50 g	ZM50		1.000 €

“De l’Orient à l’Occident”

Steluga® Royal, Ossetra Royal, Daurenki® Royal, Alverta® Royal, Baïka® Royal			
Coffret 5 boîtes 30 g	ZW31		350 €
Coffret 5 boîtes 50 g	ZW51		570 €

Coffrets sur mesure

Vous pouvez composer le coffret de votre choix, avec un coût supplémentaire, selon les coffrets ou présentations choisies. Pour préserver la qualité de nos produits, aucun coffret n’est conditionné à l’avance. Nous pouvons remplacer les caviars proposés dans ce catalogue par tout caviar de votre choix.

Les coffrets contenant du caviar se conservent impérativement au réfrigérateur à 0° + 4° C. Merci de bien respecter la date limite de consommation inscrite sous la boîte.



“Le 7”

Boîte lithographiée Petrossian			
En métal - série limitée - 7 Eggxiting® + 7 spatules			
Daurenki® Royal	ZW27		230 €
Ossetra Royal	Z027		250 €



“Le 4”

Boîte lithographiée Petrossian			
En métal - série limitée			
4 Eggxiting® + 4 spatules			
Daurenki® Royal	ZW24		140 €
Ossetra Royal	Z024		150 €



“La trilogie des caviars”

3 boîtes de caviar 30 g ou 50 g (Ossetra - Baïka® - Daurenki®)			
3 palettes en nacre			
Sélection Royale 30 g	ZM13		225 €
Sélection Royale 50 g	ZM15		350 €
Sélection Impériale 30 g	ZM73		350 €
Sélection Impériale 50 g	ZM75		410 €



“Vodka Premium”

1 boîte de caviar 125 g ou 250 g				
1 bouteille de vodka Premium 1 L				
Baïka® “Tsar Impérial®”	125 g	ZPF7	455 €	
	250 g	ZPF8	755 €	
Daurenki® “Tsar Impérial®”	125 g	ZPW7	455 €	
	250 g	ZPW8	755 €	
Ossetra “Tsar Impérial®”	125 g	ZPI1	480 €	
	250 g	ZPI2	805 €	



“Latour Maubourg®”

1 boîte de caviar 125 g ou 250 g				
1 bouteille 50 cl vodka Petrossian				
Baïka® “Tsar Impérial®”	125 g	ZFI2	370 €	
	250 g	ZFI3	670 €	
Daurenki® “Tsar Impérial®”	125 g	ZWI2	370 €	
	250 g	ZWI3	670 €	
Ossetra “Tsar Impérial®”	125 g	ZIO2	400 €	
	250 g	ZIO3	725 €	



“Tête à tête”

Boîte lithographiée Petrossian en métal - série limitée		
2 boîtes de caviar 30 g		
2 mignonnettes de vodka nature 5 cl		
2 verres à vodka - 2 cuillères en nacre		
Ossetra “Tsar Impérial®”	ZIT1	210 €



“Initiation Caviar”

Boîte lithographiée Petrossian		
En métal - série limitée		
1 boîte de caviar 30 g		
1 verre à vodka - 1 palette en nacre		
1 mignonnette de vodka nature 5 cl		
Daurenki Royal	ZW44	90 €
Ossetra “Tsar Impérial®”	ZI43	110 €



“Rêve de Caspienne”

3 boîtes de caviar 30 g ou 50 g		
(Beluga - Ossetra - Steluga®) sélection “Tsar Impérial®”		
3 palettes en nacre + 1 bouteille de vodka nature 20 cl		
Boîtes 30 g	ZM39	500 €
Boîtes 50 g	ZM59	805 €



“Caviar de l'Amour®”

Boîte lithographiée Petrossian en métal - série limitée		
1 boîte de caviar 125 g - 1 bouteille de vodka nature 20 cl		
2 verres à vodka - 2 cuillères en nacre		
2 boîtes de perles chocolat à la vodka 45 g		
Ossetra “Tsar Impérial®”	ZIX1	400 €



“Œil du tigre”

Boîte lithographiée Petrossian - En métal - série limitée		
2 pots de 20g de caviar Daurenki® Royal		
2 mignonnettes de vodka nature 5cl		
2 cuillères en nacre	ZW29	145 €



“Duo”

Boîte lithographiée Petrossian - En métal - série limitée		
1 boîte de caviar 30 g		
2 mignonnettes de vodka 5 cl		
Ossetra “Tsar Impérial®”	ZI00	100 €



“Dîner canapé”

- 1 boîte de caviar Daurenki® Royal 50 g
- 1 pot de tarama au caviar 100 g
- 1 pot de tarama au wasabi 100 g
- 1 pot de tarama au corail d’oursin 100 g
- 1 pot de tarama à la truffe 100 g
- 1 pot de Caviarcube® 20 g
- 2 paquets de croustissian® au seigle
- ZHA1 205 €



“La ronde des taramas”

- 1 pot de tarama au caviar 100 g
- 1 pot de tarama au wasabi 100 g
- 1 pot de tarama au crabe royal 100 g
- 1 pot de tarama au corail d’oursin 100 g
- 1 pot de tarama à la truffe 100 g
- 1 paquet de croustissian® au seigle
- ZHM2 85 €



“Dîner les yeux dans les yeux”

- 2 boîtes de caviar Daurenki® Royal 30 g
- 1 bouteille de vodka nature 20 cl
- 1 paquet de 4 blinis + 4 tranches de saumon fumé 200 g
- 1 pot de tarama au caviar 10 % 100 g
- 1 paquet de croustissian® au seigle 200 g
- 1 boîte de lamelles de gingembre confit 125 g
- 2 palettes à caviar – 2 flûtes à vodka
- ZWY2 325 €



“Bougies Petrossian”

- | | | | |
|--------------------------|------|-------|------|
| Parfum Tante Bella | XP90 | 185 g | 45 € |
| Parfum Tante Irina | XP91 | 185 g | 45 € |
| Parfum Thé vert d’orient | XP92 | 185 g | 45 € |

Ces présentoirs à caviar conçus par Christofle existent en centre de table avec 3 anneaux interchangeables (250 g/500 g/1 kg) ou en présentoir individuel pour 125 g/50 g/30 g.



“Alwyn Court®”

Création 1984

- | | | |
|---|------|---------|
| Centre de table avec anneau (au choix 250 g/500 g/1 kg) | XA08 | 3.000 € |
| Présentoir individuel avec anneau | XA04 | 2.300 € |
| ou coupelle | XA10 | 1.820 € |
| Assiette en option | XA05 | 450 € |



“St Petersburg®”

Création 1998

- | | | |
|-----------------------------|------|---------|
| Centre de table avec anneau | | |
| 250 g | XA23 | 1.700 € |
| 500 g | XA24 | 1.800 € |
| 1 kg | XA25 | 1.900 € |
| Présentoir individuel | | |
| 50 g | XA21 | 1.050 € |
| 125 g | XA22 | 1.050 € |



Sphères

Création 2006

Résolument moderne, une nouvelle approche de la table. La grande sphère existe en bois laqué noir ou décorée à la feuille d’or ou d’argent. L’intérieur est en résine noire permettant de mettre de la glace. Conçue pour une boîte de 125 g et 250 g. La petite sphère individuelle est en bois laqué noir ou or et peut contenir une boîte de 30 g ou 50 g.

- | | | |
|-----------------------|------|-------|
| Centre de table | | |
| Noir | YD78 | 295 € |
| Or | YD73 | 295 € |
| Argent | YD72 | 295 € |
| Présentoir individuel | | |
| Noir | YD81 | 220 € |
| Or | YD85 | 220 € |

Anneau de Présentation

Cette présentation est prévue pour les boîtes de caviar 30 g et 50 g. On peut aussi utiliser la coupelle pour y servir directement le caviar.

- | | | |
|---------|------|-------|
| 30/50 g | XA38 | 150 € |
|---------|------|-------|



Assiettes à caviar

Création 2015

Petrossian et Bernardaud ont choisi de donner à cette boîte bleue mythique un présentoir, qui met en valeur toute la saveur des grains de caviar.



- | | | |
|--|------|-------|
| Présentation individuelle (boîte 30 g/50 g) | | |
| Coffret assiette écume blanc avec cloche esturgeon or | XB10 | 148 € |
| Coffret assiette écume or avec cloche esturgeon or | XB20 | 219 € |
| Coffret assiette écume platine avec cloche esturgeon platine | XB30 | 219 € |
| Coupelle en verre taillé en option | XC25 | 40 € |

- | | | |
|---|------|-------|
| Présentation centre de table (boîte 125 g/250 g) | | |
| Coffret assiette écume blanc grand modèle avec cloche esturgeon or | XB41 | 194 € |
| Coffret assiette écume or grand modèle avec cloche esturgeon or | XB42 | 383 € |
| Coffret assiette écume platine grand modèle avec cloche esturgeon platine | XB43 | 383 € |

Palettes à caviar

- | | | |
|-------------------------------|------|-------|
| Louche vermeil/manche argent | XA31 | 140 € |
| Palette vermeil/manche argent | XA30 | 110 € |
| Palette Art Déco | XA32 | 55 € |
| Palette nacre/manche laiton | XL11 | 30 € |
| Palette nacre / manche argent | XL12 | 30 € |
| Palette en nacre | XL09 | 7 € |



PETROSSIAN RÉCEPTION

Afterwork et soirées d'entreprise, conférences et repas d'affaires réceptions privées... Dans nos Salons, chez vous ou dans votre entreprise, notre équipe vous accompagne dans la création de votre événement à travers des offres sur-mesure, avec ou sans caviar, traditionnelles ou cuisine fusion. Nous répondons à toutes vos envies en vous proposant des pièces cocktails à la carte ou au plateau, des animations ou des menus qui révèlent les différents savoir-faire Petrossian mais peuvent aussi emprunter des chemins moins attendus en fonction de vos attentes.

Pour plus d'information sur nos différentes offres ou pour vos prochains événements, n'hésitez pas à nous solliciter.

Pour vos réceptions, nous pouvons vous proposer les plus grosses boîtes de caviar jamais imaginées : 10 kg / 5kg / 2,5 kg (Collection créée en 2013).

Confectionnés à la main en tirage illimité, lithographiés et numérotés, ces écrins sont livrés directement par nos spécialistes du caviar pour l'événement.

Jean-Baptiste Verdon - Responsable traiteur
Tél. 06 81 83 02 84 - traiteur@petrossian.fr



LES SALONS PETROSSIAN

Petrossian dispose, au-dessus de la boutique originelle du boulevard de Latour-Maubourg, d'un espace de réception réparti en un grand et un petit salon, partiellement ou entièrement privatisables tout au long de la journée. Dans une ambiance parisienne, intimiste et hors du temps, l'espace offre une capacité d'accueil de 10 à 85 personnes en format assis, et de 120 personnes en format cocktail.

Facilement modulable, le lieu se prête à toutes les ambiances afin de créer des événements originaux et sur-mesure pour les entreprises, marques ou familles.

Jean-Baptiste Verdon
Responsable traiteur
144 rue de l'Université Paris 7^e
Tél. 06 81 83 02 84



LE RESTAURANT PETROSSIAN

Des vagues courant sur les murs aux intitulés défilant sur la carte, la nouvelle table Petrossian est entièrement dédiée aux produits de la mer. Un écrin feutré et design où se révèlent les caviars, saumons et spécialités iconiques de la Maison, au gré des inspirations du chef Renaud Ramamourty.

En semaine au déjeuner, formules inspirées à 39 € en entrée-plat ou plat-dessert et 46 € en entrée-plat-dessert.

13 boulevard de Latour-Maubourg Paris 7^e
Ouvert 7/7 jours, de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30
Tél. 01 44 11 32 32
restaurant.petrossian.fr

Par courrier à : PETROSSIAN BOUTIQUE
18 boulevard Latour-Maubourg - 75007 Paris
Par téléphone : 01 44 11 32 22 - Fax 01 44 11 32 25
Par courriel : boutique@petrossian.fr

Merci de commander avant le 19 décembre pour Noël et au plus tard le 26 décembre pour le jour de l'An.

Attention

Les photos représentant nos produits ne sont pas contractuelles.
Les prix sont variables sans préavis.
La disponibilité des produits n'est pas garantie.

L'utilisation de ce catalogue est réservée à un usage strictement personnel.
Toutes les marques, logos, textes, photos, illustrations et images figurant sur ce catalogue sont protégés au titre du droit d'auteur, du droit des marques ou du droit des dessins et modèles et sont la propriété pleine et entière du groupe Petrossian.
Sauf autorisation préalable et expresse de la société Petrossian, sont interdites toute représentation et/ou reproduction de tout ou partie du catalogue et/ou de l'un de ses éléments, sous peine de contrefaçon.

Tous nos produits se conservent au moins 8 jours, à l'exception du saumon en tranches, Maviar®, truffes fraîches, blinis et pâtisseries.

Conditions générales de vente

Nos prix s'entendent TTC départ nos entrepôts et peuvent être sujets à variation sans préavis. Tous les produits figurant sur ce catalogue sont sauf vente et sans engagement (voir verso du bon de commande joint).

Règlement

Règlement par chèque, carte bancaire.
Un prépaiement par carte est possible par téléphone.

Nos ventes se font au comptant, à la commande ou à l'enlèvement. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement comptant ou anticipé.

Tout retard de paiement par rapport à la date de règlement figurant sur la facture entraînera une pénalité calculée prorata temporis à un taux égal à une fois et demie le taux d'intérêt légal.

Vous pouvez également commander :
Dans nos boutiques : voir adresses sur pages suivantes.
Sur Internet : www.petrosian.fr

BON DE COMMANDE

Par courrier : Petrossian Boutique 18 boulevard de Latour-Maubourg 75007 Paris
Par téléphone : 01 44 11 32 22 - Par fax : 01 44 11 32 25 - Par courriel : boutique@petrossian.fr - Par Internet : www.petrossian.fr

COMMANDÉ PAR

☐ M. ☐ Mme ☐ Société

Nom _____ Prénom _____

Société _____

Adresse _____

Code Postal Ville

Pays

Code d'accès Interphone

Tél. impératif pour expédition

Fax

Courriel

Date de commande

Date de livraison souhaitée

MODE PAIEMENT

☐ Par chèque à l'ordre de Petrossian joint à la commande☐ Carte Bancaire (CB, AMEX, DINER'S)

Date de validité

N° du cryptogramme : | | | | |

Date et signature

Nous vous demandons, pour toute commande, de nous communiquer impérativement votre numéro de téléphone, ainsi que celui du destinataire, qui restent confidentiels. En effet, un grand nombre d'immeubles changeant très fréquemment de codes, il se révèle indispensable d'avoir ces informations précises, afin que les livraisons et expéditions soient effectuées dans de bonnes conditions. Nous vous remercions de votre compréhension. Vous pouvez vous inscrire gratuitement sur la liste d'opposition au démarchage téléphonique sur le site www.bloctel.gouv.fr

**MERCI DE PASSER VOS COMMANDES AVANT LE 19 DÉCEMBRE POUR NOËL.
ET AU PLUS TARD LE 26 DÉCEMBRE POUR LE JOUR DE L'AN.**

☐ **VOTRE MESSAGE**
Nous le reproduirons
sur une carte PETROSSIAN

☐ Je joins ma carte
personnelle

☐ Je reconnais avoir pris connaissance des conditions générales de vente de Caviar Petrossian et les accepte

Date et signature :

LIVRAISON À

☐ M. ☐ Mme ☐ Société

Nom _____ Prénom _____

Société _____

Adresse _____

Code Postal Ville

Pays

Code d'accès Interphone

Tél. impératif pour expédition

Fax

Courriel

CODE	DÉSIGNATION	QUANTITÉ	PRIX UNIT. TTC	TOTAL
			SOUS TOTAL Frais d'expédition	
LIVRAISON/EXPÉDITION France Métropolitaine : transport express 24h, réfrigéré "Chrono Fresh by Chronopost" : 23,50 € Autres destinations : nous consulter Ces prix s'entendent pour un déplacement par adresse			TOTAL NET	€

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

1. APPLICABILITÉ ET OPPOSABILITÉ DES CGV

1.1 Toutes les commandes passées à partir du présent Catalogue constituent des contrats de vente conclus à distance régis par les articles L. 221-1 à L. 221-29 du Code de la consommation et sont soumises aux présentes conditions générales de vente (ci-après les « CGV »).

1.2 Le contrat de vente est conclu entre la société CAVIAR PETROSSIAN, ayant son siège 18 boulevard de Latour-Maubourg - 75007 Paris, immatriculée sous le numéro SIREN 652 050 329, et un consommateur, personne physique majeure, agissant en dehors de son activité professionnelle et pour sa consommation personnelle (ci-après « le Client »).

1.3 Les CGV sont opposables au Client qui reconnaît en avoir eu connaissance et les avoir acceptées avant de passer commande.

2. PRODUITS

2.1 Chaque produit proposé sur le Catalogue est accompagné d'un texte descriptif et d'une ou plusieurs photographies - ne constituant pas un document contractuel - permettant au Client de connaître les caractéristiques essentielles du produit. Seules les informations figurant sur l'emballage du produit font foi, et le Client est invité à s'y reporter, notamment en cas d'intolérance alimentaire.

2.2 Les produits sont conformes aux prescriptions en vigueur relatives à la sécurité et à la santé des personnes, à la loyauté des transactions commerciales et à la protection des consommateurs au moment de leur mise sur le marché.

2.3 Les produits sont offerts et livrés dans la limite des stocks disponibles. En cas d'indisponibilité du produit, un produit de remplacement sera proposé au Client ou il sera remboursé et la commande annulée. Aucune indemnité d'annulation (en dehors du remboursement intégral de la commande) ne pourra être demandée.

2.4 Le Client étant une personne majeure, la vente de boissons alcooliques à son égard est autorisée.

3. PRIX DE VENTE - PAIEMENT

3.1 Les prix mentionnés sur le Catalogue en cours de validité sont indiqués en euros toutes taxes comprises, hors frais de livraison facturés en supplément.

3.2 Nos ventes sont payables comptant, à la commande ou à l'enlèvement. Aucun escompte ne sera accordé pour paiement comptant ou anticipé. Les paiements peuvent être effectués :

- par chèque bancaire libellé à l'ordre de CAVIAR PETROSSIAN. Seuls les chèques émis par une banque domiciliée en France et libellés en euros seront acceptés.
- par carte bancaire (CB, Visa, Eurocard, Mastercard, American Express).

3.3 La commande est considérée comme ferme et définitive dès réception du Bon de commande par CAVIAR PETROSSIAN qui ne préparera et n'expédiera la commande qu'après validation du paiement.

4. LIVRAISON - DÉLAIS

4.1 La livraison est assurée en France Métropolitaine (Corse incluse), Monaco et les pays de l'Union Européenne dans un délai de 48 heures. Pour les envois à destination des Etats Unis et du Canada, il convient de se connecter sur le site www.petrossian.com. Les expéditions s'effectueront depuis ce site. Pour les envois à destination de pays autres que la France, l'Union Européenne, les Etats Unis et le Canada, le client devra contacter CAVIAR PETROSSIAN, certains pays relevant de dispositions spéciales en matière de réglementation douanière ou encore en raison d'accords de représentation commerciale dans certaines zones géographiques déterminées.

4.2 Le choix du mode d'acheminement et de livraison incombe à CAVIAR PETROSSIAN. Celle-ci s'effectuera à l'adresse fournie par le Client qui s'engage à indiquer au Vendeur une adresse où la livraison peut être effectuée pendant les heures ouvrables (du lundi au vendredi). En cas d'absence, un avis sera remis dans la boîte aux lettres du Client afin de convenir avec le transporteur d'un second passage. CAVIAR PETROSSIAN ne pourra en aucun cas être tenu pour responsable d'une éventuelle dégradation des

produits en raison de la réception tardive d'un colis due à l'absence du Client ou de la personne habilitée à le recevoir. Nous vous conseillons de vérifier l'exactitude des adresse, code d'accès étage et téléphone du destinataire.

4.3 La livraison s'effectuera à la date choisie par le Client. Si les produits commandés n'ont pas été livrés dans un délai de quinze jours après la date de livraison choisie lors de la commande, pour toute autre cause que la force majeure ou le fait du Client, la vente pourra être résolue à la demande écrite du Client dans les conditions prévues aux articles L. 216-2, L. 216-3 et L. 241-4 du code de la consommation. Les sommes versées par le Client lui seront alors restituées au plus tard dans les quatorze jours qui suivent la date de dénonciation du contrat, à l'exclusion de toute indemnisation ou retenue.

4.4 Il appartient au destinataire des produits de vérifier en présence du livreur l'état du produit livré et, en cas d'avarie ou de manquants, d'émettre des réserves sur le bon de livraison ou sur le récépissé de transport, et éventuellement de refuser le produit et d'en avertir CAVIAR PETROSSIAN.

5. GARANTIES

5.1 Tous les produits fournis par CAVIAR PETROSSIAN bénéficient de la garantie légale de conformité. Le Client dispose d'un délai de deux ans à compter de la réception des produits commandés pour agir sur le fondement de la garantie légale de conformité.

5.2 CAVIAR PETROSSIAN garantit que les produits livrés ont fait l'objet des soins les plus attentifs avant leur conditionnement et leur expédition qui s'effectue de façon à préserver la parfaite conservation des produits. Si le Client n'est pas pleinement satisfait de la qualité des produits livrés, CAVIAR PETROSSIAN procédera au remboursement du ou des produits concernés en cas d'altération de la qualité des produits. Dans ce cas, le Client doit retourner immédiatement le colis à CAVIAR PETROSSIAN pour vérification.

5.3 Les produits en conserve devront être entreposés dans un endroit frais et sec. Les produits périssables ou en semi conserve devront être conservés au réfrigérateur entre 0°C et + 4°C dès réception.

5.4 Aucun retour ou remplacement ne sera accepté après expiration de la date limite de consommation mentionnée sur le(s) produit(s).

6. DROIT DE RÉTRACTATION

6.1 Pour les produits secs à longue conservation : le Client dispose, à compter de la livraison, d'un délai de 14 jours francs pour retourner le colis dans son emballage d'origine, non ouvert, avec les scellés intacts et dans un état parfait, aux fins d'échange ou de remboursement, ce sans avoir à donner de motif ; les frais de retour étant à la charge du Client (article 221-18 Code conso.). Pour exercer le droit de rétractation, le Client doit notifier CAVIAR PETROSSIAN (18 boulevard de Latour-Maubourg - 75007 Paris ; email : contact@petrossian.fr) au moyen d'une déclaration dénuée d'ambiguïté avant l'expiration du délai. Vous pouvez utiliser le formulaire de rétractation ci-joint. En cas de rétractation, CAVIAR PETROSSIAN remboursera tous les paiements reçus du Client, y compris les frais de livraison (à l'exception des frais supplémentaires découlant du fait que le Client a choisi, le cas échéant, un mode de livraison autre que le mode moins coûteux de livraison standard proposé par nous) sans retard excessif et, en tout état de cause, au plus tard quatorze jours à compter du la notification par le Client. CAVIAR PETROSSIAN procédera au remboursement en utilisant le même moyen de paiement que celui utilisé par le Client pour la transaction initiale. CAVIAR PETROSSIAN se réserve la possibilité de différer le remboursement jusqu'à avoir reçu le bien ou, à tout le moins, une preuve d'expédition du bien, la date retenue étant celle du premier de ces faits.

6.2 Pour les produits frais : le droit de rétractation ne peut être exercé pour les produits susceptibles de se périmer rapidement. (Article 221-28 Code conso.). Les produits frais (nécessitant un stockage à température contrôlée) ne sont ni repris, ni échangés. Cette disposition concerne en particulier tous les caviars, œufs de poissons et poissons fumés (liste non limitative).

7. POLITIQUE DE PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES

Les données personnelles communiquées par le Client à CAVIAR PETROSSIAN sont destinées à la gestion des commandes, des livraisons et à la constitution d'un fichier clientèle à des fins de prospection commerciale. Elles pourront être diffusées à des tiers chargés de l'exécution de ces missions. Elles sont collectées par CAVIAR PETROSSIAN, responsable du traitement de celles-ci et ne seront pas conservées au-delà de la durée strictement nécessaire aux finalités poursuivies telles qu'énoncées aux présentes et ce conformément à la réglementation et aux lois applicables. A cet égard, les données utilisées aux fins de prospection peuvent être conservées pendant une durée maximale de 3 ans à compter du dernier contact du prospect concerné. Les données du Client sont effacées lorsque les durées de conservation expirent. Néanmoins, les données pourront être archivées au-delà des durées prévues pour les besoins de la recherche, la constatation, et de la poursuite des infractions pénales dans le seul but de permettre, en tant que de besoin, la mise à disposition de ces données à l'autorité judiciaire. L'archivage implique que ces données seront anonymisées et ne seront plus consultables en ligne mais seront extraites et conservées sur un support autonome et sécurisé. Conformément au Règlement n° 2016/679 général sur la protection des données, le Client dispose d'un droit d'accès, de rectification et d'opposition. Il peut exercer ce droit en adressant un email à l'adresse contact@petrossian.fr ou par ou par courrier simple à Service client PETROSSIAN - 189 rue d'Aubervilliers - Voie A, porte 47 - 75019 PARIS. En cas de non réponse ou de réponse non satisfaisante, l'utilisateur pourra saisir l'autorité de contrôle de son pays de résidence, pour la France, la CNIL : <https://www.cnil.fr/>

8. LITIGES - MÉDIATION

En cas de litige, vous devez vous adresser en priorité au service client de l'entreprise au 01 44 89 67 53 du lundi au vendredi de 8h à 16h sauf jour férié ou chômé, ou par courrier électronique (contact@petrossian.fr) ou postal à (CAVIAR PETROSSIAN - 18 boulevard de Latour-Maubourg - 75007 Paris). En cas d'échec de la demande de réclamation auprès du service consommateurs ou en l'absence de réponse de ce service dans un délai de 21 jours à compter de la réception de la réclamation, le Client peut, conformément à l'article L. 612-1 du code de la consommation, soumettre le différend l'opposant à CAVIAR PETROSSIAN à un médiateur qui tentera, en toute indépendance et impartialité, de rapprocher les parties en vue d'aboutir à une solution amiable. Le Client peut ainsi recourir gratuitement au service de médiation MEDICYS dont relève CAVIAR PETROSSIAN : par voie électronique : conso@medicys.fr ou par voie postale : MEDICYS - 73 boulevard de Clichy - 75009 Paris. Les parties au contrat restent libres d'accepter ou de refuser le recours à la médiation ainsi que, en cas de recours à la médiation, d'accepter ou de refuser la solution proposée par le médiateur.

9. LOI APPLICABLE

Le présent contrat et les CGV le régissant sont soumis à la loi française, tant pour leur interprétation que pour leur exécution. En cas de litige entre les Parties, les Parties conviennent de se rapprocher afin de trouver une solution amiable. A défaut d'accord amiable dans un délai de trente (30) jours, le litige sera porté par la Partie la plus diligente devant les juridictions françaises, seules compétentes pour connaître de ce litige. Notre service client est à votre disposition pour résoudre au mieux tout litige qui pourrait survenir et pour trouver une solution amiable. Vous pouvez le contacter par téléphone (01 44 89 67 53), par courrier postal (CAVIAR PETROSSIAN - 18 boulevard de Latour-Maubourg - 75007 Paris) ou par email (contact@petrossian.fr).

COMPOSITION DES PRODUITS ET PRIX AU KILO

		PRIX AU KG	
CAVIAR			
Steluga® Tsar impérial	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser stellatus), sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 520 €	
Steluga® Royal	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser stellatus), sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 120 €	
Beluga S. R.	ŒUFS D'ESTURGEON (Huso huso), sel, conservateur : tétraborate de sodium	12 800 €	
Beluga Tsar impérial	ŒUFS D'ESTURGEON (Huso huso), sel, conservateur : tétraborate de sodium	9 800 €	
Beluga Royal	ŒUFS D'ESTURGEON (Huso huso), sel, conservateur : tétraborate de sodium	7 800 €	
Osetra S. R.	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser gueldenstaedti), sel, conservateur : tétraborate de sodium	4 800 €	
Osetra Tsar impérial	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser gueldenstaedti), sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 600 €	
Osetra Royal	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser gueldenstaedti), sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 200 €	
Baika® S. R.	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser baeri), sel, conservateur : tétraborate de sodium	4 600 €	
Baika® Tsar impérial	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser baeri), sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 400 €	
Baika® Royal	ŒUFS D'ESTURGEON (Acipenser baeri), sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 000 €	
Daurenki® S. R.	ŒUFS D'ESTURGEON (hybride Acipenser Schrenki x Acipenser Dauricus), sel, conservateur tétraborate de sodium	4 600 €	
Daurenki® Tsar impérial	ŒUFS D'ESTURGEON (hybride Acipenser Schrenki x Acipenser Dauricus), sel, conservateur tétraborate de sodium	2 400 €	
Daurenki® Royal	ŒUFS D'ESTURGEON (hybride Acipenser Schrenki x Acipenser Dauricus), sel, conservateur tétraborate de sodium	2 000 €	
Alverta® S. R.	ŒUFS D'ESTURGEON (espèce selon arrivage), sel, conservateur tétraborate de sodium	4 600 €	
Alverta® Tsar impérial	ŒUFS D'ESTURGEON (espèce selon arrivage), sel, conservateur tétraborate de sodium	2 400 €	
Alverta® Royal	ŒUFS D'ESTURGEON (espèce selon arrivage), sel, conservateur tétraborate de sodium	2 000 €	
Caviar Pressé	ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur : acide borique, tétraborate de sodium	1 400 €	
LES CAVIARS AUTREMENT			
EP98	Caviarcube®	ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur : acide borique, tétraborate de sodium, liquide de couverture : huile végétale (huile d'olive et de colza)	533 €
EZ30 EZ32	Fleur de caviar®	ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium	1 933 € - 1 733 €
EP91	Papierusse®	ŒUFS D'ESTURGEON, sel, épaississant : xanthane, conservateur : acide borique, tétraborate de sodium	1 400 €
HC50	Caviarcream®	CRÈME 40 % MG (CRÈME, stabilisant : cellulose microcristalline, carboxyméthylcellulose, carraghénanes) 70 %, CAVIAR 25 % (œufs d'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium), sel, épaississant : agar-agar, gomme xanthane, conservateur benzoate de sodium	500 €
UB40	Fleur d'or®	BEURRE demi-sel (BEURRE, sel), CAVIAR 35 % (ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur tétraborate de sodium)	700 €
EZ81	Talisman®	ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium	1 789 €
EZ41	Onyx®	CAVIAR 80 % (œufs d'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium), eau, antioxydant : lactate de calcium, acide ascorbique, gélifiant : alginate de sodium, colorant : charbon actif végétal, liquide de couverture : huile de cameline biologique	868 €
EZ52 EZ58	Rybaloff®	ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium	2 500 € - 2 188 €

			PRIX AU KG
LES SAUMONS			
GN11 GN32	Saumon fumé	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel	159 € - 147 €
GN52 GN16	Saumon fumé	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel	145 € - 189 €
GN85 GE00	Saumon fumé	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel	200 € - 169 €
G539 G513	Saumon fumé	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel	285 € - 340 €
GU53	Saumon gravlax	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel de Guérande, sucre, aneth, coriandre, fenouil, poivre	159 €
GA16	Coupe du Tsar® saumon fumé à l'aneth	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel, aneth, jus de citron	189 €
GC16	Coupe du Tsar® de saumon fumé à la Caucasienne	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel, épices (coriandre, réglisse, laurier, poivre, origan, baie de genièvre, clou de girofle, romarin, thym)	189 €
GR16	Coupe du Tsar® de saumon fumé à la betterave	SAUMON (Salmo salar élevé en Norvège, en Écosse ou aux îles Féroés), sel, jus concentré de betterave (eau, jus concentré de betterave rouge, correcteur d'acidité : acide citrique, sel, arôme, CÉLERI)	189 €
LES PRODUITS DE LA MER FUMÉS			
DH21	Silotka®	HARENGS (Clupea harengus pêché en océan atlantique nord ouest - sous zone de pêche selon arrivage - engin de pêche selon arrivage), sel	55 €
DH34 UH80	Harengs fumés marinés à l'huile	HARENGS FUME (HARENG, sel), huile de colza, carotte, oignon, laurier	38 € - 65 €
DH17	Harengs à la sauce à l'aneth	HARENGS marinés 68 % (HARENGS, sucre, vinaigre d'alcool, eau, aneth, coriandre, cumin, cardamome, cerfeuil, persil, clou de girofle), sauce à l'aneth 32 % [crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénane), mayonnaise (huile végétale, eau, vinaigre, jaune d'ŒUF, MOUTARDE de Dijon (eau, grain de MOUTARDE, vinaigre, sel, antioxydant : DISULFITE de potassium, acidifiant : acide citrique), sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : E385, colorants : lutéine (extrait de tagète) et extrait de paprika, arômes), cornichons (SULFITES), oignons, aneth 0.8 %]	38 €
DH19	Harengs à la sauce curry	HARENGS marinés 68 % (HARENGS, sucre, vinaigre d'alcool, eau, aneth, coriandre, cumin, cardamome, cerfeuil, persil, clou de girofle), sauce curry 32 % [mayonnaise (huile végétale, eau, vinaigre, jaune d'ŒUF, MOUTARDE de Dijon (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, antioxydant : DISULFITE de potassium, acidifiant : acide citrique), sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : E385, colorants : lutéine (extrait de tagète) et extrait de paprika, arômes), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénane), curry 0.6 % (contient MOUTARDE), sucre, vinaigre]	38 €
DH20	Harengs à la sauce moutarde	HARENGS marinés 68 % (HARENGS, sucre, vinaigre d'alcool, eau, aneth, coriandre, cumin, cardamome, cerfeuil, persil, clou de girofle), sauce à la MOUTARDE 32 % [mayonnaise (huile végétale, eau, vinaigre, jaune d'ŒUF, MOUTARDE de Dijon (eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, antioxydant : DISULFITE de potassium, acidifiant : acide citrique), sel, sucre, amidon modifié, épaississant : gomme xanthane, correcteur d'acidité : acide citrique, antioxydant : E385, colorants : lutéine (extrait de tagète) et extrait de paprika, arômes), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), MOUTARDE à l'ancienne 6.5 % (vinaigre, graine de MOUTARDE, eau, sel, acidifiant : acide citrique, épices, conservateur : E224 (SULFITES), CÉLERI)]	38 €
DN41	Rollmops	HARENGS, oignon, eau, vinaigre, sel, sucre, épices (MOUTARDE)	40 €
HJ18	Noix de Saint Jacques fumées	NOIX DE SAINT JACQUES (Placopecten magellanicus pêché en Océan Atlantique Nord Ouest - engin de pêche selon arrivage), sel. Peut contenir des traces de poissons et crustacés	165 €
HA12 HA11	Anguille fumée	ANGUILLE (Anguilla anguilla ou Anguilla australis ou Anguilla dieffenbachii zone de pêche et engin de pêche selon arrivage), sel	130 € - 190 €
HE16	Esturgeon Beluga fumé	BELUGA (Huso huso élevé en Bulgarie), sel	210 €
HR71	Sardine fumée	SARDINE (sardina pilchardus), sel. Pêché en océan atlantique nord est - sous zone de pêche selon arrivage - engin de pêche selon arrivage	95 €
HS60	Filets de sprats fumés	SPRATS fumés (SPRATS, sel), baies roses, laurier, poivre, huile de colza	95 €
DN71	Anchois marinés à l'huile	ANCHOIS marinés 95 % (ANCHOIS 70 %, vinaigre, sel, acidifiant E330), huile de tournesol 5 %	120 €
LES CRABES			
KZ18 KZ16	Crabe Royal du Kamtchatka	CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA (Paralithodes camchatica, pêché en mer de Barents, engin de pêche selon arrivage)	260 € - 245 €
KZ12 KZ10	Crabe Royal du Kamtchatka	CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA (Paralithodes camchatica, pêché en mer de Barents, engin de pêche selon arrivage)	145 € - 195 €
KZ85	Crabe Royal du Kamtchatka	CRABE ROYAL DU KAMTCHATKA (Paralithodes camchatica, pêché en mer de Barents, engin de pêche selon arrivage)	240 €
LES TARAMAS			
HM53	Tarama au caviar	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 40 % (œufs de CABILLAUD, sel), CAVIAR 10 % (œufs d'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium), chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes)	180 €
HM54	Tarama au crabe royal	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 30 % (œufs de CABILLAUD, sel), CRABE ROYAL 15 %, crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), arôme CRABE (substances aromatisantes), colorant : paprika, poivre	110 €
HM56	Tarama au wasabi	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 28 % (œufs de CABILLAUD, sel), pâte au wasabi 10 % [eau, wasabi 2 % (raifort, MOUTARDE, feuille de wasabi japonais)], œufs de POISSON VOLANT 10 % [œufs de POISSON VOLANT, sirop de glucose, sel, sauce SOJA (eau, sel, GRAINE DE SOJA, alcool), arôme wasabi, exhausteur de goût : glutamate monosodique, colorant E102, E133], chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), colorant : maltodextrine, E141 peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants.	110 €
HM57	Tarama au corail d'oursin	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 30 % (œufs de CABILLAUD, sel), CORAIL D'OURSIN 8 % (CORAIL D'OURSIN, sel), chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), poivre	110 €
HM59	Tarama à la truffe noire	Huile de colza, œufs de CABILLAUD fumés 42 % (œufs de CABILLAUD, sel), Truffe noire (tuber melanosporum) (truffe noire 5 %), sel, chapelure (farine de BLÉ, levure, sel), crème (crème de LAIT, stabilisant : carraghénanes), arôme naturel de truffe blanche avec autres arômes naturels	150 €
HM12 HM14 HM16	Tarama au maviar®	ŒUFS DE CABILLAUD FUMES (ŒUFS DE CABILLAUD, sel) 70 %, CRÈME	120 €
LE MAVIAR			
HM05 HM25	Maviar 1950®	ŒUFS DE CABILLAUD, sel	176 €
HM13	Maviar®	ŒUFS DE CABILLAUD, sel	89 €
HM40	Fleur de maviar®	ŒUFS DE CABILLAUD, sel	300 €
LES FLEURS DE SEL			
DT29	Fleur de sel fumée	Fleur de sel	125 €
DT21	Fleur de sel au basilic bleu	Fleur de sel, basilic bleu d'Arménie 4 %	125 €
DT23	Fleur de sel à l'estragon	Fleur de sel, estragon 4 %	125 €
DT24	Fleur de sel au thym mentholé	Fleur de sel, thym mentholé 3 %	125 €
DT25	Fleur de sel à l'origan	Fleur de sel, origan 4 %	125 €

			PRIX AU KG
LES ŒUFS DE POISSON			
JR50 JR16	Œufs de saumon	ŒUFS DE SAUMON, sel	240 € - 200 €
JR14 JR12	Œufs de saumon	ŒUFS DE SAUMON, sel	200 €
JT60	Œufs de truite	ŒUFS DE TRUITE, sel	120 €
JV60	Œufs de poisson volant	ŒUFS DE POISSON VOLANT 85 %, sirop de glucose, sel, sauce SOJA (eau, sel, GRAINE DE SOJA, alcool), arôme wasabi, exhausteur de goût : E621, colorant E102, E133. Peut avoir des effets indésirables sur l'activité et l'attention chez les enfants	190 €
HP00	Poutargue traditionnelle	ŒUFS DE MULET, gros sel de mer, cire d'abeille d'enrobage	265 €
HP13	Poutargue sous-vide	ŒUFS DE MULET, gros sel de mer	190 €
JD78	Œufs de brochet fumés	ŒUFS DE BROCHET, sel, stabilisant: E415	320 €
JD72	Œufs de brochet au yuzu	Œufs de BROCHET, sel, jus de yuzu, eau, colorant naturel : maltodextrine, extrait de curcuma	170 €
JD74	Œufs de brochet au wasabi	Œufs de BROCHET, sel, raifort, MOUTARDE, feuille de wasabi, sucre, eau, colorant naturel : maltodextrine, chlorophylle cuivrique de source naturelle	170 €
JH52	Œufs de homard	Œufs de HOMARD, sel	1 100 €
DN48	Corail d'oursin	CORAIL D'OURSIN, eau, sel	313 €
LE FOIE GRAS			
LO51 LO56	Dôme de foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 5 %	Foie gras d'oie, truffe noire (tuber melanosporum) 5 %, porto, gélatine, sel, poivre, sucre, muscade, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium	520 € - 675 €
LO57 LO58	Dôme de foie gras d'oie entier mi-cuit truffé à 5 %	Foie gras d'oie, truffe noire (tuber melanosporum) 5 %, porto, gélatine, sel, poivre, sucre, muscade, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium	662 € - 642 €
LO13	Foie gras d'oie entier	Foie gras d'oie, sel, armagnac, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique	210 €
LO09	Millefeuille de foie gras d'oie entier truffé 3 %	Foie gras d'oie, truffes noire (tuber melanosporum) 3 %, assaisonnement, gélatine, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium)	455 €
LC13	Foie gras de canard entier	Foie gras de canard, sel, armagnac, poivre, sucre, conservateur : nitrite de sodium, antioxygène : acide ascorbique	195 €
LC09	Millefeuille de foie gras de canard entier truffé 3 %	Foie gras de canard, truffe noire (Tuber melanosporum) 3 %, sel, gélatine, Armagnac, poivre blanc, sucre, muscade, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium)	400 €
LO32 LO33	Foie gras d'oie entier 180g	Foie gras d'oie, conservateur : sel nitrité, épices	322 € - 302 €
LC32 LC33	Foie gras de canard entier 180g	Foie gras de canard, conservateur : sel nitrité, épices	278 € - 251 €
LU01	Foie gras d'oie entier	Foie gras d'oie, sel, épices, conservateur : nitrite de sodium	325 €
LA01	Foie gras de canard entier	Foie gras de canard, sel, épices, conservateur : nitrite de sodium	265 €
LES TRUFFES ET ASSAISONNEMENTS			
LR09	Truffe blanche d'été	Truffe blanche d'été (tuber aestivum viit)	
LR01	Truffe noire	Truffe noire (tuber melanosporum)	
LR19	Truffe blanche d'Alba	Truffe blanche d'Alba (tuber magnatum pico)	
LR05 LR06	Truffes noires entières extra	Truffes noires (tuber melanosporum), jus de truffe noire, sel	3 600 € - 3 400 €
LR02	Truffes noires entières extra	Truffes noires (tuber melanosporum), jus de truffe noire, sel	3 300 €
LR35	Pelures de truffes noires	Truffes noires (tuber melanosporum), jus de truffe noire, sel	1 840 €
LR24	Jus de truffe noire	Jus de truffes noires (tuber melanosporum), jus de truffes, sel	340 €
D032	Vinaigre de vin rouge à la framboise	Vinaigre de vin rouge 6°, arôme naturel de framboise 1 %, SULFITES	24 €
D041	Vinaigre balsamique 20 ans d'âge	Moût de raisin cuit, SULFITES	980 €
D044	Vinaigre balsamique 7 ans d'âge	Moût de raisin cuit, SULFITES	112 €
D017	Huile d'olive extra vierge	Huile d'olive vierge extra	46 €
D022	Huile d'olive truffe noire 1 %	Huile d'olive vierge extra 98.8 %, extrait de truffe noire (tuber melanosporum) 1 %, arôme naturel 0.2 %	54 €
D023	Huile d'olive basilic	Huile d'olive vierge extra 99 %, extrait naturel de basilic 1 %	48 €
DV91	Essence-grenade®	Grenade	152 €
L'ÉPICERIE			
DB77	Pistaches décortiquées à la fleur de sel de Guérande	PISTACHES, sel de Guérande. Peut contenir des traces de sulfite, gluten, arachides et autres fruits à coque	157 €
DB75	Pistaches grillées avec coques non salées	PISTACHES. Peut contenir des traces de sulfite, gluten, soja, sésame, arachides et autres fruits à coque	67 €
DB71	Amandes grillées salées	AMANDE, sel. Peut contenir des traces de sulfite, gluten, soja, sésame, arachides et autres fruits à coque	50 €
DB97	Crêpes fourrées pesto basilic	Farine de BLÉ, huile et graisse végétales (colza, coprah), maltodextrine, LAIT entier en poudre, préparation aromatisée (lactosérum en poudre (LAIT), fromage en poudre (fromage (LAIT), sels de fonte: phosphates de sodium), épinard en poudre, ail en poudre, arôme naturel de basilic et autres arômes naturels, basilic en poudre 0.2 %, huile d'olive), beurre concentré (LAIT), fromage mozzarella fondu en poudre (mozzarella déshydratée (LAIT), sels de fonte, citrates de sodium, lactosérum en poudre (LAIT))), sirop de glucose, extrait de malt d'ORGE, sel, huile d'olive, émulsifiant : lécithines (colza), acidifiant : acide citrique, colorants : extrait de paprika, caroténoïdes. Peut contenir des traces de poisson, fruits à coque, céleri, œufs, soja.	83 €
DB98	Crêpes fourrées chèvre romarin	Farine de BLÉ, huile et graisse végétales (colza, coprah), poudre de LAIT entier, maltodextrine, fromage de chèvre fondu en poudre 9 % (dont fromage de chèvre 8 % (LAIT), sels de fonte: phosphates de sodium, sel), beurre concentré (LAIT), sirop de glucose, extrait de malt d'ORGE, sel, arôme naturel de poivre, romarin en poudre 0.3 %, émulsifiant: lécithines (colza), acidifiant: acide citrique, colorants: extrait de paprika, caraténoides. Peut contenir des traces de poisson, fruits à coque, céleri, œufs, soja	83 €
DT69	Herbes de Provence	Romarin, thym, basilic, marjolaine	320 €
DT70	Sel de Guérande	Sel de Guérande	90 €
DO58	Câpres à l'huile d'olive	Huile d'olive extra vierge, câpres (câpres, sel, vinaigre)	92 €
DO59	Feuilles de câpres à l'huile d'olive	Huile d'olive extra vierge, feuilles de câpres	160 €
UC33	Tapenade d'olives noires	Olives noires (olives noires, huile de colza, sel) 61 %, huile d'olive, câpres au vinaigre 11 % (câpres, eau, vinaigre, sel), pâte d'ANCHOIS (ANCHOIS, sel) 1 %, sucre, ail, jus de citron, origan, thym, basilic, poivre. Peut contenir des traces de moutarde	73 €
DT65	Origan d'Arménie	Origan	800 €
DT67	Estragon d'Arménie	Estragon	1 600 €
LP16	Caviar d'aubergine grillée	Aubergine 59 %, poivron, huile de tournesol, purée de tomate (tomate, pomme), carotte, oignon, sel, persil, sucre, ail	26 €

PRIX AU KG			
LP17	Aubergines à l'arménienne	Aubergine 51 %, tomate, poivron, huile de tournesol, oignon, sel, persil, ail	27 €
LP18	Gombos marinés	Eau, gombo, ail, persil, sel, régulateur d'acidité : acide acétique	27 €
DP15	Fettucine	Semoule de BLÉ dur, ŒUFS frais. Peut contenir des traces de SOJA	32 €
DO67	Moutarde en grains à l'ancienne	Eau, graine de MOUTARDE, vin blanc 16 % (avec SULFITES), vinaigre, sel, léguments de MOUTARDE (SULFITES), sucre, épices	52 €
DO68	Moutarde de Dijon	Eau, graine de MOUTARDE, vinaigre, sel, antioxydant : DISULFITE DE POTASSIUM, acidifiant : acide citrique, épice	52 €
DN47	Sprats fumés	SPRATS fumés 70 %, huile végétale 29 %, sel, extrait de graine de MOUTARDE	27 €
DB32	Filets de thon à l'huile d'olive	THON, huile d'olive, sel	100 €
BF05	Foie de lotte	FOIE DE LOTTE, sel	82 €
LB05	Soupe de poissons	Eau, POISSONS 36 %, légumes (oignons, carottes), concentré de tomates, huile de colza, sel, épaississants : farine de graines de guar et de caroube, ail, épices, plantes aromatique, arômes naturels. Traces éventuelle de crustacés	8 €
LB82	Bisque de homard	Eau, POISSON 19 %, HOMARD ENTIER 6 %, légumes (carottes, oignons), concentré de tomates, LANGOUSTINESENTIÈRES, vin blanc, huile d'olive vierge extra, sel, BEURRE, épaississants : farines de graine de guar et de caroube, ail, cognac, plantes aromatiques, épices	19 €
DN48	Corail d'oursin	CORAIL D'OURSIN, eau, sel	313 €
DN46	Petites sardines	SARDINE, huile d'olive, sel peut contenir des traces de mollusque	116 €
DO64	Jus de betterave	Jus concentré de betterave rouge, condiment (eau, sel, exhausteur de goût : E621, E635, vinaigre, glucose, aromates (CÉLERI), correcteur d'acidité : E330, sel	27 €
DO62	Cornichons Malossol à la russe	Cornichons, eau, sel, sucre, vinaigre d'alcool, ail, aneth, graine de MOUTARDE	13 €
DB21	Raifort	Raifort, eau, sel, sucre, acidifiant : acide citrique	75 €
LI01 LJ11	Pata Negra entier	Porc, sel	120 € - 413 €
LES GOURMANDISES			
DF51 DF54 DF55	Perles de chocolat à la vodka	Sucre, chocolat noir de couverture (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille) 35 %, eau, vodka (40°) 4 %, stabilisant : gomme arabique, vernis (alcool, stabilisant : gomme arabique, sirop de glucose, agent de glaçage : gomme shellac, saccharose, huile végétale, acidifiant : acide citrique), arôme naturel goût alcool	74 € - 200 € 350 €
DF76	Perles de chocolat au cognac	Sucre, chocolat noir de couverture (masse de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme naturel de vanille) 35 %, eau, cognac (40°) 2 %, stabilisant : gomme arabique, vernis (alcool, stabilisant : gomme arabique, sirop de glucose, agent de glaçage : gomme shellac, saccharose, huile végétale, acidifiant : acide citrique), arôme naturel goût alcool	74 €
DF25 DF26	Amandes noisettes noir et lait	Amandes chocolat au lait : AMANDES 30 %, sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fèves de cacao, agents d'enrobage : maltodextrine et gomme shellac, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille Amandes chocolat noir : AMANDES 30 %, sucre, fèves de cacao, beurre de cacao, agents d'enrobage : maltodextrine et gomme shellac, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille Noisettes chocolat au lait : NOISETTES 37 %, sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fèves de cacao, agents d'enrobage : maltodextrine et gomme shellac, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille Noisettes chocolat noir : NOISETTES 37 %, sucre, fèves de cacao, beurre de cacao, agents d'enrobage : maltodextrine et gomme shellac, émulsifiant : lécithine de SOJA, extrait naturel de vanille. Présence possible de protéines d'œufs, gluten, arachide	117 €
DF66	Perles de chocolat au caramel	Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao, LAIT écrémé en poudre, pâte de NOISETTE, caramel en poudre 2 % (LAIT écrémé en poudre, protéine de LAIT, sucre, BEURRE), protéines de LAIT, LACTOSE, émulsifiant : lécithine de SOJA et de tournesol, agent d'enrobage : gomme arabique, arômes, agent d'enrobage : (sirop de glucose, E904), colorants : E160a, E172. Peut contenir des traces d'AMANDE et d'albumine d'ŒUF	83 €
DF30	Perles de chocolat au citron	Sucre, cubes d'écorces de citron confits (écorces de citron, sucre, sirop de glucose, dextrose, traces de SULFITES) 26,5 %, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, fèves de cacao, agents d'enrobage (maltodextrine, gomme shellac), émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait naturel de vanille Présence possible de fruits à coque, protéines d'œufs, gluten, arachide.	111 €
DF91	Tianouchkis	Sucre, LAIT concentré sucré 35 %, sirop de glucose, LAIT entier en poudre 5 %, agent humectant : sorbitol, CRÈME en poudre 1 %, émulsifiant : lécithine de SOJA et E471	83 €
DF99	Grains de café au chocolat	Fèves de cacao, sucre, beurre de cacao, café 1,3 %, extrait de café, agents d'enrobage (maltodextrine, gomme shellac), émulsifiant (lécithine de SOJA), extrait naturel de vanille. Présence possible de fruits à coque, protéines de lait et d'œufs, gluten, arachide	130 €
DF28	Olives en chocolat	AMANDES 33 %, chocolat blanc (cacao mini 26 %) (sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT entier, sucre de LAIT, LAIT écrémé en poudre, émulsifiant : lécithine de SOJA), chocolat noir (cacao mini 51 %) (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, MATIÈRE GRASSE LAITIÈRE anhydre, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), épaississant : gomme arabique, agent de glaçage : gomme laque, colorant : bêta carotène, indigotine, charbon végétal	97 €
DA51 DA56 DA91	Vanille Poivre	Vanille Poivre	3 500 - 3 750 € 350 €
LES SPÉCIALITÉS SALÉES			
DB96	Croustissant® au seigle	Farine de SEIGLE complet 93 %, eau, levure, sel. Peut contenir des graines de SÉSAME	35 €
DB56	Pain noir	Farine de SEIGLE, farine complète de BLÉ, farine de BLÉ, levure, mélasse, polenta (farine de maïs), poudre de cacao, sel, cumin	11 €
DB02 DB01	Blinis	LAIT, farine de BLÉ, graisse végétale, ŒUFS, levure, sucre, sel.	28 € - 42 €
DB95	Croustissant® soufflé	FARINE DE BLÉ, ŒUFS	154 €
DB29 DB30 DB10	Koulibiak Pirojkis à la viande	Brioche : FARINE DE BLÉ, ŒUFS, BEURRE, levure, sucre, sel. Garniture : SAUMON, POISSON BLANC, PAIN DE MIE, champignon, CRÈME, riz, œufs, sel, poivre, aneth Pâte : farine T55 (farine de BLÉ, farine de fève, GLUTEN DE BLÉ, farine de BLÉ malté, enzyme (alpha-amylase, hémicellulase), agent de traitement de la farine : acide ascorbique), BEURRE, eau, sel. Garniture : FROMAGE au LAIT de brebis et de chèvre en saumure 28 % (LAIT de brebis et de chèvre pasteurisé, ferments lactiques (LAIT), sel, coagulant), blanc d'ŒUF, farine de BLÉ, herbes de Provence. Peut contenir des traces de sésame, céleri, moutarde	80 € 50 €
	Pirojkis au fromage	Pâte : farine T55 (farine de BLÉ, farine de fève, GLUTEN DE BLÉ, farine de BLÉ malté, enzyme (alpha-amylase, hémicellulase), agent de traitement de la farine : acide ascorbique), BEURRE, eau, sel. Garniture : FROMAGE au LAIT de brebis et de chèvre en saumure 28 % (LAIT de brebis et de chèvre pasteurisé, ferments lactiques (LAIT), sel, coagulant), blanc d'ŒUF, farine de BLÉ, herbes de Provence. Peut contenir des traces de sésame, céleri, moutarde	50 €
	Pirojkis aux épinards	Pâte : farine T55 (farine de BLÉ, farine de fève, GLUTEN DE BLÉ, farine de BLÉ malté, enzyme (alpha-amylase, hémicellulase), agent de traitement de la farine : acide ascorbique), BEURRE, eau, sel. Garniture : épinards 22 %, LAIT entier, BEURRE, farine de BLÉ. Peut contenir des traces d'œufs et de sésame	60 €
DR01	Rostoff® Moscou	Garniture : tartare de SAUMON fumé (SAUMON fumé (SAUMON, sel) 90 %, jus de citron, ciboulette, échalote, aneth, poivre), CRÈME fraîche, raifort (raifort, eau, sel, sucre, acidifiant : acide citrique), aneth, concombre, cornichon malossol (cornichons, eau, sel, sucre, vinaigre d'alcool, ail, aneth, graine de MOUTARDE). Pâte : ŒUF, amidon de maïs, CRÈME liquide, sel	83 €
DR03	Rostoff® Juneau	Garniture : Avocat, ŒUFS DE SAUMON (ŒUFS DE SAUMON, sel), radis, citron, gingembre, estragon. Pâte : ŒUF, amidon de maïs, CRÈME liquide, sel	83 €

PRIX AU KG			
DR04	Rostoff® Hanoi	Garniture : CRABE ROYAL, carotte, vinaigre de riz blanc (eau, extrait de riz, alcool, acidifiant : E330, extrait de levure), sucre, concombre, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'ŒUF, vinaigre, sucre, sel, amidon modifié, épaississants : gomme xanthane, gomme de guar, acidifiant : acide lactique, arôme, colorant : luthéine, antioxydant : E385), sauce chili (sucre, échalote, ail, huile de SOJA, CREVETTE en poudre, piment, sauce POISSON, exhausteur de goût : glutamate monosodique, sel, tamarin), coriandre, menthe, jus de citron vert. Pâte : ŒUF, amidon de maïs, CRÈME liquide, sel	92 €
DR05	Rostoff® New York	Garniture : ESTURGEON fumé (ESTURGEON SIBÉRIEN, sel, sucre, clou de girofle, ail, poivre, coriandre, muscade, piment d'Espelette, cannelle, laurier), pomme verte, chou rouge, betterave, carotte, vinaigre de cidre, vin de riesling, sucre, huile de tournesol, sel, mayonnaise (huile de colza, eau, jaune d'ŒUF, vinaigre, sucre, sel, amidon modifié, épaississants : gomme xanthane, gomme de guar, acidifiant : acide lactique, arôme, colorant : luthéine, antioxydant : E385), ketchup (tomates, vinaigre, sucre, sel, extraits d'épices et d'herbes (dont CÉLERI), épice), MOUTARDE (MOUTARDE de Dijon (eau, graine de MOUTARDE brunes, vinaigre d'alcool, sel, acidifiant : acide citrique, conservateur E224 (SULFITE)), vinaigre de malt (ORGE), eau, farine de BLÉ, sucre, vinaigre d'alcool, sel, miel, épices et aromates (dont CÉLERI, MOUTARDE)), ciboulette. Pâte : ŒUF, amidon de maïs, CRÈME liquide, sel	75 €
LES SPÉCIALITÉS SUCRÉES			
DB24	Roulé au pavot	Graines de pavot, sucre, AMANDES, ŒUFS, miel, farine de BLÉ, sucre glace amilacé (sucre glace, amidon), sucre glucose, chapelure (farine de BLÉ, levure boulangère, sel), vanille	60 €
DB91	Strudel aux pommes	Pommes, farine de BLÉ, raisins (raisins, huile de coton), sucre, chapelure (farine de BLÉ, levure boulangère, sel), jaune d'ŒUF, BEURRE, huile de tournesol, cannelle, sel	48 €
DB28	Cake aux fruits	Farine de BLÉ, BEURRE, sucre, ŒUF entier, raisins secs (raisins, huile végétale, antioxydant : SULFITES), fruits confits (rave, pastèque, sirop de glucose, fructose, sucre, colorant E150, E133, conservateur E202, correcteur d'acidité E330), baking (farine de BLÉ, émulsifiant E450, acidifiant E500ii), rhum	45 €
DB15	Vatrouchka	FROMAGE BLANC, ŒUFS, CRÈME liquide, sucre, farine de BLÉ, amidon de BLÉ, BEURRE, vanille, levure chimique (émulsifiant : pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de maïs), sel	30 €
DB23	Sablé aux noix	Sucre, farine de BLÉ, NOIX, BEURRE, AMANDES, sucre glace amilacé (sucre glace, amidon), ŒUFS, LAIT, sucre glucose, levure chimique (émulsifiant : pyrophosphate de sodium, bicarbonate de sodium, amidon de maïs), sel, vanille	46 €
DM26	Miel toute fleur de Paris	Miel	191 €
DM22	Miel sapin "Vanilia"	Miel	88 €
DX01	Babas à la vodka	Eau, sucre, sirop de glucose de blé (GLUTEN), vodka 12 %, farine de blé (GLUTEN), ŒUFS frais entiers, beurre pâtissier (LAIT), levure, sel. Peut contenir des traces de FRUITS À COQUES, ARACHIDES et SOJA.	72 €
DE36	Lamelles gingembre confits	Gingembre, sucre, sirop de glucose de BLÉ. Peut contenir des traces d'ANHYDRE SULFUREUX	108 €
DE34	Lamelles oranges confites	Écorces d'orange, sucre, sirop de glucose de BLÉ. Peut contenir des traces d'ANHYDRE SULFUREUX	108 €
DM40	Confiture de figue	Figue, sucre de canne, pectine	27 €
DM43	Confiture d'orange douce	Orange douce, sucre de canne, pectine	27 €
DM45	Confiture de mûre	Mûre, sucre de canne, pectine	27 €
DM46	Confiture de framboise	Framboise, sucre de canne, pectine	27 €
DM49	Confiture d'abricot	Abricot, sucre de canne, pectine	27 €
DM52	Confiture de fraise	Fraise, sucre de canne, pectine	27 €
DO75	Confiture d'oignon	Oignon, sucre, vin blanc, vinaigre, sel, raisin sec	52 €
DM10	Caramel liquide au beurre salé	Sucre, glucose, LAIT, CRÈME FRAICHE, eau, BEURRE de baratte (3,75 %), sel. Peut contenir des traces de GLUTEN, ŒUFS et FRUITS À COQUE.	44 €
DF94	Marrons glacés	Marron, sucre, sirop de glucose, gousses de vanille	237 €
DB11	Pêches blanches au sirop	Pêche blanche, eau, sucre, vanille	25 €
DE25	Nougats	Sucre, AMANDES, sirop de glucose, miel, PISTACHE, pain azyme (amidon de pomme de terre, eau, huile végétale de tournesol), blanc d'ŒUF. Traces possibles de noisettes.	135 €
DE20	Calissons de Provence	Melons confits (melon, sucre), AMANDES, sucre cristal, sirop de sucre inversi, oranges confites (orange, sucre), sirop de glucose, pain azyme (fécule de pomme de terre, eau, huile végétale d'olives). Glaçage : sucre glace, blanc d'ŒUF. Traces possibles de NOISETTES.	136 €
DE21	Pâtes de fruits	Abricot : pulpes de fruits 53 % (abricot 37 %, pomme 16 %). Cassis : pulpes de fruits 51 % (cassis 22 %, abricot 20 %, pomme 10 %). Fraise : pulpes de fruits 55 % (fraise 45 %, abricot 10 %). Framboise : pulpes de fruits 52 % (framboise 22 %, abricot 21 %, pomme 9 %). Orange : pulpes de fruits 50 % (orange 41 %, abricot 9 %). Prune : pulpes de fruits 50 % (prune 41 %, abricot 9 %). Sucre, sirop de glucose de BLÉ, gélifiant : pectines, arômes naturels (abricot, cassis, fraise, framboise, orange, prune) avec autres arômes naturels, acidifiant : jus de citron.	80 €
LES THÉS ET INFUSIONS			
DT06	Thé Tante Irina®	Thé, huiles essentielles de bergamote, orange douce, citron	92 €
DT07	Thé Tante Bella®	Thé, arôme aillelle	92 €
DT08	Thé des Steppes®	Thé, huile essentielle d'orange douce, arôme vodka	92 €
DT09	Thé vert aux Parfums d'Orient	Thé vert, fleur de mauve, fleur d'hélianthe, arôme coing	92 €
DT28	Tisane "Baba Yaga"	Hibiscus, menthe, gingembre, cannelle	385 €
DT51	Verveine	Verveine	380 €
DT53	Hibiscus et citronnelle	Hibiscus et citronnelle	240 €
DT54	Menthe, lime, hibiscus	Menthe, lime et hibiscus	240 €
DT55	Kinkeliba et gingembre	Kinkeliba et gingembre	240 €
DT56	Verveine et citronnelle	Verveine et citronnelle	240 €
DT57	Citronnelle	Citronnelle	240 €
DC35	Café pur Colombie	Café pur Colombie	80 €
DJ51	Jus de grenade	Jus de grenade	9 €
LES VODKAS			
AV95	Vodka au caviar	Vodka, caviar (ŒUFS D'ESTURGEON, sel, conservateur : tétraborate de sodium)	271 €
AV90	Vodka nature	Vodka	95 €
AV01	Vodka nature	Vodka	50 € - 70 €
AV29			120 €
AV43	Liqueur cerise	Vodka, cerise	56 €
AV34	Vodka Turowka	Vodka, herbes	50 €

BON DE RÉTRACTATION

À titre de rappel, en application des dispositions de l'article L. 221-28 du Code de la consommation, le droit de rétractation ne peut être exercé pour les produits susceptibles de se périmer rapidement.

À l'attention de CAVIAR PETROSSIAN
18 boulevard Latour-Maubourg
75007 PARIS
Tél. 01 44 11 32 22
Fax. 01 44 11 32 25
boutique@petrossian.fr

Je/nous (*) vous notifie/notifions (*) par la présente ma/notre (*) rétractation du contrat portant sur la vente du bien ci-dessous :

Commandé le (*) :

Reçu le (*) :

Nom du (des) consommateur(s) :

Adresse du (des) consommateur(s) :

Signature du (des) consommateur(s) (uniquement en cas de notification du présent formulaire sur papier) :

Date :

(*) Rayez la mention inutile.



Boutique principale Rive gauche
18, bd de Latour-Maubourg - Paris 7^e
Tél. +33 (0)1 44 11 32 22



Boutique Rive droite
106, bd de Courcelles - Paris 17^e
Tél. +33 (0)1 47 66 16 16



New York - 911 Seventh Avenue
(between 57 th and 58 th Streets)
New York 10019 - Tél. (212) 245 2217



Espace Galeries Lafayette
35, bd Haussmann - Paris 9^e
Tél. +33 (0)1 42 82 34 56 (poste 5703)



Espace Publicis Drugstore
133 av. des Champs-Élysées - Paris 8^e



Los Angeles - Boutique & Café
321 Robertson Blvd Los Angeles, CA
Tél. (310) 271 05 76



Salons Petrossian
144 rue de l'Université - Paris 7^e
Tél. +33 (0)1 44 11 32 31



“Grande Épicerie Passy”
Rive droite - Paris 16^e



Los Angeles International Airport



Boutique Halles de Lyon
102 cours Lafayette - 69003 Lyon
Tél. +33 (0)4 78 62 39 75



Bruxelles - Rue Vanderkindere 418
1180 Uccle Belgique - Tél. +32 (0)2 344 39 90
www.petrossian.be



Las Vegas - In The Bellagio Hotel
3600 Las Vegas Blvd.- South Las Vegas, NV
Tél. restaurant (702) 693 7110

PETROSSIAN

FONDÉ À PARIS EN 1920



Restaurant PETROSSIAN
13, boulevard de Latour-Maubourg - Paris 7^e
Tél. +33 (0)1 44 11 32 32
Au rez-de-chaussée. Accessible à tous.



Restaurant Courcelles
106, boulevard de Courcelles
Paris 17^e
Tél. +33 (0)1 47 66 16 16



Boutique-Café New York
911 Seventh Avenue
(between 57th and 58th Streets)
New York 10019
Tél. (212) 245 2214



Restaurant Los Angeles
321 Robertson Blvd
Los Angeles, CA
Tél. (310) 271 05 76

SUIVEZ-NOUS
#petrossian



Petrossian.fr • Petrossian.be • Petrossian.fr/fr_en • Petrossian.com