

THE FINEST



Avant-propos

Chère cliente, cher client,

Au nom de toute l'équipe de Caviar House & Prunier, nous sommes ravis de vous présenter notre nouveau catalogue annuel, mettant en avant notre repositionnement stratégique avec les nouvelles orientations de notre marque : The Finest Attitude, The Finest Atmosphere, The Finest Selection, et The Finest Destination.

Depuis nos débuts, nous œuvrons avec passion et dévouement pour vous offrir la plus haute qualité culinaire. Nous savons que notre réputation repose sur notre capacité à satisfaire les connaisseurs et les gourmets du monde entier, qui comptent sur notre expertise riche en histoire.

Caviar House & Prunier est aujourd'hui l'une des rares entreprises au monde à produire son propre caviar et à fumer son propre saumon, tout en étant un sélectionneur et importateur de premier plan de caviars du monde entier. Avec notre nouvelle orientation, nous nous engageons à perpétuer cette tradition d'excellence sous nos quatre piliers :

- **1. THE FINEST ATTITUDE** : Une approche d'excellence et de rigueur dans la sélection de chaque produit.
- **2. THE FINEST ATMOSPHERE** : Une expérience unique, empreinte de délicatesse et de raffinement, pour chaque client.
- **3. THE FINEST SELECTION** : Une sélection minutieuse des meilleurs produits issus des meilleures manufactures, en respectant notre strict cahier des charges.
- **4. THE FINEST DESTINATION** : Une invitation à découvrir des saveurs exceptionnelles et un savoir-faire culinaire unique, transmis de génération en génération.

Nous considérons chaque produit comme le fruit d'un héritage culinaire unique. En les intégrant à notre assortiment, nous souhaitons partager avec vous non seulement des saveurs exceptionnelles, mais aussi le savoir-faire et les traditions qui les accompagnent.

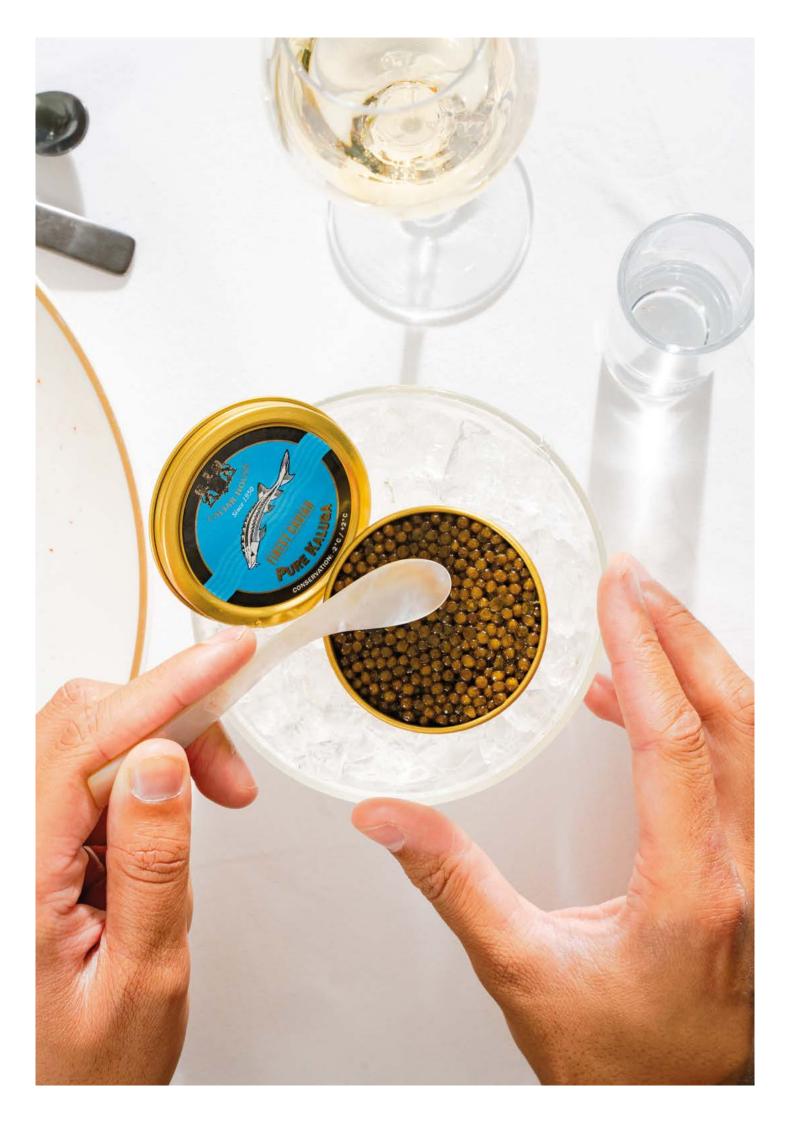
Votre satisfaction est notre principale motivation. Nous mettons tout en œuvre pour vous offrir une expérience inoubliable, que vous soyez un passionné de caviar, un fin gourmet, ou simplement à la recherche d'un cadeau d'exception.

Pour découvrir l'intégralité de notre catalogue, nous vous invitons à consulter notre site internet www.caviarhouse-prunier.ch.

Au nom de toute l'équipe de Caviar House & Prunier, nous vous souhaitons une agréable découverte et vous remercions de votre fidélité.

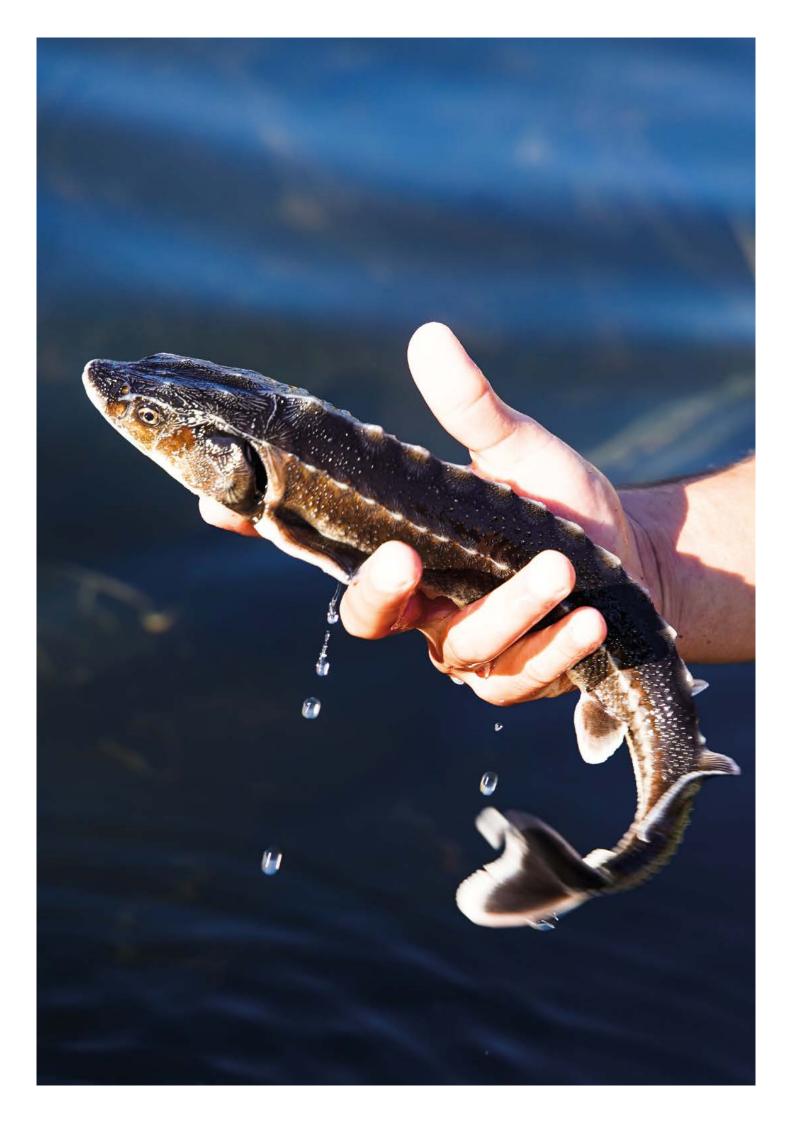
Bien cordialement,

L'équipe Caviar House & Prunier



Sommaire

A l'origine du caviar, l'esturgeon	7.	Sélection de charcuterie espagnole « Cinco Jotas » 5J	43.
La dégustation du caviar	8.	« office yours » os	
		Epicerie Fine	45.
Caviar House - Maître Sélectionneur	9.	Les blinis	45.
Almas	11.	L'huile d'Olive	45.
Caviar House Sélection Pure Kaluga	13.	Les thés Caviar House	47.
Caviar House Sélection Beluga	13.	255 0.05 00.00	
Caviar House Sélection Impérial	15.		
Caviar House Sélection Impérial Grande Réserve	15.	Les Champagnes & Vins	49.
Caviar House Sélection Qiandao	17.	Les champagnes	49.
Caviar House Sélection Oscietre au sel des Alpes	17.	Les champagne Lombard	50-51.
Cavial House delection desirete au sei des Alpes		Les vins Maison Chanzy	53.
Prunier - L' art du caviar français	19.		
Caviar Prunier Tradition	21.	Les Spiritueux	55.
Caviar Prunier Saint-James	21.	Les vodkas Beluga	55.
Caviar Prunier Paris	21.	Les autres spiritueux	57.
Caviar Prunier Osciètre Supérieur	22.		
Caviar Prunier Osciètre Noir Intense	22.		
Caviar Prunier Osciètre Héritage	23.	Les Cadeaux Gourmands Caviar House	59.
S		Coffrets cadeaux	59-75.
		Coffrets sur-mesure	77.
Manufacture Balik	25.	Art de la table autour du caviar	79.
Balik Fillet Tsar Nikolaj	26.	Art de la table autour du saumon Balik	81.
Balik Fillet Tsar Nikolaj No 1	27.		
Balik Side Classic	28.	Non Evnávianago lai at Aillaura	02
Balik Side Gravlax	29.	Nos Expériences Ici et Ailleurs Les Masterclass Caviar House	83. 83.
Balik Sjomga	30.		
Balik Sashimi Style	31.	Partenaire de vos évènements	85.
Balik Tartare	32.	Visite de nos Manufactures	86-87.
Assortiment Balik Kitchen	33.		
		Nos boutiques	89.
Les Produits de la mer	35.	Nos restaurants & Seafood Bars	90.
Sardines Prunier	36.		
Sardines Real Conservera	36.		
Filets d'esturgeons Prunier	36.	Développement durable et qualité	92.
Soupe & Bisque Prunier	37.	Conditions générales de vente	94.
Produits de la mer Consorcio	37.	Notes	96.
Les Foies Gras	39.		
Les Natures - Semi Conserves	39. 40.		
Les Gourmets – Semi Conserves	40. 40.		
Les Torchons	40. 41.		
LES IUICIIUIIS	41.		



A l'origine du caviar, l'esturgeon...

Le choix du caviar est un monde de possibilités infinies.

Il existe 27 espèces différentes d'esturgeons et autant de variétés de caviars uniques sur le marché aujourd'hui. L'esturgeon est l'une des plus anciennes espèces de poisson au monde, animal préhistorique, il vit depuis plus de 300 millions d'années en eau douce et en eau de mer.



Le Sibérien, Acipenser Baerii

Cet esturgeon peut mesurer jusqu'à deux mètres de long et peser jusqu'à 200 kilos. Il faut au minimum six années d'attention et de soins pour obtenir les premiers grains de caviar. Cette espèce est principalement utilisée pour l'élevage dans le monde et en France dans le bassin Aquitain.



L'Osciètre, Acipenser Gueldenstaedtii

ou esturgeon du Danube

Il est originaire de la mer Caspienne et ses affluents, notamment les rivières Volga, Oural et Koura. C' est un petit esturgeon au corps élancé et allongé.

Ses grains présentent de grandes différences de taille, de goût et de couleur.

En général, il faut au moins 10 à 15 ans pour qu'un esturgeon *Acipenser Gueldenstaedtii* atteigne sa maturité et puisse être utilisé pour la production de caviar.



Le Sevruga, Acipenser Stellatus

Il est le plus petit des esturgeons de la mer Caspienne, nommé aussi l'esturgeon étoilé.

Poisson difficile à élever, son caviar est très prisé, notamment pour son goût très puissant et corsé. Autrefois, appelé « caviar du pauvre » pour sa petite taille, il est aujourd'hui le caviar des puristes.



Le Beluga, Huso Huso

Parmi les plus grands et les plus anciens poissons du monde. Ils peuvent atteindre plus de 5 mètres et vivre jusqu'à 100 ans. Il faut en moyenne 18 ans pour qu'un esturgeon Beluga atteigne l'âge de reproduction et produise des œufs. Cela contribue à rendre le caviar Beluga encore plus exclusif et précieux. Les œufs de Beluga sont parmi les plus gros.

Leur taille généreuse, pouvant atteindre 4 mm de diamètre, ajoute une sensation en bouche unique et renforce l'expérience culinaire.



Le Kaluga, Huso Dauricus

Parmi les caviars les plus recherchés, le caviar du Kaluga a acquis la réputation d'être extrêmement rare, cher et délicieux. Souvent appelé « Beluga de rivière ».

Le Kaluga se distingue des autres espèces principalement par sa taille gigantesque. Les esturgeons Kaluga sont capables d'atteindre une taille de plus de 5 mètres et un poids d'au moins 1 tonne. Mais il n'est pas seulement un gros poisson, il peut aussi produire de grandes quantités d'œufs. Une femelle adulte Kaluga peut produire jusqu'à 20 kilos de caviar. Le Kaluga est un type de caviar parfait pour les personnes qui aiment la texture des perles fermes et bien formées.



Savez-vous que l'esturgeon sauvage est une espèce menacée ?

Depuis 1998, il est placé sous la protection de l'accord de Washington sur la protection des espèces en voie de disparition : le CITES (Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction).

Progressivement, les quotas d'exportations de caviar en provenance de la mer Caspienne n'ont cessé de diminuer pour arriver à néant.

Depuis 2006, le caviar commercialisé dans l'UE doit porter une appellation de provenance géographique - qu'il s'agisse d'un caviar d'élevage ou sauvage. Les marchandises sans certificat CITES sont des produits de contrebandes ou des contrefaçons. Toute tentative de retirer l'étiquette, la détruira.

C'est pourquoi Caviar House a concentré ses efforts sur la sélection et la production de caviars issus d'élevages respectant les plus hauts critères de qualité.

Les progrès réalisés dans les piscicultures d'espèces nous permettent aujourd'hui de vous présenter des sélections de caviars d'exception, tout en vous garantissant la consommation responsable de ce produit naturel.

La dégustation du caviar

Même en toute simplicité, la dégustation du caviar est un art.

Pour faire de cette expérience un moment mémorable, il existe quelques incontournables à ne pas oublier.

- · Conservez toujours votre caviar au frais, idéalement au fond de votre réfrigérateuroù la température est la plus froide et la plus constante (-2°C / +2°C). Cela préserve la qualité et la saveur du produit.
- · Une fois la boîte de caviar ouverte, servez-la sur un lit de glace, de préférence dans un service en verre ou en cristal, pour en préserver sa fraîcheur.
- · Pour une dégustation à la « royale », déposez une petite portion de caviar sur le dos de votre main et dégustez-le directement avec la bouche. Si la main reste inodore, et sans film huileux, vous avez affaire à du caviar frais, de bonne qualité.
- · Lorsque vous dégustez du caviar, ne le mâchez pas. Bien qu'il soit naturel de mâcher nos aliments, cela pourrait atténuer sa saveur. Il est préférable de faire rouler le caviar dans votre bouche, un peu comme le vin, pour en savourer toute sa complexité.
- · Si vous dégustez le caviar à la cuillère, n'utilisez jamais de cuillère en argent. Cela peut altérer le goût des œufs. Il est préférable d'utiliser de la nacre, de la corne, de la porcelaine, de l'inox, du plastique, du verre voire même de l'or.



Le caviar se marie très bien avec le champagne ou la vodka, qui sont aussi traditionnellement utilisés pour nettoyer le palais entre deux dégustations.

QUANTITÉ PAR PERSONNE

Ces indications de quantité sont à titre indicatif. Cela ne doit pas être un obstacle à votre préférence ou votre générosité.

PETIT DÉJEUNER

30 g par personne

APÉRITIF

15 g par personne

COCKTAIL DINATOIRE

20 g par personne

ENTRÉE

50 g par personne

DÎNER

75 g par personne

CAVIAR UNIQUEMENT

au moins 125 g par personne, et sans limite...

CONSEILS DE DÉGUSTATION

Les façons de déguster le caviar sont infinies. Le caviar se prête généralement à des saveurs subtiles en raison de son profil de goût modeste. Pour une expérience ultime, nous suggérons de déguster le caviar le plus simplement possible afin d'en savourer tous ses arômes. Il peut s'accompagner de blinis, toasts ou pommes de terre nouvelles juste cuites dans de l'eau salée.



Et si vous souhaitez en savoir davantage, laissez-vous guider...



CAVIAR HOUSE - Maître sélectionneur -

Maison fondée en 1950 à Copenhague, alors premier importateur de caviar iranien dans le monde, Caviar House s'est spécialisé dans ce trésor de la mer.

Pendant toutes ces années, nous avons eu le privilège de sélectionner, classer et emballer les meilleurs caviars au monde. Il nous est arrivé, quelques fois, de découvrir des caviars avec des couleurs, des consistances et des tailles de grains exceptionnelles.

Chaque variété de caviar que nous proposons est le fruit d'un processus méticuleux de sélection, assurant une expérience gustative d'une rare intensité.

Notre équipe d'experts passionnés est dévouée à vous offrir un service personnalisé, des conseils avisés et des informations précieuses sur le monde fascinant du caviar. Que vous soyez un connaisseur chevronné ou un amateur curieux, nous sommes là pour vous guider dans votre exploration du caviar, vous révélant ses subtilités et ses secrets les mieux gardés.

Découvrez la perfection du caviar avec Caviar House, et laissez-vous transporter dans un voyage gustatif d'exception.



Caviar House, 1950 Copenhague





CAVIAR HOUSE

ALMAS



Le caviar Almas est certainement le plus rare de tous les caviars produits aujourd'hui dans le monde. D'un blanc étincelant et ressemblant à des perles, il est littéralement un produit légendaire.

Depuis des siècles, les pêcheurs de la mer Caspienne racontent la légende d'un esturgeon Beluga qui produit des œufs spéciaux. Certains prétendent que cela est dû à l'âge du poisson - l'esturgeon peut vivre jusqu'à 150 ans - d'autres affirment qu'il s'agit d'un albinos. D'autres soutiennent que les œufs blanchissent lorsque le poisson traverse une zone mystérieuse au plus profond de la mer Caspienne. Les pêcheurs l'ont appelé « Almas » - « Diamant » dans leur ancienne langue persane.

Caviar House a été la première entreprise à lancer ce « caviar blanc ». Originellement capturé à l'état sauvage dans la mer Caspienne, ce mets rare n'est disponible qu'à de très rares occasions, lorsque des esturgeons albinos sont pêchés.

La saveur de l'Almas est incroyablement légère et délicate, ce qui en fait le délice ultime pour les aficionados du caviar.





Pour sublimer sa rareté, le caviar Almas est présenté, tel un joyau, dans une boîte en or de 24 carats, et délicatement cerclée par une ceinture de cuir

À l'instar d'une cave de conservation, la boîte Almas est logée dans un élégant coffret en bois précieux.

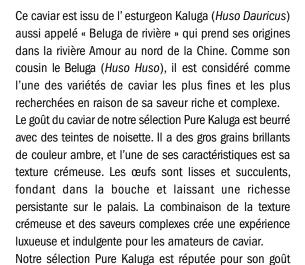
Disponibilité limitée		prix indicatif
Le coffret prestige 24 carats COMPOS-00170	250 g Prix de base / kg	8'500 CHF 34'000 CHF
Boîte « Refill » CAVFAR-00085	250 g Prix de base / kg	5'000 CHF 20'000 CHF





CAVIAR HOUSE SELECTION

PURE KALUGA



Boîtes sous-vide		
CAVFAR-00101	30 g	204 CHF
CAVFAR-00102	50 g	340 CHF
Prix o	de base / kg	6'800 CHF
CAVFAR-00103	125 g	800 CHF
CAVFAR-00104	250 g	1'600 CHF
Prix o	de base / kg	6'400 CHF

exquis, sa texture veloutée et le plaisir persistant qu'il

procure au palais.

Boîtes originales : 1 kg / 1,8 kg Selon disponibilité

Espèce d'esturgeon	Huso Dauricus
Goût	Robuste, beurré et noisetté
Couleur	Ambre
Texture	Crémeuse
Taille des grains	○ ○ ●



CAVIAR HOUSE SELECTION

BELUGA

Certainement le caviar préféré des amateurs de produits d'exception !

Le caviar Beluga provient exclusivement de l'esturgeon Acipenser Huso Huso, qui est parmi les plus grands et les plus anciens poissons du monde. Ses œufs sont parmi les plus gros : leur taille généreuse ajoute une sensation en bouche incomparable et renforce l'expérience culinaire.

Reconnu pour son goût unique et sa grande finesse, il est d'une exceptionnelle longueur en bouche, agréablement crémeux aux notes délicatement beurrées.

Sa couleur peut aller du gris clair au gris anthracite, rappelant la préciosité de perles de Tahiti.

Ce caviar légendaire et inégalé était également le caviar préféré de James Bond...

Boîtes sous-vide		
CAVFAR-00128	30 g	261 CHF
CAVFAR-00129	50 g	435 CHF
Prix c	le base / kg	8'700 CHF
CAVFAR-00130	125 g	1'025 CHF
CAVFAR-00131	250 g	2'050 CHF
Prix o	le base / kg	8'200 CHF

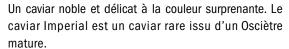
Acipenser Huso Huso
Long en bouche, crémeux
Gris clair, presque perle
Très crémeuse
○ ○ ●





CAVIAR HOUSE SELECTION

IMPERIAL



Tel un joyau, son grain est brillant de couleur or. Sa consistance est ferme et son gros grain est charnu. L'Impérial a un goût somptueux et une saveur incomparable. Ses arômes en bouche sont très délicats et complexes. Cette sélection est la toute première création de la Maison Caviar House, créée en 1980. Une sélection exclusive qui à l'époque, était réservée au Shah d'Iran et à ses proches.



CAVIAR HOUSE SELECTION

IMPERIAL GRANDE RÉSERVE

SÉLECTION RARE CAVIAR HOUSE

Dans chaque grain, un voyage exquis : laissez-vous emporter par les subtilités de l'Impérial Grande Réserve, où chaque bouchée est une escapade vers l'exceptionnel. L'Impérial Grande Réserve de Caviar House est un caviar très rare, issu de l'*Acipenser Gueldenstaedtii* et que nous avons pu sourcer de manière tout-à-fait exceptionnelle. Chaque grain est d'un doré éclatant, offrant une expérience visuelle et gustative incomparable. Sa texture ferme et fondante en bouche révèle des saveurs riches et délicates, caractéristiques de ce caviar précieux. Cette sélection exclusive incarne l'élégance et le raffinement, et est appréciée pour sa qualité exceptionnelle.

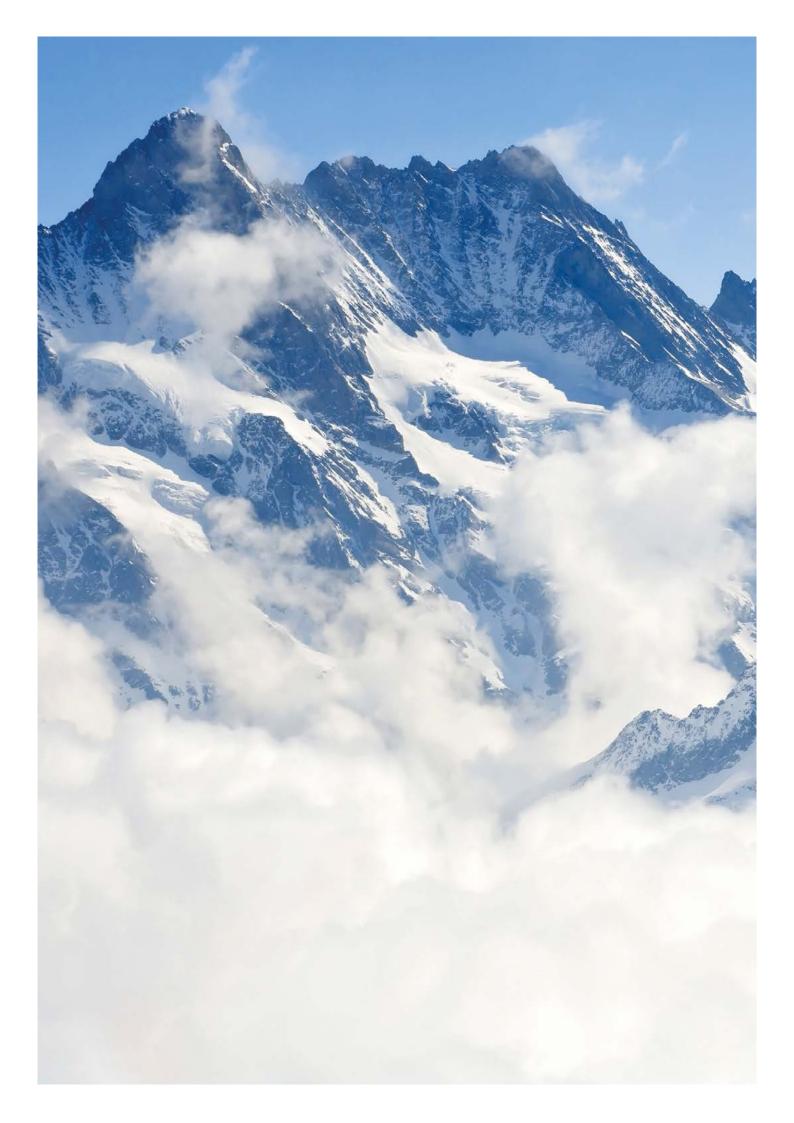
		Boites sous-vide
242 CHF	30 g	CAVFAR-00027
403 CHF	50 g	CAVFAR-00021
8'066 CHF	de base / kg	Prix
950 CHF	125 g	CAVFAR-00022
1'900 CHF	250 g	CAVFAR-00023
7'600 CHF	de base / kg	Prix

Boîtes originales : 1 kg / 1,8 kg Selon disponibilité

Boîtes sous-vide		
CAVFAR-00113	30 g	261 CHF
CAVFAR-00114	50 g	435 CHF
Prix	de base / kg	8'700 CHF
CAVFAR-00115	125 g	1'025 CHF
CAVFAR-00116	250 g	2'050 CHF
Prix	de base / kg	8'200 CHF

Espèce d'esturgeon	Acipenser Gueldenstaedtii
Goût	Noisette, complexité aromatique
Couleur	Doré clair
Texture	Ferme
Taille des grains	○ ● ○

Espèce d'esturgeon	Acipenser Gueldenstaedtii
Goût	Noisette, complexité aromatique
Couleur	Doré clair
Texture	Ferme
Taille des grains	○ • ○





CAVIAR HOUSE SELECTION

QIANDAO

Cette sélection de caviar Qiandao est issue du métissage d'esturgeons *Acipenser Schrencki* et *Huso Dauricus*, deux esturgeons indigènes du fleuve Amour, situé à la frontière nord entre la Chine et la Russie.

Il est maintenant élevé dans les eaux cristallines du lac Qiandao, le « lac aux milles îles » au cœur des monts chinois Huangshan.

Le Qiandao Premium évoque toute la sérénité du paysage d'où il provient.

Ce magnifique caviar aux gros grains variant de l'ambre à l'anthracite, a un goût très typé, iodé et beurré.



CAVIAR HOUSE SELECTION

OSCIÈTRE AU SEL DES ALPES SUISSES

Notre caviar Osciètre Sel des Alpes est une expérience gustative inégalée. Le sel des Alpes, extrait des salines de Bex, confère à ce caviar une attaque saline intense et une longueur en bouche remarquable.

Les grains bruns et délicats de ce caviar marient à la perfection puissance et subtilité. Ils sont d'une finesse exceptionnelle, révèlent des notes de noisette enveloppantes et généreuses en milieu de bouche.

Cette sélection au Sel des Alpes incarne l'excellence du caviar haut de gamme.

		Boites sous-vide
90 CHF	30 g	CAVFAR-00047
149 CHF	50 g	CAVFAR-00048
3'000 CHF	de base / kg	Pri
350 CHF	125 g	CAVFAR-00049
700 CHF	250 g	CAVFAR-00050
2'800,- CHF	de base / kg	Pri

Boîtes originales : 1 kg / 1,8 kg Selon disponibilité

CAVFAR-00119	30 g	139 CHF
CAVFAR-00120	50 g	231 CHF
Prix	de base / kg	4'633 CHF
CAVFAR-00121	125 g	544 CHF
CAVFAR-00122	250 g	1'088 CHF
Prix	de base / kg	4'352 CHF

Boîtes sous-vide

Espèce d'esturgeon	Acipenser Schrencki x Huso Dauricus
Goût	Très typé, iodé et beurré
Couleur	D'ambre à anthracite
Texture	Ferme
Taille des grains	○ • ○

Espèce d'esturgeon	Acipenser Gueldenstaedtii
Goût	Notes de noix
Couleur	Ambre
Texture	Soyeuse, crémeuse
Taille des grains	○ ● ○



PRUNIER - L'art du caviar français -



Manufacture Prunier, Monpont-Ménestérol, - France

Pour trouver le meilleur caviar, vous n'avez pas besoin d'aller très loin. À environ une heure de route de la ville de Bordeaux, dans le Sud-Ouest de la France, se trouve la pisciculture et site de production des caviars Prunier.

Au cœur d'une région luxuriante, à Montpon-Ménestérol, une petite ville du département de la Dordogne en Aquitaine, les esturgeons vivent en plein air, aux abords de la forêt, dans de grands bassins alimentés par l'eau filtrée de l'Isle, un affluent de la Dordogne.

Véritables pionniers de la filière française des caviars d'exception, la Manufacture Prunier est aujourd'hui une référence dans les meilleures pratiques d'élevage et de production de caviar.

Une sélection de deux espèces d'esturgeons

La Manufacture Prunier produit son caviar français à partir de deux espèces d'esturgeons qui naissent dans ses écloseries et grandissent 8 à 12 ans exclusivement dans ses bassins d'Aquitaine.

- · Acipenser Baerii Originaire de Sibérie
- · Acipenser Gueldenstaedtii (aussi appelé Osciètre) -Originaire du Danube

Transformer ces œufs en caviar nécessite une minutieuse préparation selon un savoir-faire développé il y a 100 ans par la Maison Prunier. Tout cela se déroule selon des recettes ancestrales, datant d'une époque où le secret de la production de caviar était gardé par quelques maîtres caviar dans la capitale du caviar russe d'Astrakhan.

Saviez-vous que...?

Prunier est un des principaux producteurs de caviar dans le monde.

La Manufacture Prunier est la seule ferme en France à élever ses esturgeons à partir de ses propres alevins et à produire son propre caviar vendu sous sa marque.

Le savoir-faire du maître caviar définit les différents styles et goûts des types de caviar.

Tels des Grands Crus, les saveurs et les fragrances spécifiques des caviars Prunier sont obtenues en fonction des différents degrés de maturation, de l'âge des poissons et des techniques de préparation qui varient selon des procédés développés depuis des décennies par la Manufacture.

La saga Prunier remonte au XIXème siècle...

Fondée en 1872 à Paris par Emile Prunier, Prunier est une marque producteur iconique et avant-gardiste depuis plus d'un siècle, inventant le premier bar à huîtres et à champagne à la fin du XIXe siècle à Paris, et établissant la première ferme de caviar d'élevage au monde en France au début des années 1990. Prunier est aujourd'hui le porte-étendard du caviar français et de son art de vivre gastronomique.





PRUNIER

TRADITION

Pour tous les amateurs de caviar, novices ou confirmés, le Prunier Tradition est la référence du caviar français *Baerii* avec des saveurs iodées et franches, toutes en finesse.

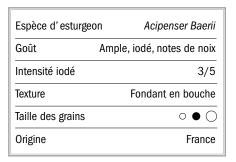
Ses arômes francs et généreux lui confèrent une attaque mesurée avec une certaine longueur en bouche qui tire sur la noix. Le caviar Prunier Tradition plaît aux amateurs de saveurs marines et franches, en finesse. Le grain est délicat, fondant et naturellement foncé. La taille des grains est un indicateur de

sensation en bouche, pas de qualité.



Boîtes originales : 500 g / 1 kg / 1,8 kg

Selon disponibilité





PRUNIER -

SAINT-JAMES

Ce caviar fut introduit pour la première fois en 1932, lors de l'ouverture du Restaurant Prunier rue Saint James, à Londres. La production de Saint-James a séduit le palais des clients de premier plan – altesses, hommes d'État – qui fréquentaient régulièrement le Restaurant Prunier.

Deux mois après la récolte, ce caviar atteint une maturité parfaite tout en ayant peu de sel.

Le Prunier Saint-James est onctueux et très iodé, avec une attaque généreuse et une superbe longueur en bouche. Il présente un grain soyeux et une texture unique.

Boîtes sous-vide

CAVPRU-	00016	30 g	124 CHF
CAVPRU-	00017	50 g	207 CHF
	Prix de ba	ase / kg	4'133 CHF
CAVPRU-	00018	125 g	488 CHF
CAVPRU-	00019	250 g	975 CHF
	Prix de ba	ase / kg	3'900 CHF

Boîtes originales : $500\,\mathrm{g}/\,\mathrm{1\,kg}/\,\mathrm{1,8\,kg}$

Selon disponibilité

Espèce d'esturgeon	Acipenser Baerii
Goût	Intense, iodé
Intensité iodé	4/5 (très iodé)
Texture	Fondant en bouche
Taille des grains	○ • ○
Origine	France



PRUNIER

PARIS

Cette préparation de 1921 incarne l'art du caviar français de Prunier. Le caviar était servi frais, 48h seulement après la pêche, uniquement à Paris, au restaurant Prunier. Son goût subtil et raffiné devint rapidement la référence, et pour les femmes en particulier.

Célébrités, aristocrates russes, hommes politiques français, tous furent conquis par la fraîcheur du Prunier Paris. Avec ses gros grains et sa faible teneur en sel, ce caviar possède une subtilité aromatique et un caractère uniques.

Ce caviar est préparé avec peu de sel. Les grains conservent leur texture particulière, ainsi que leur goût très frais, pour une expérience gustative incomparable : délicatesse et onctuosité.

Boîtes sous-vide

CAVPRU-0	0011	30 g	147 CHF
CAVPRU-0	0012	50 g	244 CHF
	Prix de ba	ase / kg	4'880 CHF
CAVPRU-0	0013	125 g	575 CHF
CAVPRU-0	0014	250 g	1'150 CHF
	Driv de ha	ee / ka	1'600 - CHE

Boîtes originales : $500 \, \text{g} / \, 1 \, \text{kg} / \, 1,8 \, \text{kg}$

Selon disponibilité

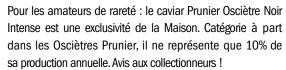
Espèce d'esturgeon	Acipenser Baerii
Goût	Subtil, délicat
Intensité iodé	2/5 (faiblement salé)
Texture	Crémeuse
Taille des grains	○ • ○
Origine	France

Nous avons la fierté de pouvoir vous présenter la production de caviars Prunier Osciètre, après plus de 12 années au cours desquelles les esturgeons « Acipenser Gueldenstaedtii » ont été longuement et patiemment élevés à la Manufacture Prunier, dans les règles de l'art.



PRUNIER OSCIÈTRE

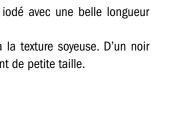
NOIR INTENSE



Le Prunier Osciètre Noir Intense se distingue par sa couleur noire profonde unique.

Son goût est légèrement iodé avec une belle longueur en bouche.

Son grain est généreux, à la texture soyeuse. D'un noir intense, il est généralement de petite taille.



Boîtes sous-vide	•	
CAVPRU-00142	30 g	138 CHF
CAVPRU-00143	50 g	218 CHF
F	Prix de base / kg	4'367 CHF
CAVPRU-00145	125 g	513 CHF
CAVPRU-00146	250 g	1'025 CHF
F	Prix de base / kg	4'100 CHF

Boîtes originales: 1 kg/1,8 kg Selon disponibilité



PRUNIER OSCIÈTRE

SUPÉRIEUR

Issu des meilleures pratiques de la Maison Prunier en tant que producteur centenaire, l'Osciètre Supérieur offre une douceur et une complexité aromatique uniques.

Il représente seulement 20% de la production : le début de la rareté!

Ce caviar aux grains de couleur brun-gris clair et de texture crémeuse ravira les palais les plus subtils. Cette préparation faiblement salée, au goût frais, dévoile une belle persistance aromatique qui se déploie par vagues successives.

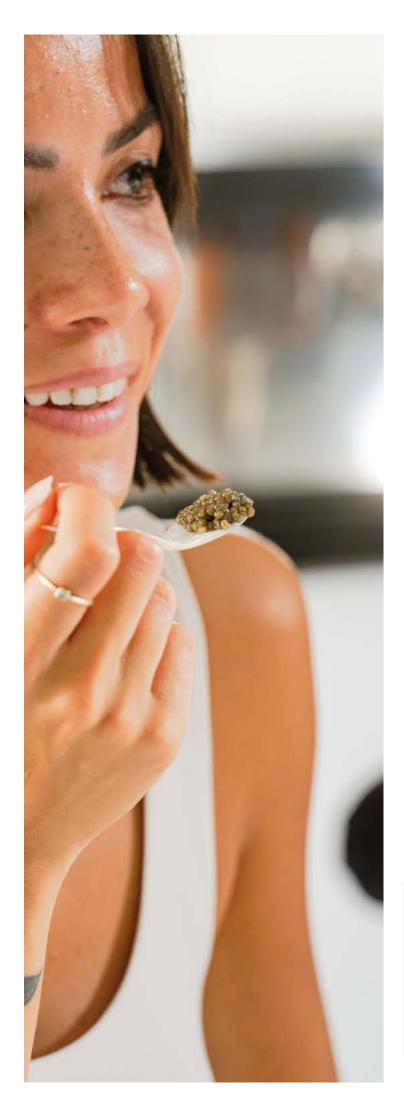
Boiles sou	s-vide		
CAVPRU-0	0134	30 g	147 CHF
CAVPRU-0	0135	50 g	244 CHF
	Prix de	base / kg	4'900 CHF
CAVPRU-0	0137	125 g	575 CHF
CAVPRU-0	0138	250 g	1'150 CHF
	Prix de	base / kg	4'600 CHF

Doîtoo ooyo vida

Selon disponibilité Boîtes originales: 1 kg / 1,8 kg

Acipenser Gueldenstaedtii
Délicat, frais, persistant
Noir profond
3/5
Soyeuse, crémeuse
○ ● ○
France

Espèce d'esturgeon	Acipenser Gueldenstaedtii
Goût	Subtil, persistant
Couleur	Brun-gris clair
Intensité iodé	2/5 (faiblement salé)
Texture	Crémeuse
Taille des grains	○ • ○
Origine	France





PRUNIER OSCIÈTRE

HÉRITAGE

La haute couture du caviar français.

Le Prunier Osciètre Héritage est un caviar iconique et rare de la Maison Prunier. Seuls 1% des caviars Prunier ont le droit à cette appellation.

Réserve spéciale d'Émile Prunier au début du XXème siècle, il fut par la suite étendu à son premier cercle de proches : amis et clients à Paris et Londres.

Le caviar Prunier Osciètre Héritage présente une ultime finesse.

Son grain est légèrement plus gros, très crémeux, fondant en bouche, développant des arômes délicats et complexes. De couleur brun-doré, il est le plus clair de la gamme Prunier Osciètre.

Boîtes sous-vide

CAVPRU-00150 30 g 246.- CHF

CAVPRU-00151 50 g 410.- CHF

Prix de base / kg 8'700.- CHF

CAVPRU-00153 125 g 1'025.- CHF

CAVPRU-00154 250 g 2'050.- CHF

Prix de base / kg 8'200.- CHF

Acipenser Gueldenstaedtii
Délicat, complexité aromatique
Brun doré
2/5 (faiblement salé)
Fondant en bouche
○ ○ ●
France



- Manufacture -BALIK



Ferme Balik depuis 1978 - Suisse

Le saumon fumé Balik, considéré par beaucoup comme le meilleur saumon fumé au monde, a ses origines dans la Russie impériale, à une époque où l'art de la gastronomie et la qualité des produits utilisés, loués par l'aristocratie, atteignaient des sommets.

Aujourd'hui encore, le nom « Balik » est une référence pour les connaisseurs.

C'est dans un site d'une beauté à couper le souffle, à Ebersol, au pied des Préalpes dans le Toggenburg, que se trouve la Ferme Balik. C'est ici que se pratique le fumage de cet iconique saumon, selon une recette qui respecte la tradition du fumage à la cour des tsars russes. La recette gardée secrète, transmise uniquement par voie orale de génération en génération, repose encore aujourd'hui sur trois principes :

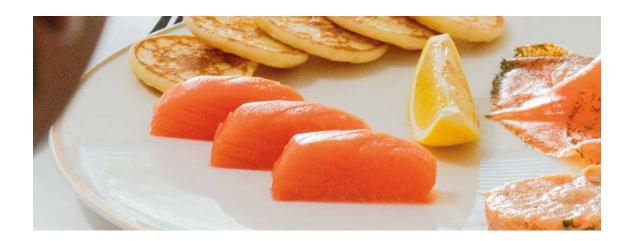
La production du saumon Balik n'est possible que grâce à la qualité exceptionnelle de son poisson provenant des eaux glaciales des fjords de Norvège : le Salmo Salar. Il est élevé dans les règles de l'art et nourri avec des aliments de source durable.

Le saumon Balik n'entre en contact qu'avec de l'eau douce provenant de la propre source de la Ferme, du sel fin de première qualité et la délicate fumée d'un feu de bois de la région.

Toutes les étapes – du poisson cru au produit fini – sont effectuées de façon purement artisanale. Tout est fait à la main, dans les règles de l'art.

La qualité demande de la patience. Il faut quatre jours aux employés expérimentés pour préparer ce noble poisson, avant qu'il ne puisse être exporté dans le monde entier.

BALIK FILLET TSAR NIKOLAI



La préparation minutieuse du filet prélevé sur le dos du saumon ressuscite la tradition de la cour des tsars de Russie. Depuis toujours, le procédé est garant de chefs-d'œuvre culinaires : le flanc entier du saumon est délicatement fumé selon la méthode Balik.

Grâce à une découpe habile, chaque gramme du Balik Fillet Tsar Nikolaj est un délice pour le palais! Nous vous recommandons de trancher le Balik Fillet Tsar Nikolaj en médaillons d'un centimètre d'épaisseur environ : c'est ainsi que ressortira au mieux son goût inégalable.



BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ AIRPORT

Cette portion convient parfaitement pour quatre gourmets!

Conditionnement: environ 470 g

10201 Prix / 100 g

43.- CHF

Prix de base / kg 430.- CHF



BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ FOR TWO

Cette portion convient parfaitement pour deux gourmets!

Conditionnement: environ 320 g

10202 Prix / 100 g

Prix de base / kg

43.- CHF

430.- CHF



BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ FOR ONE

Cette portion convient parfaitement pour un gourmet!

Conditionnement: 120 g

10212

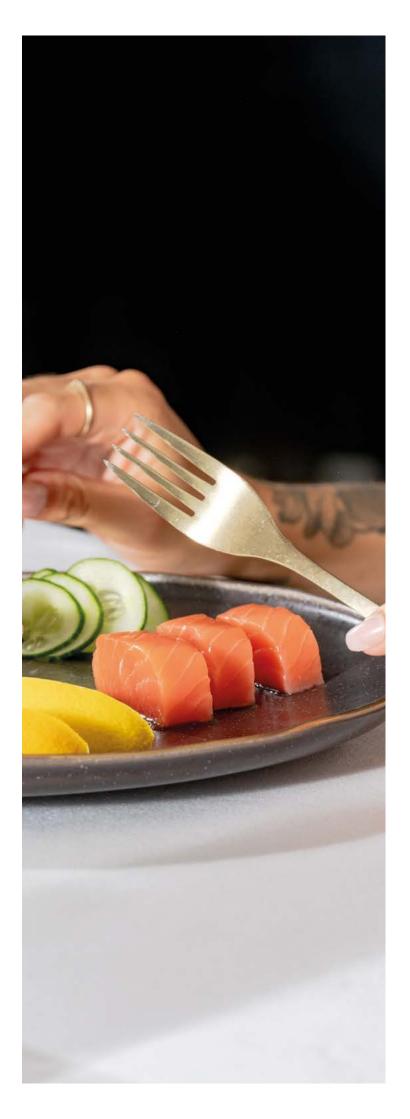
Prix / pièce

54.- CHF

Prix de base / kg 540.- CHF

La durée de conservation est de 21 jours après la date de production.

Veuillez noter que le filet de saumon étant un produit naturel, le poids des portions peut varier légèrement, en fonction de la taille du produit. C' est pourquoi nous pesons pour vous chaque filet au gramme près.







BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ N.1 - Chef-d'œuvre de Balik

Le secret de ce produit réside dans son fumoir emblématique : le premier fumoir construit par le fondateur de la Ferme Balik en 1978 avec Israël Kaplan, petit-fils du dernier maître fumeur du Tsar Nicolas II.

C' est justement ce four, à présent bien « patiné », qui sert à confectionner le Balik Fillet Tsar Nikolaj N°1, avec patience et minutie.

Ce fumoir historique reflète le style des fours utilisés à l'époque des tsars en Russie. Il est désormais utilisé pour préparer le Balik N°1.

Le fumoir est conçu de manière à ce que chaque filet de saumon soit exposé de manière uniforme à une fine fumée bleue, dont la composition et la température restent des secrets bien gardés.

La météorologie joue également un rôle crucial, car la pression atmosphérique et l'humidité ambiante influencent le processus de fumage. Seuls des maîtres fumeurs expérimentés connaissent le moment idéal pour débuter et terminer le processus, faisant de leur travail un véritable art.

Un tel joyau mérite un écrin digne de lui : il est présenté dans un élégant coffret qui préserve sa finesse et sa valeur... Il n' est commercialisé qu' en quantités très limitées.

BALIK FILLET TSAR NIKOLAJ N°1 10250 Prix /100 g Conditionnement environ 500 g

65.- CHF

Prix de base / kg 650.- CHF

BALIK SIDE CLASSIC



Pour la préparation classique, les saumons spécialement sélectionnés (Salmo Salar) sont fumés dans la Manufacture Balik. Ensuite, les flancs entiers sont patiemment préparés à la main pour ôter les arêtes et la peau. Comme le goût exquis de ce saumon s'exprime au mieux lorsqu'il est coupé en fines tranches, nous vous proposons le Balik Side Classic en pièce entière ou prétranchée.

Chaque filet comporte les instructions détaillées pour le découpage ainsi que les suggestions de présentation et de dégustation. Le Balik Side Classic se révèle au mieux lorsqu'il est servi avec des accompagnements comme, par exemple, la crème fraîche et le poivre noir du moulin.



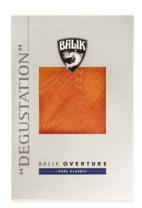
BALIK SIDE CLASSIC
Un demi saumon entier,
délicatement fumé et préparé.
Conditionnement : environ 1'200 g
10100 Prix /100 g 24,50 CHF

Prix de base / kg 245.- CHF



BALIK SIDE CLASSIC PRÉTRANCHÉ À déguster immédiatement, sans préparation nécessaire. Un demi saumon entier (env. 40 tranches).

Conditionnement : environ 1'100 g 10102 Prix /100 g 24,50 CHF Prix de base / kg 245.- CHF



BALIK OVERTURE CLASSIC Préparé et tranché. Conditionnement : 200 g

10603 Prix / pièce 49.- CHF Prix de base / kg 245.- CHF

BALIK SIDE GRAVLAX



Gravlax signifie littéralement « saumon enterré ». Les Scandinaves ont découvert il y a des siècles cette méthode naturelle pour conserver le saumon frais jusqu'à plusieurs semaines. Nous avons adapté et affiné cette tradition en créant le Balik Gravlax.

Après le fumage et la marinade, les filets de saumon Balik sont recouverts d'un mélange sec de sel, sucre et aneth. Ils sont laissés une journée au moins pour affinage en chambre froide.

Pour accompagner le Balik Gravlax, nous vous recommandons notre délicieuse sauce moutarde à l'aneth Balik, notre pain Balik et éventuellement quelques rondelles d'oignon.



BALIK SIDE GRAVLAX
PRÉTRANCHÉ
Un demi saumon entier
délicatement fumé,
préparé puis mariné
(env. 40 tranches).
À déguster immédiatement,
sans préparation nécessaire.
Conditionnement : environ 1'100 g
10470 Prix /100 g 24,50 CHF
Prix de base / kg 245.- CHF



BALIK OVERTURE
GRAVLAX
Préparé et tranché.
Conditionnement : 200 g

10472 Prix / pièce 49.- CHF
Prix de base / kg 245.- CHF



BALIK SAUCE MOUTARDE
À L'ANETH
Pour accompagner le Balik Gravlax,
nous vous recommandons notre sauce
moutarde à l'aneth Balik.

Cette moutarde douce est élaborée spécialement pour nos saumons marinés à l'aneth.

Conditionnement : bocal de 250 g.

EPICE-00752 Prix / pièce 11.- CHF

Prix de base / kg 44.- CHF

BALIK SJOMGA



Notre sélection de Balik Sjomga fait revivre la tradition scandinave consistant à raffiner et à améliorer gustativement la texture du saumon fumé par l'ajout d'ingrédients recherchés. Les filets prélevés sur la partie ventrale du saumon Salmo Salar sont soumis avant chaque marinade à un léger fumage.



BALIK SJOMGA TRADITION

Le Balik Sjomga Tradition est préparé avec le plus grand soin, puis délicatement fumé. L'arôme du filet de saumon est agrémenté par une marinade légère à l'aneth. Découpé verticalement, c'est un délice de premier ordre. Les vingt-cinq fins pétales constituent une base idéale pour exécuter des variations toujours nouvelles, au gré de votre fantaisie.

Conditionnement : environ 270 g 10402 Prix /100 g 23,50 CHF
Prix de base / kg 235.- CHF



BALIK SJOMGA ORANGE

Le soin consacré à la préparation du Sjomga Orange témoigne de la philosophie Balik. Chaque filet, prélevé sur la partie ventrale du saumon, est d'abord légèrement fumé puis séparé de sa peau argentée et mariné dans un mélange de gingembre, d'orange et de miel de fleurs. Chaque ingrédient contribue à sa palette aromatique unique. Tranché en minces médaillons, il surprendra même les amateurs les plus confirmés par son originalité et sa finesse.

Conditionnement : environ 270 g 10404 Prix /100 g 23,50 CHF
Prix de base / kg 235.- CHF

BALIK SASHIMI STYLE



Il s'agit du premier produit Balik non fumé et travaillé avec un sel extrêmement raffiné, un véritable délice pour tous les fins gourmets et les amateurs de sushis.

Comme pour les produits Balik fumés, nous n' utilisons pour le Sashimi Balik que du saumon (Salmo Salar) de grande qualité, issu des eaux glacées de Norvège. Après une salaison légère du saumon, nous le découpons avec soin, afin d' en extraire les filets, selon la technique classique de découpe Balik.

Nous recommandons de servir le filet sashimi Balik en tranches fines coupées de biais - STYLE SASHIMI!



BALIK FILLET SASHIMI STYLE

Ce filet Balik cru et légèrement salé se découpe en tranches fines selon le style sashimi. Utiliser un long couteau très bien aiguisé.

Conditionnement: environ 320 g

10702 Prix / 100 g 31.- CHF

Prix de base / kg 310.- CHF



BALIK FILLET SASHIMI STYLE SMALL Cette portion convient parfaitement

pour un gourmet!

Conditionnement : environ 200 g

10703 Prix / 100 g 31.- CHF

Prix de base / kg 310.- CHF

BALIK TARTARE











BALIK TARTAR NATURE

Ce tartare nature est réalisé avec du saumon norvégien, fumé et haché prêt à être dégusté à l'état pur.

Vous pouvez aussi l'assaisonner selon vos envies, avec du citron, du poivre, de la coriandre fraîche ou encore de menthe fraîche. Les variantes sont infinies...

Conditionnement: 100 g

10516 Prix / pièce 18.- CHF

180.- CHF Prix de base / kg

Durée de conservation : 15 jours à compter de la production.

BALIK TARTAR CLASSIC

Une spécialité exquise faite de saumon norvégien (Salmo Salar), fumé en Suisse d'après une recette originale russe, haché et agrémenté de séré maigre. Savourez l'arôme inégalable du saumon Balik Classic.

Conditionnement: 100 g

10505 Prix / pièce 18.- CHF Prix de base / kg 180.- CHF

BALIK TARTAR À L'AIL ET AU PIMENT

Le tartare de saumon Balik Classic, assaisonné d'ail, de piments et de séré maigre. Si vous aimez les saveurs épicées, ce mélange original est fait pour vous. Savourez cette spécialité, à deux ou à plusieurs!

Conditionnement: 100 g

10521 Prix / pièce 20.- CHF Prix de base / kg 200.- CHF

BALIK TARTARE AU BASILIC

Le tartare de saumon Balik Classic est agrémenté de basilic, de fines herbes et de séré maigre. Cette combinaison confère au saumon Balik une touche méditerranéenne qui enrichira agréablement chacune de vos entrées.

Conditionnement: 100 g

10523 Prix / pièce 20.- CHF Prix de base / kg 200.- CHF

ASSORTIMENT BALIK KITCHEN







La rogue pour les œufs de saumon Balik Kitchen est obtenue à partir de saumon norvégien adulte. Plongée dans un sel liquide, elle atteint la consistance parfaite. Les œufs de saumon Balik Kitchen sont parfaits pour de délicieux amuse-bouches ou pour décorer vos mets. Conditionnement : boîte de 100 g

SALEGG-00002 Prix / pièce 35.- CHF

Prix de base / kg 350.- CHF

Durée de conservation : 4 mois à compter de la production.



PAIN BALIK

Pain de seigle à l'épeautre fabriqué à partir de notre propre levain. Fermenté pendant 24 heures et cuit dans un four en pierre.

Ingrédients : farine de seigle, farine d'épeautre originale, sel marin.

Allergènes : céréales contenant du gluten.

Instructions de cuisson : faire cuire dans un four préchauffé à 220°C pendant environ 12 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit cuit.

Poids : pain de 450 g

EPICE-02181 Prix / pièce 9.- CHF

Prix de base / kg 20.- CHF

Durée de conservation : 5 jours au réfrigérateur entre 2°C - 5°C.



LES PRODUITS DE LA MER

« Chaud ou froid, servir tout ce qui vient de la mer », était déjà la devise d'Émile Prunier lorsqu'il conçu en 1924 le restaurant Prunier à Paris.

Depuis lors, nous sommes passionnés par les produits de la mer les plus nobles et les plus exclusifs. Nous aimons notre métier et notre ambition est de vous servir les meilleurs produits, et surtout, de vous proposer de véritables expériences culinaires.

La Manufacture Prunier, réputée pour produire le meilleur caviar français, applique les mêmes exigences de qualité et de production lorsqu'il s'agit de sa gamme de produits de la mer. Un savoir-faire artisanal à découvrir à travers ses gammes de conserves de la mer, rillette, bisque et soupe de poissons.

Naturellement, tout en honorant les produits Prunier, notre sélection embrasse également la diversité des délices marins du monde. Nous avons soigneusement ajouté à notre assortiment une sélection de trésors artisanaux espagnols, issus de producteurs locaux tels que Real Conservera et Consorcio.



SARDINES PRUNIER

Les sardines sélection Prunier sont millésimées, format classique 5 à 6 sardines et sont préparées et emboîtées à la main dans les 48 heures qui suivent la pêche. Le nom du bateau et la date de la pêche figurent au dos de la boîte.









SARDINES PRUNIER, À L'HUILE D'OLIVE Conditionnement : boîte de 115 g

EPICE-01872 Prix / pièce

11.- CHF

Prix de base / kg 96.- CHF SARDINES PRUNIER, AUX ACHARDS

Conditionnement : boîte de 115 g

EPICE-01873 Prix / pièce 11.- CHF

Prix de base / kg 96.- CHF

SARDINES REAL CONSERVERA

Ces sardines sont pêchées dans l'océan Atlantique et sont très riches en oméga 3 et acides gras essentiels. Après la pêche, les poissons sont encore triés à la main selon une tradition ancestrale et affinés avec l'huile d'olive la plus fine.



SARDINILLAS À L'HUILF D'OLIVE

Conditionnement : boîte de 120 g

EPICE-01191 Prix / pièce 19.- CHF

Prix de base / kg 142.- CHF

SARDINILLAS ÉPICÉES

Conditionnement : boîte de 120 g

EPICE-01192 Prix / pièce 19.- CHF

> Prix de base / kg 142.- CHF

FILETS D'ESTURGEONS PRUNIER

La Maison Prunier a développé trois recettes savoureuses à base de ses propres filets d'esturgeon. Ceci permet également de goûter à la chair de ce poisson exceptionnel après lui avoir prélevé les œufs pour en faire du caviar.

Le goût de ces filets d'esturgeon est fin et délicat ; ils sont délicieux sur des tartines de pain grillé couvertes d'une fine couche de beurre salé, breton bien sûr! Des petites pommes de terre vapeur accompagnent aussi ces filets pour un repas sain et équilibré.



FILETS D'ESTURGEONS PRUNIER MARINÉS AU VIN BLANC

Conditionnement : boîte de 115 g

EPICE-01983 Prix / pièce 14.- CHF

> Prix de base / kg 122.- CHF



FILETS D'ESTURGEONS PRUNIER À L'HUILE D'OLIVE

Conditionnement : boîte de 115 g

EPICE-01981 Prix / pièce 14.- CHF

> Prix de base / kg 122.- CHF



FILETS D'ESTURGEONS PRUNIER

AUX PIMENTS

Conditionnement : boîte de 115 g

EPICE-01982 Prix / pièce 14.- CHF

> Prix de base / kg 122.- CHF

SOUPE & BISQUE PRUNIER





SOUPE DE POISSON

Cette soupe de poissons sauvages de chez Prunier a été élaborée à partir de plusieurs espèces de poissons entiers : tacaud, grondin, congre, vieille, vive, merlu, merlan, lieu ; pêchés dans l'Atlantique Nord Est.

Cette recette naturelle, sans arômes, sans extraits et sans additifs alimentaires a une texture douce grâce à ses légumes (poireaux et carottes). Un savoureux mariage d'épices (fenouil, cumin, coriandre et safran), une pointe de vin blanc et un soupçon de sel de Guérande donnent à cette soupe traditionnelle toute sa subtilité.

Conditionnement : bocal de 480 g

EPICE-00300 Prix / pièce 11.- CHF Prix de base / kg 23.- CHF

Conditionnement : bocal de 780 g

EPICE-00430 $ext{Prix / pièce}$ 22.- CHF Prix de base / kg 28.- CHF



BISQUE DE HOMARD AU COGNAC

Conditionnement : bocal de 480 g

EPICE-00431

Conditionnement : bocal de 780 g

EPICE-00432

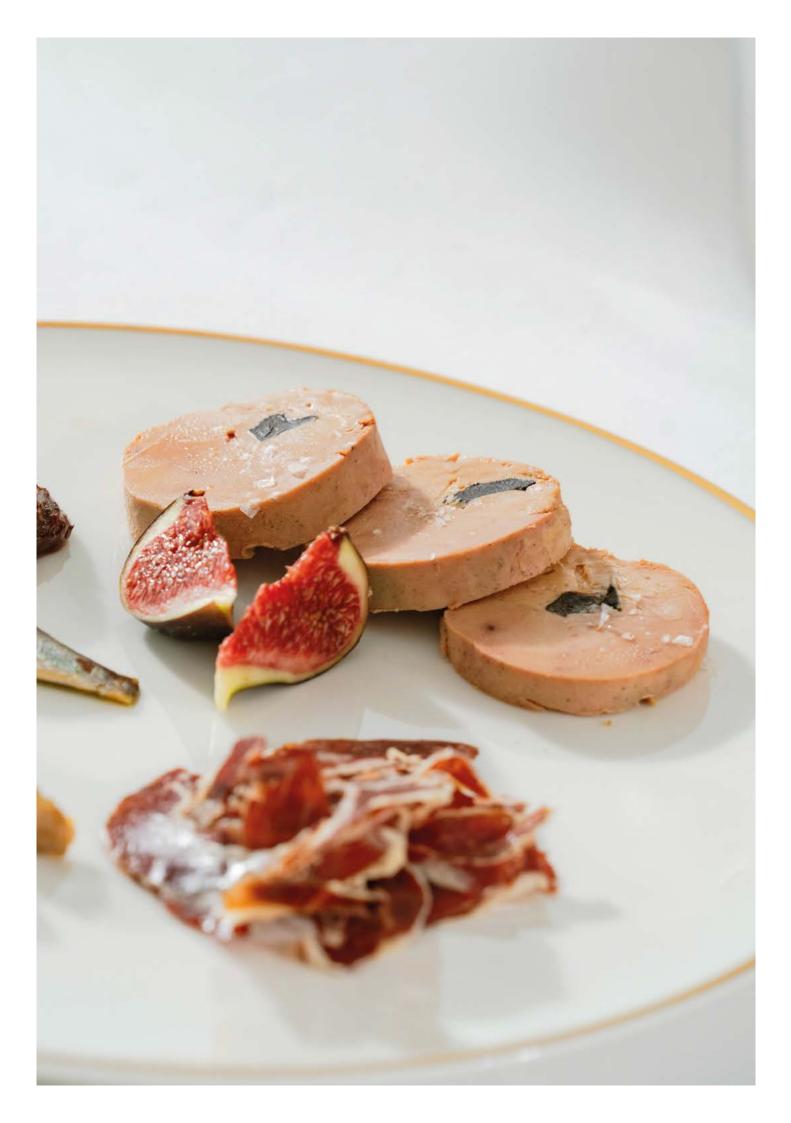
Prix / pièce 24.- CHF
Prix de base / kg 31.- CHF

Prix / pièce

Prix de base / kg

14.- CHF

25.- CHF



LES FOIES GRAS

Chez Caviar House & Prunier, notre quête incessante de l'excellence culinaire nous a conduits à explorer les horizons des mets les plus raffinés. Parmi ces trésors gastronomiques, les foies gras occupent une place d'honneur.



Au cœur de notre sélection : les spécialités de la réputée maison alsacienne Feyel-Artzner. Leur réputation d'excellence et leur héritage culinaire remarquable en font le fournisseur privilégié de Caviar House & Prunier. Les chefs-cuisiniers de Feyel-Artzner possèdent un savoir-faire et une expérience transmis de génération en génération depuis plus de 200 ans. Cette entreprise est la plus ancienne dans ce domaine encore en activité. Le secret de la réussite de ces produits artisanaux réside dans la sélection rigoureuse des matières premières, dans leur préparation minutieuse et dans leur assaisonnement, qui marie 15 épices pour trouver la touche parfaite.

POUR VOUS GUIDER...

Foie gras de canard ou d'oie ?

Le foie gras de canard a un goût plus prononcé, plus caractéristique et plus riche. Le foie gras d'oie a un goût plus fin, plus subtil et plus onctueux.

L'origine des meilleurs foies gras ?

Historiquement, le meilleur foie gras provient de France : d'Alsace pour la plupart des foies gras d'oie, les foies gras de canard sont également connus pour leur origine du Sud-Ouest (Périgord et Landes).

LES NATURES - SEMI CONSERVES

Pour ceux qui désirent un foie gras frais de première qualité à durée de conservation étendue, nous proposons une vaste palette de foies gras disponibles dans des bocaux à l'ancienne. Leur mode de fabrication et de mise en conserve spéciale leur permet d'être conservés au frais jusqu'à 9 mois.



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER « NATURE » Conditionnement : bocal de 120 g

FOIGRA-00185 Prix / pièce 58.- CHF

Prix de base / kg 483.- CHF



FOIE GRAS D'OIE ENTIER « NATURE » Conditionnement : bocal de 120 g

FOIGRA-00184 Prix / pièce 62.- CHF

Prix de base / kg 517.- CHF

LES GOURMETS - SEMI CONSERVES



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN GELÉE AU COGNAC XO

Conditionnement : bocal de 180 g

FOIGRA-00181 Prix / pièce 69.- CHF

Prix de base / kg 383.- CHF



FOIE GRAS D'OIE ENTIER EN GELÉE AU CHAMPAGNE

Conditionnement : bocal de 180 g

FOIGRA-00179 Prix / pièce 98.- CHF

Prix de base / kg 545.- CHF



FOIE GRAS D'OIE ENTIER TRUFFÉ EN GELÉE AU JUS DE TRUFFE

Conditionnement : bocal de 180 g

FOIGRA-00178 Prix / pièce 129.- CHF

Prix de base / kg 717.- CHF

LES TORCHONS

Le foie gras frais bénéficie d'une cuisson douce à basse température. C'est un foie gras de premier choix qui est confectionné à partir d'un foie entier d'oie ou de canard. Fleuron de la gastronomie, il ravira les plus fins gourmets. Ce sont des produits frais avec une durée de conservation de 4 mois.



FOIE GRAS DE CANARD ENTIER, AU TORCHON

Conditionnement: 280 g

FOIGRA-00148

Prix / pièce 99.- CHF
Prix de base / kg 35.- CHF



FOIE GRAS D'OIE ENTIER, AU TORCHON

Conditionnement: 280 g

FOIGRA-00090

Prix / pièce 139.- CHF
Prix de base / kg 469.- CHF



CONFIT DE FIGUES AU POIVRE DE SICHUAN

Conditionnement : bocal de 60 g

EPICE-02026 Prix / pièce 8.- CHF

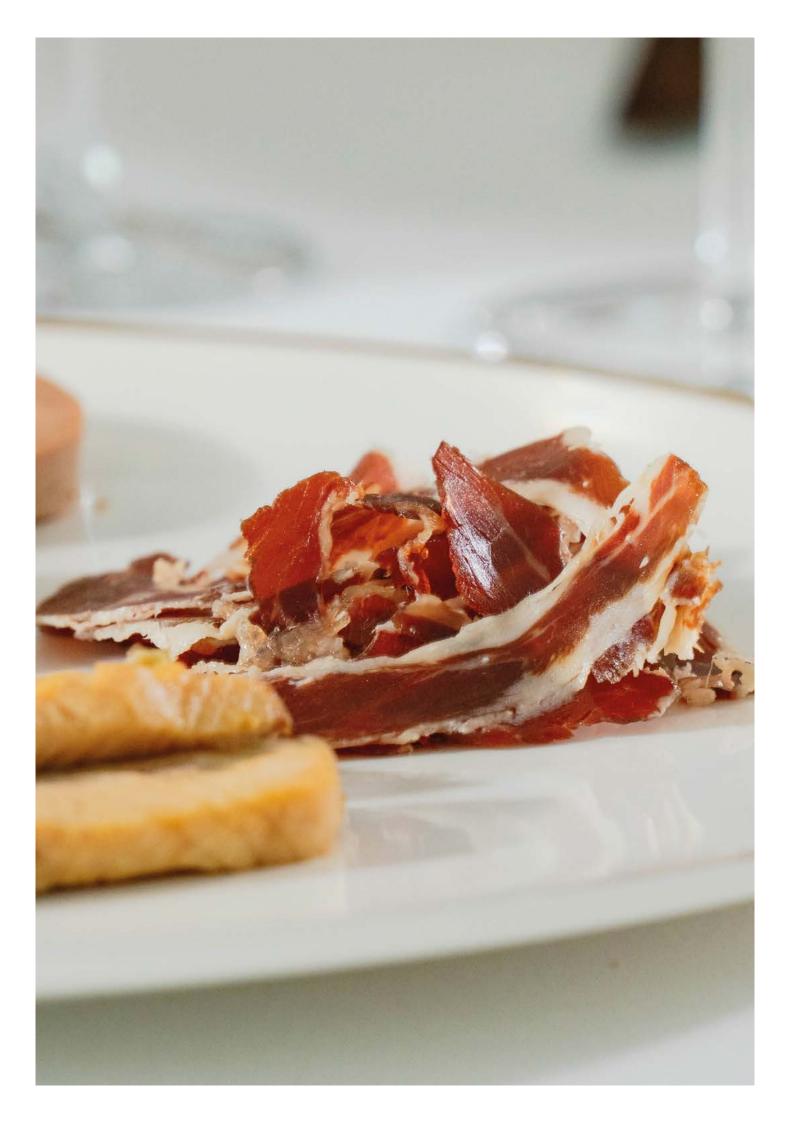
Prix de base / kg 133.- CHF



FOIE GRAS D'OIE ENTIER AU TORCHON, AUX TRUFFES DU PÉRIGORD Conditionnement : 220 g

FOIGRA-00195

Prix / pièce 143.- CHF
Prix de base / kg 650.- CHF

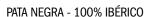


SÉLECTION DE CHARCUTERIE ESPAGNOLE « CINCO JOTAS » 5J

Depuis 1879, Cinco Jotas élève des porcs ibériques purs à Jabugo, perpétuant ainsi une tradition ancestrale. Ces animaux vivent en plein air toute leur vie et se nourrissent exclusivement d'herbe et de glands. Cinco Jotas propose des produits 100% Ibérico.







Le jambon « Cinco Jotas » (5J) est unanimement reconnu comme le joyau de la charcuterie espagnole. Ce délicieux jambon est patiemment découpé à la main par les Maestros Cortadores.

Conditionnement: 70 g

PFRAIS-00440 Prix / pièce 37.- CHF

Prix de base / kg 529.- CHF



LOMO DE BELLOTA - 100% IBÉRICO

Découpé à la main par un maestro cortador à partir d'une caña de lomo de porc de Bellota 100% Ibérico (saucisse sèche). Le lomo de porc de Bellota 100% Ibérico est un fidèle allié de toutes les tables.

Conditionnement: 70 g

PFRAIS-00449 Prix / pièce 19.- CHF

Prix de base / kg 272.- CHF



ÉPICERIE FINE

LES BLINIS

Les blinis, ces petites crêpes épaisses originaires de Russie, ont leurs racines dans les traditions ancestrales. À l' origine confectionnés avec du sarrasin fermenté, ils étaient associés à des célébrations saisonnières. Aujourd'hui, ces délices ont évolué, mélangeant farine de froment et légères variations pour offrir une texture douce et moelleuse. Ils permettent de créer une toile de fond neutre mettant parfaitement en valeur les nuances salées et complexes du caviar, ainsi que du saumon fumé.





BLINIS

Fabriqués selon une recette traditionnelle, les blinis Caviar House sont un accompagnement idéal pour le caviar, le saumon fumé ou encore les tartares Balik.

EPICE-00001	Conditionnement : 16 pièces, 135 g	Prix / pièce	13 CHF
	Format mini	Prix de base / kg	96 CHF
EPICE-02170	Conditionnement : 4 pièces, 200 g	Prix / pièce	20 CHF
	Format grand	Prix de base / kg	100 CHF



FLEUR D'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE

Pur jus de l'olive, la Fleur d'Huile d'Olive Extra Vierge Koronekes, produite par la Famille Koutoulakis, est un véritable nectar du fruit de l'olive.

Elle reflète l'âme du Domaine Oléicole du même nom et de sa philosophie de l'exception. Conditionnement : 50 cl

EPICE-01925 Prix / pièce 59.- CHF
Prix de base / litre 118.- CHF



LES THÉS CAVIAR HOUSE





THÉ EARL GREY (BIO)

Thé noir d'Inde parfumé avec une essence naturelle de bergamote, et agrémenté de pétales de bleuet. Un classique anglais!

Thé noir moyennement corsé, avec des notes de bergamote florales - à la fois riche et rafraîchissant.



THÉ FRUITS ROUGES (BIO)

D'un côté l'hibiscus et ses accents acidulés, véritable invitation au voyage, de l'autre, les fruits rouges, la pomme et les canneberges des plus gourmands. que vous la dégustiez chaude ou glacée, cette infusion bio légère et sans théine sera votre alliée à toute heure de la journée. Mélange de fraises et de canneberges dont les saveurs gourmandes et acidulées évoquent des souvenirs



THÉ HERBAL GREEN (BIO)

Délicieux mélange qui associe les vertus purifiantes du thé vert, du curcuma, du gingembre et de la menthe.

Saveur fraîche de la menthe et épicée du gingembre et de la cannelle.

Conditionnement : 80 g

EPICE-02157

Prix / pièce 35.- CHF
Prix de base / kg 438.- CHF

Conditionnement: 80 g

EPICE-02158

de notre enfance.

Prix / pièce 35.- CHF Prix de base / kg 438.- CHF Conditionnement: 80 g

EPICE-02160

Prix / pièce 35.- CHF Prix de base / kg 43.- CHF



LES CHAMPAGNES & VINS

Chez Caviar House & Prunier, nous sommes passionnés par l'art de l'accord parfait, pour créer des expériences de dégustation uniques.

Que vous soyez un connaisseur aguerri ou simplement curieux d'explorer de nouvelles saveurs, immergez-vous dans le monde captivant des champagnes et des vins.

Découvrez nos partenaires, des maisons de renom, qui partagent notre quête incessante de qualité et d'authenticité.



CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS

Assemblage: 100% Chardonnay

Le champagne Ruinart Blanc de Blancs est un 100% chardonnay de différentes années (25% à 30% de vins de réserve composés des 2 années précédant la base). On le reconnait à sa belle couleur jaune pâle aux légers reflets dorés et verts, et sa robe brillante et lumineuse. En bouche, il dévoile un nez d'une grande intensité, laissant découvrir des notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs et de fruits exotiques.

Un deuxième nez floral d'une grande finesse, laisse place à des arômes de tilleul et de fruits blancs (pêche blanche) ainsi qu'une attaque en bouche souple et harmonieuse entre tension et rondeur.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
CHAMP-00039	75 cl	105 CHF	140 CHF



CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON MILLÉSIME 2013 OU 2015

Assemblage: 52% Chardonnay, 48% Pinot noir

Notes de dégustation : d'abord un peu sombre, avec des notes de torréfaction et de poudre de cacao, le nez s'ouvre ensuite progressivement, comme un bouquet floral. On retrouve des notes de feuilles de tilleul, jasmin et enfin pivoine, soulignant la dimension épicée du vin, avec de l'anis et de la cardamome. Une fraîcheur végétale et fruitée masse la sensation générale avec de la chlorophylle, de l'écorce d'orange et de la papaye verte.

En bouche, le vin s'étale sur le palais, délicat puis généreux. Il caresse et stimule à la fois, plus sur les côtés de la langue que sur la pointe. La chair de pêche fraîche et de nectarine enveloppe des notes amères sculptées d'agrumes et de gentiane.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
CHAMP-00082	75 cl	260 CHF	347 CHF



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL

Assemblage: 55% Pinot noir, 45% Chardonnay

Cuvée iconique de la maison, créée pour la première fois en 1876 pour le Tsar de Russie, Cristal est élaborée à partir de 45 lieux-dits exceptionnels, répartis sur 7 Grands Crus de la Montagne de Reims, de la Vallée de la Marne et de la Côte des Blancs.

Nez : Intense, délicat et précis, le nez mêle harmonieusement des fragrances de fleur sucrée, de cacao, de noisettes finement toastées et d'agrumes confits.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
CHAMP-00063	75 cl	290 CHF	387 CHF

CHAMPAGNE

LOMBARD

Champagne Lombard, un partenariat de plus de 30 ans

Depuis les années 1990, Caviar House & Prunier a créé un partenariat unique avec la Maison Lombard afin de créer des cuvées d'exception en harmonie avec les produits de la mer.

Maison de champagne familiale, située à Epernay et fondée en 1925, Lombard est propriétaire de 6 hectares de vignoble, essentiellement Premier Cru dans le secteur de la Montagne de Reims ouest. Le vignoble est certifié Bio depuis 2022. Guidées par une vision commune de l'excellence gastronomique, les deux maisons prestigieuses ont uni leurs forces. Ainsi, deux cuvées remarquables ont été créées : le Caviar House Brut et le Caviar House Brut Rosé. Ces cuvées sont également proposées à la coupe dans tous nos restaurants, offrant ainsi aux amateurs de gastronomie une expérience sans pareille.



CHAMPAGNE BRUT CAVIAR HOUSE

Assemblage : 40% Pinot Noir 40% Meunier 20% Chardonnay Vinification : FA en cuve inox thermo-régulée non collé

Élevage : 4 à 6 mois en cuve inox Temps sur lattes : 24 à 36 mois

Dosage: 9 g/L

« Le nez est frais et révèle des notes vanillées et toastées. La bouche est franche et subtilement fruitée. On retrouve un bel équilibre à l'attaque avec des arômes de pêche, d'abricot et de brioche. La longue finale fait ressortir des notes d'agrumes. » Laurent Vaillant, Chef de cave de la Maison Lombard

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
CHAMP-00004	75 cl	65 CHF	87 CHF
CHAMP-00006	1,5 I (magnum)	120 CHF	80 CHF



CHAMPAGNE ROSÉ CAVIAR HOUSE

Assemblage: 40% Chardonnay 30% Pinot Noir 15% Meunier

15% vin rouge Premier Cru

Vinification : FA en cuve inox thermo-régulée non collé

Élevage : 4 à 6 mois en cuve inox Temps sur lattes : 24 à 36 mois

Dosage: 9 g/L

« Le nez est frais et révèle des notes de framboise. La bouche est franche et subtilement fruitée. On retrouve un bel équilibre à l'attaque avec des arômes de fruits rouges. La longue finale fait ressortir des notes florales. » Laurent Vaillant, Chef de cave de la Maison Lombard

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
CHAMP-00005	75 cl	72 CHF	96 CHF



CHAMPAGNE LOMBARD EXTRA BRUT PREMIER CRU BLANC DE NOIRS

Assemblage: 50% Pinot Noir Premier Cru, 50% Meunier Premier Cru,

10% à 20% de vins de réserve

Vinification : FA en cuve inox thermo-régulée non collé Élevage : 6 à 8 mois - 40% en fût, 60% en cuve inox

Temps sur lattes: 36 mois minimum

Dosage: 4 g/L

« Les Pinots Noirs poussent sur un sol limoneux et un sous-sol calcaire, ce qui confère à ce vin des notes crayeuses. L'élevage en fût est très intéressant sur ces Pinots qui ont beaucoup de finesse : il va permettre de faire ressortir des arômes toastés très délicats grâce à la micro-oxydation apportée par le fût. »

Laurent Vaillant, Chef de cave de la Maison Lombard

Conditionnement: 75 cl Prix / bouteille Prix / litre

CHAMP-00264 79.- CHF 105.- CHF



CHAMPAGNE LOMBARD BRUT NATURE GRAND CRU

Assemblage: 50% Pinot Noir Grand Cru, 50% Chardonnay Grand Cru,

0% vins de réserve

Vinification : FA en cuve inox thermo-régulée non collé Élevage : 6 à 8 mois - 25% en fût, 75% en cuve inox

Temps sur lattes: 48 mois minimum

Dosage: 0 g/L

« Ce champagne combine les expressions de plusieurs terroirs. Les Chardonnays des sols crayeux de la Côte des Blancs apportent finesse et tension. Les Pinots Noirs de la partie sud de la Montagne de Reims, sur sols argilo-calcaires s'expriment avec plus d'amplitude. L'élevage en fût a permis de révéler les subtilités de ces grands terroirs grâce à une micro-oxydation. »

Laurent Vaillant, Chef de cave de la Maison Lombard

Conditionnement : 75 cl Prix / bouteille Prix / litre
CHAMP-00265 89.- CHF 119.- CHF



CHAMPAGNE LOMBARD BRUT NATURE LE MESNIL SUR OGER GRAND CRU

100% Chardonnay Grand Cru

Vinification : FA en cuve inox thermo-régulée non collé

Élevage : 6 à 8 mois en cuve inox Temps sur lattes : 48 mois minimum

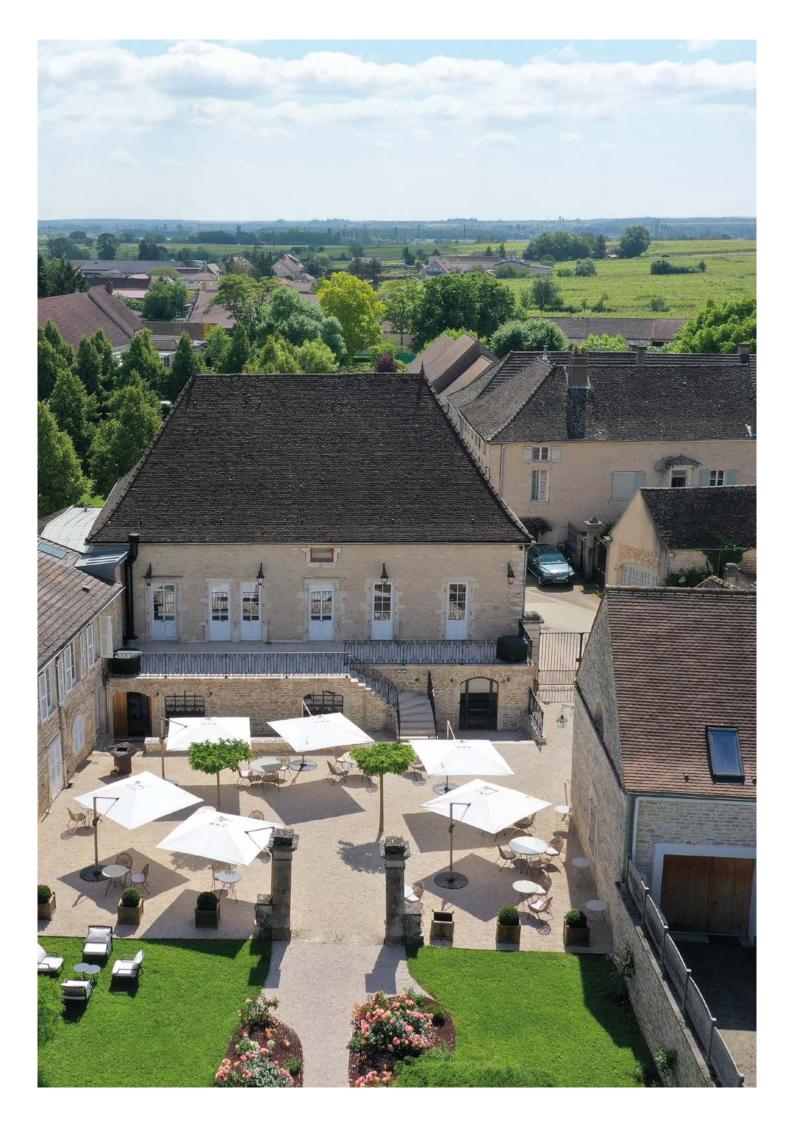
Dosage: 0 g/L

« Le terroir du Mesnil-sur-Oger donne des Chardonnays tendus, marqués par une minéralité « pierre à fusil » et une aromatique de citron vert. Ce champagne est non dosé pour découvrir son identité ample et minérale. »

Laurent Vaillant, Chef de cave de la Maison Lombard

Conditionnement : 75 cl Prix / bouteille Prix / litre

CHAMP-00266 149.- CHF 199.- CHF





Domaine et Maison Chanzy, Grands vins de Bourgogne

Caviar House & Prunier s'associe avec le domaine Chanzy pour vous présenter 3 cuvées spéciales afin de vous plonger dans une expérience unique, célébrant le terroir de la Bourgogne et les délices de la mer.

Le domaine Chanzy, historiquement implanté à Bouzeron dans le département de Saône-et-Loire, s'étend sur 80 hectares de vignes certifiées Haute Valeur Environnementale niveau 3.

Les vignobles se répartissent sur les trois Côtes de la Bourgogne, dans un souci constant d'offrir une expérience bâtie sur la passion et des vins qui reflètent au mieux les magnifiques terroirs de la région.



BOURGOGNE PINOT NOIR CHANZY CAVIAR HOUSE | 2020

Le Bourgogne Pinot Noir, comme son nom l'indique, est planté en cépage Pinot Noir. Notre Bourgogne Pinot Noir Les Fortunés ne provient que des vignes de Côte Chalonnaise bien exposées sur les communes de Bouzeron et Mellecey.

Dégustation : au nez, il offre dans ses premières années une diversité d'arômes allant des fruits rouges frais (cassis, cerise). En bouche, il est plutôt rond, aux tanins affirmés mais délicats.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
WINE-02648	75 cl	49- CHF	65 CHF



BOURGOGNE ALIGOTÉ CHANZY CAVIAR HOUSE | 2017

Le Bourgogne Aligoté, comme son nom l'indique, est planté en cépage Aligoté. Notre Bourgogne Aligoté Les Fortunés ne provient que des vignes de Côte Chalonnaise sur des coteaux bien exposés des communes de Bouzeron et de Mellecey.

Dégustation : il s'accorde parfaitement aux poissons grillés et sa vivacité et ses notes d'agrumes résistent bien à l'iode des huîtres. Plus simplement, il est un des rares vins à s'accorder sur des salades, des taboulés ou des légumes vapeur.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
WINE-02649	75 cl	42- CHF	56CHF



BOURGOGNE CHARDONNAY CHANZY CAVIAR HOUSE I 2020

Le Bourgogne Chardonnay, comme son nom l'indique, est planté en cépage Chardonnay. Notre Bourgogne Chardonnay Les Fortunés ne provient que des vignes de Côte Chalonnaise. Il est issu de deux parcelles, l'une située sur le coteau de « La Fortune » à Bouzeron et l'autre sur les hauteurs de Nantoux, village voisin de Bouzeron.

Millésime marqué par une précocité historique, depuis le débourrement jusqu'aux vendanges. Le résultat est absolument exceptionnel.

Dégustation : synthèse de la finesse et de la fraîcheur, sublimé par le fruité que peut apporter le Chardonnay. On pensera d'emblée à un poisson de rivière poêlé, à un poisson de mer en sauce blanche ou à des crustacés chauds.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
WINE-02647	75 cl	49- CHF	65 CHF



LES VODKAS BELUGA

BELUGA est devenu dans le monde entier synonyme d'excellente vodka russe.



BELUGA CLASSIC

La vodka Beluga Classic est fabriquée à partir des meilleurs ingrédients : alcool de malt unique et la plus pure des eaux de source sibérienne. Ces ingrédients connaissent une triple distillation avant d'ajouter des extraits de miel et d'avoine et de laisser la vodka reposer pendant 30 jours.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
VODKA-00083	5 cl	9 CHF	180 CHF
VODKA-00084	50 cl	58 CHF	116 CHF
VODKA-00085	70 cl	69 CHF	99 CHF



BELUGA GOLD LINE

La vodka Beluga Gold Line (édition limitée) est fabriquée à partir de malt de céréales et d'eau pure provenant de puits artésiens en Sibérie. Elle subit une quintuple distillation avant d'être enrichie avec des extraits de riz et d'orpin rose.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
VODKA-00087	Coffret-cadeau en cuir 70 cl	195 CHF	279 CHF



BELUGA ALLURE

Soigneusement élaborée à partir des meilleurs grains et avec énormément de travail à la main, cette vodka Beluga Allure rejoint le monde des produits Super Premium. L'ajout de malt lui a donné son raffinement particulier et sa profondeur de goût. C'est de là que viennent sa douceur et sa pureté. Son goût rappelle celui du pain frais et a une légère saveur de sirop.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
VODKA-00091	Coffret-cadeau en cuir 70 cl	175 CHF	250 CHF



BELUGA CELEBRATION

La vodka Beluga « Celebration » est une édition limitée, spécialement produite pour célébrer le 115ème anniversaire de la fameuse distillerie Mariinsk qui se trouve au cœur de la Sibérie.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
VODKA-00111	Coffret avec verre 70 cl	72 CHF	96 CHF



BELUGA TRANSATLANTIC

La vodka Beluga Transatlantic Racing est une édition spéciale inspirée par le succès de l'équipe russe du voilier BELUGA aux différentes compétitions en mer Méditerranée et dans l'océan Atlantique.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
VODKA-00097	Coffret-cadeau en cuir 70 cl	145 CHF	287 CHF



LES AUTRES SPIRITUEUX



1653 RHUM OLD BARREL - STUDER

Le rhum Old Barrel 1653 a été créé pour commémorer Christian Schybi. Il fut un chef de file de la guerre des paysans de 1653 et époux de Maria Studer, ancêtre de la distillerie. Le rhum est fabriqué à partir de mélasse de canne à sucre d'Amérique latine. Le 1653 Old Barrel Rum est stocké pendant plusieurs années en fûts de chêne, ce qui donne au rhum un caractère doux avec des notes de vanille, de miel et de bois.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
SPIRIT-00983	50 cl	101 CHF	202 CHF



THE ALPINIST SWISS PREMIUM DRY GIN

Eau des glaciers, herbes fraîches de montagne, accents d'agrumes amers et genévrier très présent : les ingrédients de ce produit naturel suisse ont été soigneusement harmonisés. C'est ce qui fait la pureté et l'originalité de l'Alpinist Dry Gin. Un véritable gin suisse premium.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
SPIRIT-00988	70 cl	125 CHF	179 CHF



COGNAC FRAPIN VIP XO

Le Cognac XO VIP provient exclusivement du Domaine Frapin situé en Grande Champagne. Cette appellation, reconnue comme étant le cru le plus réputé de Cognac, offre des eaux-de-vie au parfum inégalé, les plus aptes à un vieillissement prolongé, gage d'une qualité optimale du Cognac. Distillé avec les lies, le XO VIP est ensuite vieilli au Domaine dans des chais humides durant plusieurs décennies, ce qui va lui donner toute sa rondeur et sa souplesse.

	Conditionnement	Prix / bouteille	Prix / litre
SPIRIT-00972	70 cl	359 CHF	513 CHF



LES CADEAUX GOURMANDS - Caviar House -

Le plaisir d' offrir

Un cadeau Caviar House & Prunier est une marque d'estime, un moment d'exception, un voyage exclusif, aussi bien pour celui qui l'offre que pour celui qui le reçoit.

Peu importe sa taille et l'occasion, tout le monde se réjouit de recevoir un cadeau qui vient du cœur. " Offrez " Caviar House & Prunier et vous ferez le bon choix parmi de magnifiques arrangements culinaires composés par nos soins avec passion. Toutefois, si votre cœur balance encore, composez vous-même votre corbeille " Couture " en fonction de votre budget, d'un thème ou de votre destinataire.

C'est vous qui décidez!

Pour un anniversaire, un mariage, des noces d'or ou d'argent, une naissance, un jubilé, un départ en retraite, pour Noël... les occasions ne manquent pas.

Nous nous réjouissons de pouvoir vous conseiller personnellement, de vous accompagner dans vos projets et de partager la magie de cet art de vivre avec vous.

Nous restons à votre écoute si vous souhaitez un conseil ou une offre exclusive et personnalisée.





BALIK GREEN SJOMGA | 95.- CHF

1 Balik Sjomga (au choix Tradition ou Orange), env. 280 g

1 pot de moutarde Balik, $250~\mathrm{g}$

COMPOS-00299 : Balik Sjomga Tradition COMPOS-00300 : Balik Sjomga Orange

L'APÉRITIF CAVIAR | 130.- CHF

1 boîte de caviar Prunier Tradition, 30 g 1 bouteille de champagne Brut Caviar House, 37,5 cl COMPOS-00301





COFFRET BALIK SASHIMI | 145.- CHF

- 1 Balik Fillet Sashimi Style, env. 320 g
- 1 bouteille de vin blanc Maison Chanzy Bourgogne Aligoté, 75 cl COMPOS-00302

COFFRET BALIK FOR TWO | 200.- CHF

- 1 Balik Fillet Tsar Nikolaj For Two, env. 320 g
- 1 bouteille de vin blanc Maison Chanzy Bourgogne Aligoté, 75 cl COMPOS-00303



COFFRET COCKTAIL CAVIAR N°1 | 285.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Saint-James, 50 g
- 1 bouteille de vodka Beluga Noble, 50 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 1 cuillère en nacre



COFFRET COCKTAIL CAVIAR N°2 | 285.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Osciètre Supérieur, 50 g
- 1 bouteille de vin blanc Maison Chanzy Bourgogne Aligoté, 75 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 1 cuillère en nacre



COFFRET COCKTAIL CAVIAR N°3 | 305.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Osciètre Noir Intense, $50 \ g$
- 1 bouteille de champagne Lombard Extra Brut Blanc de Noirs, 75 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 1 cuillère en nacre



COFFRET COCKTAIL CAVIAR N°4 | 315.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Osciètre Supérieur, 50 g
- 1 bouteille de champagne Lombard Extra Brut Blanc de noirs, 75 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 1 cuillère en nacre

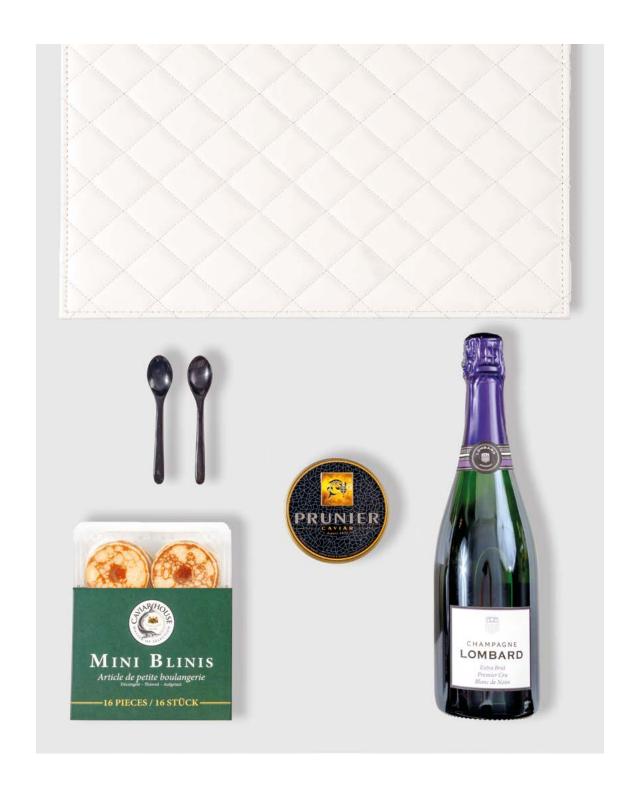


COFFRET APÉRITIF CAVIAR N°1 | 360.- CHF

1 boîte de caviar Prunier Tradition, 125 g

1 bouteille de vin blanc Maison Chanzy Bourgogne Aligoté, 75 cl

Sélection exclusive Caviar House

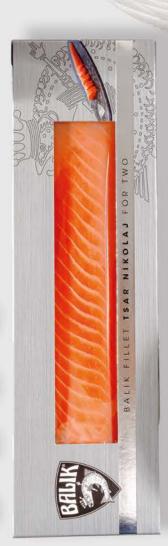


COFFRET CAVIAR EXPÉRIENCE TRADITION | 430.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Tradition, 125 g
- 1 bouteille de champagne Lombard Extra Brut Blanc de noirs, 75 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 2 cuillères en corne











COFFRET ÉPICURIEN TRADITION | 650.- CHF

1 boîte de caviar Prunier Tradition, 125 g 1 Balik Fillet Tsar Nikolaj For Two, env. 320 g 1 panettone artisanal aux fruits confits, 1 kg 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g

- 1 bouteille de champagne Brut Caviar House, 75 cl
- 1 pot de moutarde Balik, 250 g
- 4 cuillères en nacre



COFFRET APÉRITIF CAVIAR N°2 | 650.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Osciètre supérieur, 125 g
- 1 bouteille de champagne Lombard Extra Brut Blanc de Noirs, 75 cl





COFFRET BALIK EXPÉRIENCE & CHANZY | 800.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Osciètre supérieur, 125 g
- 1 Balik Fillet Tsar Nikolaj For Two, env. 320 g
- 1 bouteille de vin blanc Maison Chanzy Bourgogne Aligoté, 75 cl
- 1 boîte d'œuf de saumon sauvage Keta, 100~g
- 1 boîte de tartare Balik Classic, 100 g
- 1 paquet de 16 mini blinis, $135\,\mathrm{g}$
- 2 cuillères en corne



COFFRET BALIK EXPÉRIENCE & DOM PERIGNON | 1'025.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Osciètre supérieur, 125 g
- 1 Balik Fillet Tsar Nikolaj For Two, env. 320 g
- 1 bouteille de champagne Dom Perignon, 75 cl
- 1 boîte d'œuf de saumon sauvage Keta, 100~g
- 1 boîte de tartare Balik Classic, 100 g
- 1 paquet de 16 mini blinis, $135\,\mathrm{g}$
- 2 cuillères en corne



COFFRET PRESTIGE | 1'150.- CHF

- 1 boîte de caviar Prunier Saint-James, 50~g1 boîte de caviar Prunier Osciètre Supérieur, 50~g1 boîte de caviar Prunier Osciètre Noir Intense, 50~g1 paquet de 16 mini blinis, 135~g
- 1 bouteille de champagne Brut Dom Perignon, 75 cl
- 1 Balik Fillet Tsar Nikolaj For Two, env. 320 g
- 4 cuillères en nacre



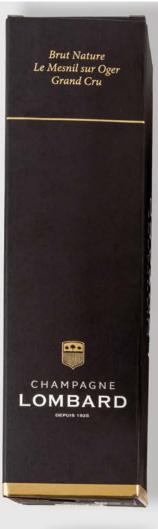
COFFRET CAVIAR EXPÉRIENCE IMPERIAL | 1'250.- CHF

- 1 boîte de caviar Caviar House Imperial, 125 g
- 1 bouteille de champagne Cristal Roederer, 75 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 2 cuillères en corne

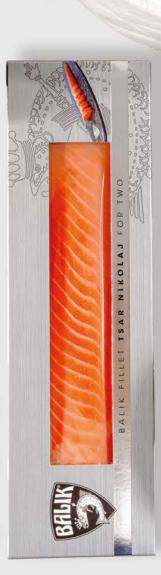


COFFRET CAVIAR EXPÉRIENCE BELUGA | 1'300.- CHF

- 1 boîte de caviar Caviar House Beluga, 125 g
- 1 bouteille de champagne Dom Perignon, 75 cl
- 1 paquet de 16 mini blinis, 135 g
- 2 cuillères en nacre









1 bouteille de champagne Lombard Mesnil sur Oger, 75 ${\it cl}$

1 pot de moutarde Balik, 250 g

4 cuillères en nacre

COFFRET ÉPICURIEN IMPERIAL | 1'350.- CHF 1 boîte de caviar Caviar House Imperial, 125 g

1 Balik Fillet Tsar Nikolaj For Two, env. 320 g

1 panettone artisanal aux fruits confits, 1 kg

1 paquet de 16 mini blinis, 135 g



LES COFFRETS SUR-MESURE

Votre cadeau personnalisé au sommet de l'élégance

Chez Caviar House & Prunier, nous vous offrons l'opportunité de créer des cadeaux à votre image, témoignant de votre raffinement et de votre attention aux détails. Notre équipe dédiée se tient à votre disposition pour transformer vos idées en réalité.

1. Vos délices, votre signature

Optez pour nos créations prêtes à offrir, ou composez vous-même un assortiment sur-mesure parmi nos produits d'exception.

2. Nos coffrets, l'écrin de vos vœux

Choisissez entre l'élégance intemporelle de la boîte chapeau en cuir, le charme pratique de notre sac shopping raffiné, ou encore l'élégance épurée du coffret cartonné...

A agrémenter à votre préférence d'un ruban délicat.

3. Votre message, l'expression de votre attention

Notre équipe vous propose d'ajouter un message personnalisé à votre cadeau en joignant une carte soigneusement rédigée par nos soins, qui transmettra vos vœux avec élégance.

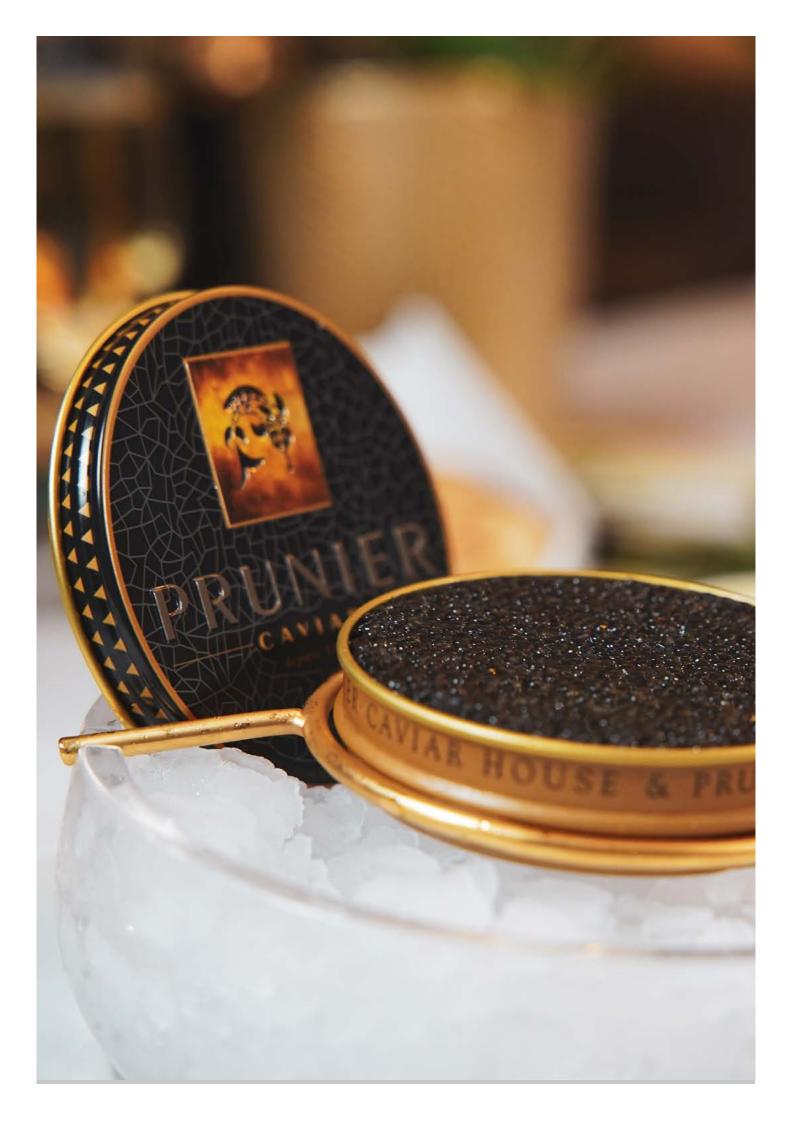
4. Maîtrisez votre budget, offrez l'exclusivité

Du sobre au somptueux, notre gamme diversifiée vous permet de personnaliser chaque détail en fonction de votre budget. Nous travaillons avec vous pour créer un cadeau sur-mesure qui incarne la grandeur et la finesse.

Une logistique à votre service : un envoi sans fausses notes

Notre expertise ne s'arrête pas à la création.

Nous nous engageons à livrer vos commandes avec précision en Suisse, qu'il s'agisse d'envois individuels, multidestinataires ou groupés.



ART DE LA TABLE - Autour du Caviar -

PouPour pa patédébaterée leavaine et profite riphéinement de ses saveurs, il lest important d'utilisés ées éaxobs manéaité paux pour sa dégustation. Les cuillères à caviar en matériaux naturels comme la nacre et la corne, ou encore l'or, sont particulièrement adaptés pour savourer le caviar dans sa forme la plus pure.

- L'argent est fortement déconseillé car il oxyde le caviar et laisse une saveur indésirable. -







LES CUILLÈRES

OTHER-00052	Ecrin de 6 cuillères en corne	91 CHF
OTHER-00483	Cuillère en corne, individuelle	12 CHF
OTHER-00077	Ecrin de 6 cuillères en nacre	151 CHF
OTHER-00078	Cuillère en nacre, individuelle	22 CHF

SERVICE À CAVIAR **CAVIAR HOUSE & PRUNIER**

Simple et élégant, ce service à caviar peut contenir les boîtes sous-vide de 30 g à 250 g. OTHER-02329 79.- CHF Prix / pièce





SERVICE À CAVIAR « CLOCHE »

Ce service en verre présente une cloche argentée élégante, avec une poignée en forme d'esturgeon. Il existe en deux tailles :

11 cm, pour servir des boîtes de caviar de 30 g et 50 g. OTHER-02461 Prix / pièce 65.- CHF 13 cm, pour servir des boîtes de caviar de 125 g.

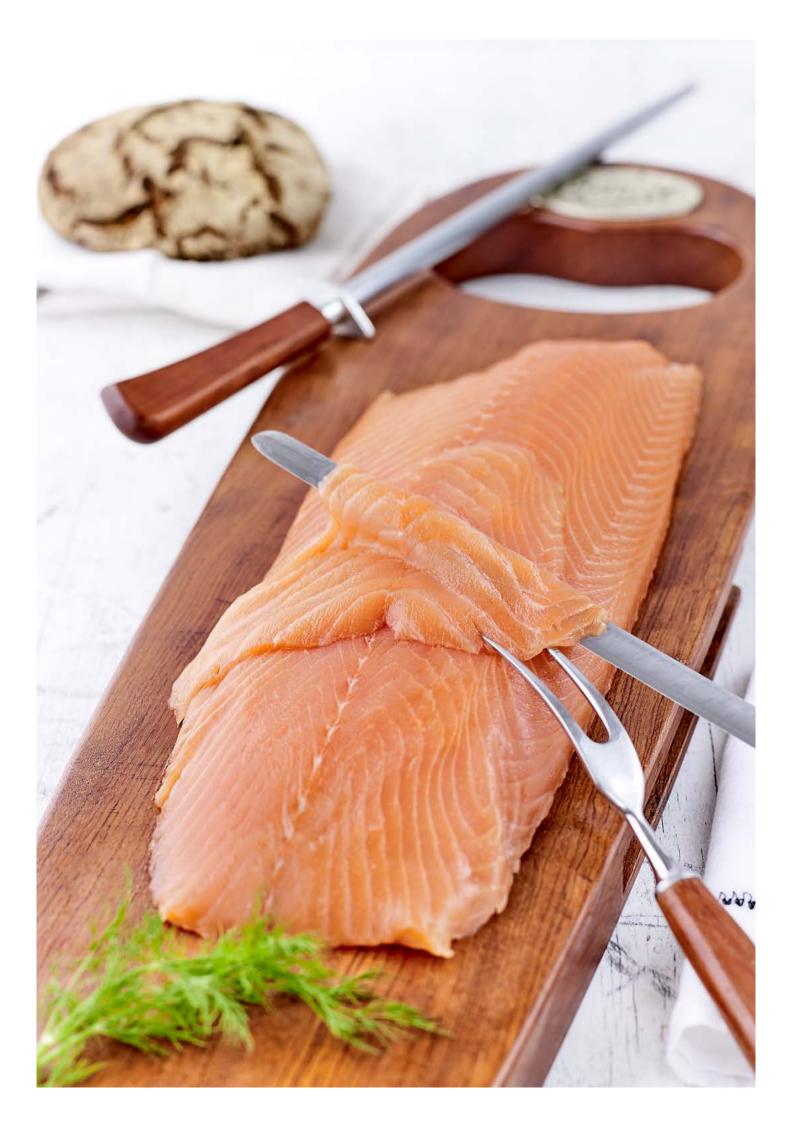
OTHER-02460 Prix / pièce 90.- CHF



OUVRE-BOÎTE À CAVIAR

Cet ouvre-boîte à caviar remplace élégamment la pièce de monnaie classique pour soulever le couvercle des boîtes de caviar, mais également des boîtes de tartare Balik.

OTHER-02445 Prix / pièce 5.- CHF



ART DE LA TABLE - Autour du saumon Balik -



PLANCHE À DÉCOUPER BALIK ET SES USTENSILES

Prenez votre temps, et maîtrisez l'Art du tranchage avec notre cette planche à découper en bois et ses ustensiles.

La planche et les ustensiles ont été fabriqués sur-mesure, sur la base de la toute première planche à trancher Balik conçue à l'époque par M. Kübel, fondateur de la Manufacture Balik.

La planche a été produite à Genève par la société Wider.

Elle est fabriquée à partir de bois Kotibé, originaire d'Afrique Centrale et de l'Ouest. Les poignées des ustensiles sont également réalisées dans le même bois Kotibé.

Les ustensiles sont fabriqués par la société Isler en Suisse allemande,

fournisseur de couteaux Balik depuis sa création.

OTHER-02447 Prix / pièce 980.- CHF



PLANCHE DE GRANIT Présentée en coffret

OTHER-02456 Petite planche de granit 39,5x14,5 cm 290.- CHF
OTHER-02457 Grande planche de granit 69x19,5 cm 460.- CHF



Les Masterclass Caviar House

Plongez dans l'univers fascinant du caviar, de ses mystères de ses goûts. Comme pour une masterclass sur le vin, laissez-vous guider par nos experts et ambassadeurs qui vous expliqueront en termes simples ce que vous avez toujours voulu savoir : l'histoire du caviar et de l'esturgeon, les meilleurs pratiques d'élevage et de préparation de ce mets mythique.

Nos Masterclass se déroulent dans la caviathèque de la boutique Fusterie à Genève, à l'extérieur ou chez vous, en ville ou à la montagne. Notre équipe est à votre disposition. Que ce soit dans le cadre d'un événement privé, d'un team building ou d'une célébration spéciale, nous serons ravis de créer une expérience sur-mesure vos invités et vous.

MASTERCLASS « Découverte du caviar »

180.- CHF par personne

Découvrez deux caviars en opposition et leurs magnifiques contrastes lors d'une dégustation agrémentée de champagne ou vodka. Cette dégustation à vivre ou à offrir, vous permettra de définir votre préférence naturelle. Idéal pour les non-initiés qui souhaitent découvrir en toute sécurité, avec la garantie internationale de Caviar House sur la qualité.

MASTERCLASS « Découverte du Saumon Balik, Made in Switzerland »

180.- CHF par personne

Découverte de l'univers du saumon Balik intégralement préparé au cœur de la Suisse avec un savoir-faire 100% artisanal et ancestral. Découvrez le goût incomparable de la merveille Balik, qualifié de « meilleur saumon fumé au monde » par ses afficionados. Le fumage, la salaison, coupe du tsar ou tranché n'auront plus de secrets pour vous.

MASTERCLASS « Amateur d'exception »

400.- CHF par personne

Découvrez trois caviars en opposition et leurs magnifiques contrastes lors d'une dégustation en pairing avec un champagne Blanc de Blancs (ou vodka). Un magnifique moment de pur bonheur haut en couleurs gustatives pour découvrir de nouvelles sensations. Le saumon Balik sera également présent pour ravir vos papilles.

MASTERCLASS « Caviar Master »

1'000.- CHF par personne

Naviguez à travers les parfums et sensations envoutantes de 5 à 6 caviars et découvrez vos préférences. Nos Ambassadeurs vous feront découvrir la subtilité délicate des caviars d'exception et l'intensité de nos préparations spéciales. Le saumon Balik et un champagne Blanc de Blancs s'inviteront également dans vos palais.

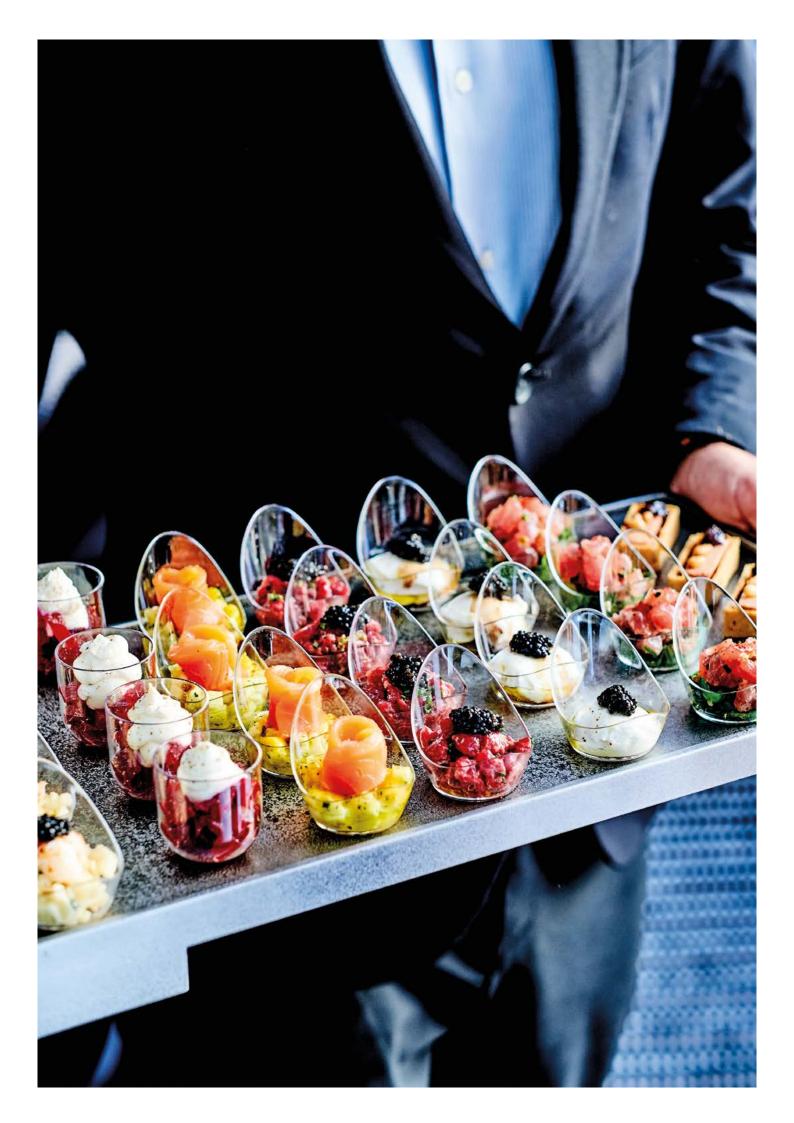
MASTER CLASS « Caviar Odyssée »

2500.- CHF par personne

Véritable Odyssée de l'art du caviar, cette masterclass unique au monde vous fera voyager à travers une dizaine de nos plus belles références internationales. Nous préparerons des pairings champagne et vodka spécifiques selon vos préférences et parmi nos plus belles références, pour une expérience inégalée. Le saumon Balik sous plusieurs coupes et textures complètera les arômes et sensations gustatives.

MASTERCLASS « Black Edition »

Composez votre Masterclass sur mesure avec nos experts.



Vos évènements avec nous!

Caviar House : l'Excellence Gastronomique au Service de Vos Événements

Depuis plusieurs années, Caviar House incarne l'excellence dans le domaine de la gastronomie. Nos produits, réputés

dans le monde entier pour leur finesse et leur qualité, sont le reflet de notre savoir-faire inégalé.

Notre service traiteur, alliant expertise et personnalisation, vise à créer une expérience mémorable pour vos invités.

Que ce soit pour des cocktails, des déjeuners ou dîners d'entreprise, des anniversaires ou tout autre événement, nous

vous proposons des offres sur-mesure adaptées à vos attentes et à votre budget.

Déplacement et Savoir-Faire à Votre Service

Nous mettons notre expertise à votre disposition, où que vous soyez. Après une étude approfondie de vos lieux, nous

nous déplaçons pour garantir un service de qualité au sein de l'environnement de votre choix.

Privatisation de notre Salon Privé à Genève

Au cœur de Genève, sur la célèbre place de la Fusterie, notre salon privé vous accueille dans un cadre idyllique,

alliant accessibilité et discrétion. Idéal pour vos événements privés et professionnels, ce lieu est privatisable selon

vos besoins.

Expériences sur-Mesure et Initiation au Caviar

Nous concevons des offres personnalisées, incluant la possibilité d'une initiation au caviar, sous forme de dégustation

guidée par un ambassadeur de la Maison.

Nos services traiteurs sont disponibles pour des groupes de 2 à 500 personnes, s'adaptant à divers événements tels

que des repas de famille, baptêmes, mariages, réceptions en plein air, en entreprise, ou dans nos locaux.

Contactez-nous dès aujourd'hui pour donner vie à vos projets gastronomiques.

Tél.: +41 22 781 02 37

Customer-ch@caviarhouse-prunier.com

..... 85

Votre visite à la Manufacture Prunier



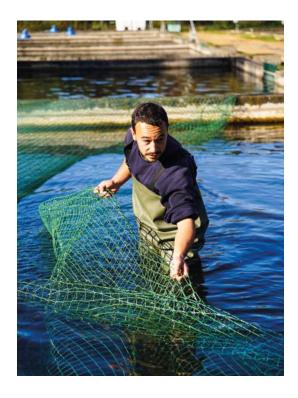
attention.

Créée en 1993, bien avant toutes les autres fermes d'élevage dans le monde, la Manufacture Prunier intègre les meilleures pratiques issues de l'héritage familial. Située près de Bordeaux, au cœur de plusieurs hectares de nature, elle est devenue le porte étendard mondial du caviar français grâce à son expertise et dispose aujourd'hui d'un savoir-faire inégalé.

Nous offrons à nos amis et clients la possibilité de vivre une expérience unique : découvrir l'écosystème unique et préservé de la manufacture, et découvrir la fabrication de ses précieux caviars. La visite de la pisciculture se clôture en beauté par une dégustation de plusieurs caviars et des produits de la Maison.

Envie de découvrir l'envers du décor ? Contactez-nous, nous étudierons vos demandes avec

Visite et dégustation : 10 personnes maximum. Visite, dégustation et nuitée dans la Maison d'hôtes : 4 personnes (selon disponibilités).



Votre visite à la Ferme Balik



Prenez part à une visite guidée de la Manufacture Balik et de son studio d'enregistrement, dégustez un apéritif dans l'ambiance chaleureuse de la boutique de la Ferme, ou savourez un dîner dans sa salle à manger Kästner.

Visite guidée

La Ferme Balik mêle d'une façon bien à elle savoirfaire culinaire et inspiration artistique.

Nous tenons à partager cette passion en ouvrant aux visiteurs l'univers et le savoir-faire ancestral de Balik. Nous proposons des visites guidées, sur réservation uniquement, de janvier à novembre, pour un maximum de 15 personnes.

La visite de la Ferme Balik comprend :

- Une visite de la manufacture
- Une visite du studio d'enregistrement
- La découverte de l'histoire de Balik



Plaisir culinaire à la Ferme

Si vous réservez à l'avance, et à partir de 6 personnes, vous pourrez déguster soit un apéritif Balik dans la boutique de la Ferme, soit un menu ou une Tavolata Balik dans l'ambiance exclusive et enchanteresse de la salle Kästner.

En espérant vous accueillir bientôt à la Ferme Balik, nous nous tenons à votre disposition pour toute question.





Nos boutiques, restaurants & Seafood Bars



GENÈVE

Caviar House & Prunier

Rue du Rhône, 30 - Place de la Fusterie 1204 Genève Tél. +41 22 781 02 37

Shop in Shop Caviar House & Prunier

Delicatessa (sous-sol) Globus Genève Rue du Rhône, 48 1204 Genève Tél. +41 22 510 39 77

LAUSANNE

Shop in Shop Caviar House & Prunier

Delicatessa Globus Lausanne Rue du Pont, 5 1003 Lausanne Tél. +41 21 510 62 16

CRANS MONTANA

Caviar House & Prunier

Rue Centrale, 46 3963 Crans Montana Tél. +41 27 480 48 00

GENÈVE

Restaurant Caviar House & Prunier

1^{er} étage Rue du Rhône, 30 - Place de la Fusterie 1204 Genève Tél. +41 22 781 02 37

Seafood Bar Caviar House & Prunier

Globus Food Hall Rue du Rhône, 48 1204 Genève Tél. +41 22 510 39 78

CRANS MONTANA

Restaurant Caviar House & Prunier Rue Centrale, 46 3963 Crans Montana Tél. +41 27 480 48 00

Notre présence internationale



ALLEMAGNE

Seafood Bar Caviar House & Prunier à l'Alsterhaus Jungfernstieg 16 - 20354 Hambourg Tél. +49 40 32509399

JAPON

Sandwich House Caviar House & Prunier

B2 Floor Tokyu Plaza Ginza 5-2-1 Ginza, Chuo-ku - Tokyo 104-0061 Tel. +81 3-6264-5800

Café Prunier

B1 Floor Isetan Shinjuku 3-14-1 Shinjuku, Shinjuku-ku - Tokyo 160-0022 Tél. +81 3-3352-1111

Boutique Prunier

Azabudai Hills, Garden Plaza C - Tokyo

Retrouvez-nous prochainement à Dubai et à Monaco.

ANGLETERRE

Boutique & Seafood Bar Caviar House & Prunier

161 Picadilly, St James Street W1J 9EA Londres Tél. +44 (0)20 7408 2900

Shop in Shop Caviar House & Prunier - Harrods

87-135 Brompton Road, Knightsbridge SW1X 7XL Londres Tél. +44 (0)20 7730 1234

Boutique et Seafood Bar Caviar House & Prunier - Selfridges

400 Oxford St, Marylebone W1A 1AB Londres Tél. +44 (0)20 7318 3344

HONG KONG

Caviar House & Prunier

Shop 7E143, L7, Restricted Area, T1 Hong Kong International Airport Tél. (852) 2180-0770

Lobster & Oyster Counter

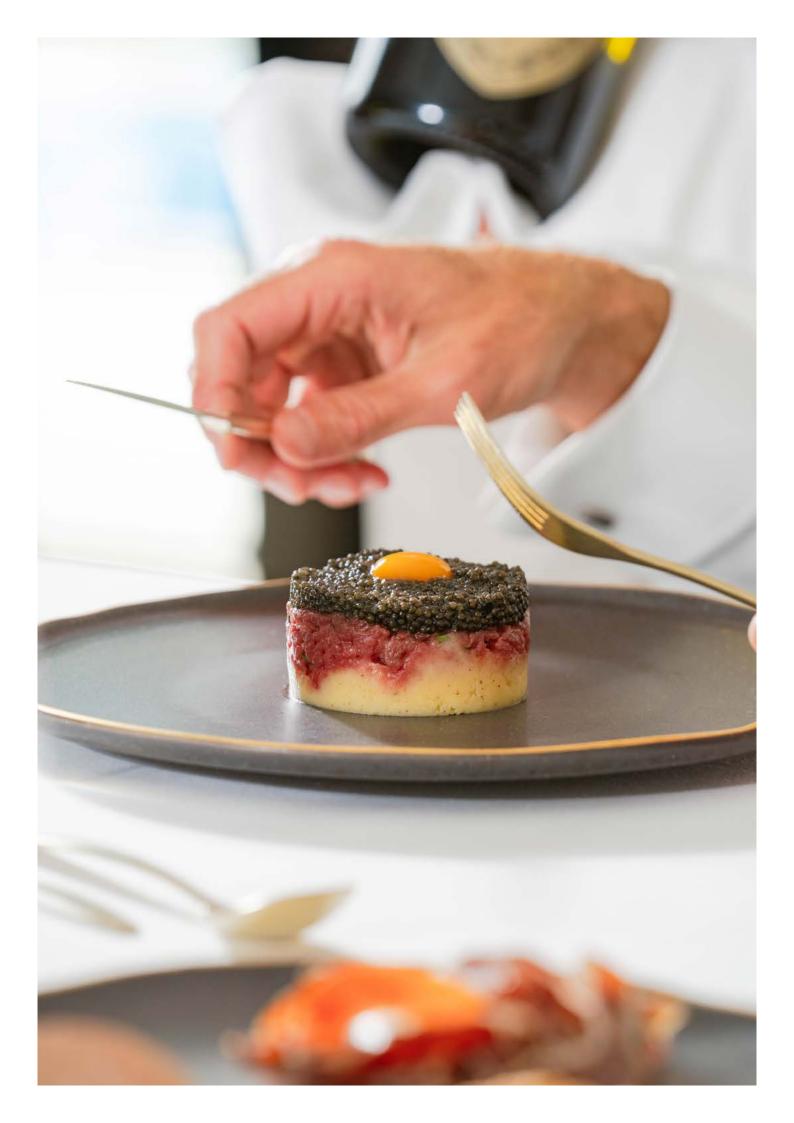
Shop 7E150, L7, Restricted Area, T1 Hong Kong International Airport Tél. (852) 2180-0770

Boutique, Bar & Lounge Caviar House

308, L3 Pacific Place Tél. (852) 2592-8827

Boutique Caviar House

122, Prince's Building, Central Tél. (852) 5724-4659

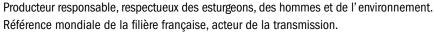


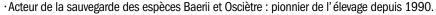
Développement durable et qualité

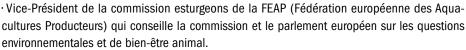
Nous nous engageons à préserver la nature en utilisant des méthodes respectueuses de l'environnement à chaque étape de notre processus de production. De la sélection à la création de chaque produit, nous visons à offrir une qualité exceptionnelle, tout en minimisant notre impact sur la planète.

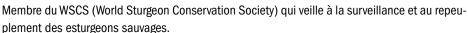












Des bonnes pratiques labellisées « Aquaculture de nos régions ».



BALIK

La Manufacture Balik détient la certification ISO 9001, gage de notre engagement envers l'excellence opérationnelle et la qualité. Cette norme internationalement reconnue garantit que nos processus de production sont rigoureusement conformes aux standards les plus élevés, assurant ainsi une expérience gustative inégalée.

Nous sommes également certifiés Kasher, ce qui reflète notre engagement à respecter des pratiques alimentaires traditionnelles strictes.

Le saumon norvégien qui entre dans la fumaison du Balik est issu de l'agriculture durable, élevé conformément aux normes internationales de l'industrie des produits de la mer : Global G.A.P et RSPCA (relatives au bien-être des poissons à chaque étape de la chaîne de valeur).



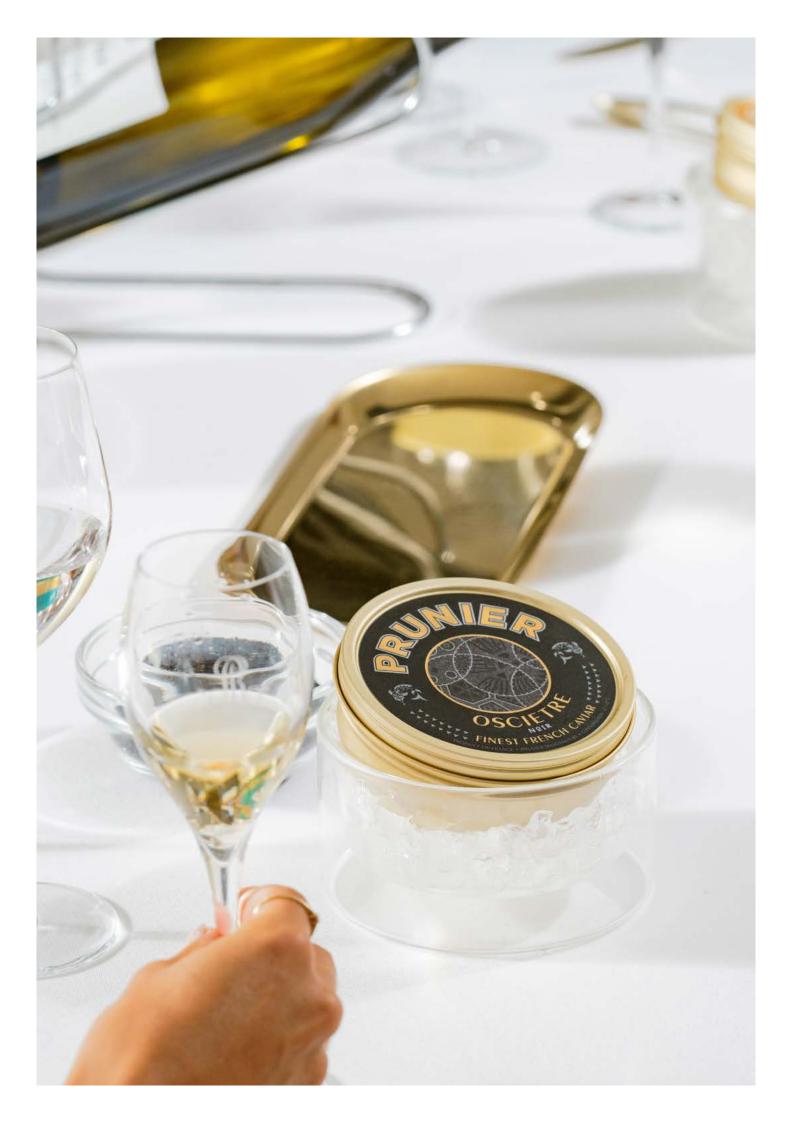
L'alimentation est le principal facteur d'émission de carbone dans la production de saumon. Notre Salmo Salar est nourri avec un régime composé à 70 % d'aliments d'origine marine provenant de sources certifiées et garanties sans OGM.

Approvisionnements durables

Sélectionner les meilleurs produits alimentaires, c'est savoir d'où ils viennent, c'est connaître les détails, mais cela nécessite aussi un certain savoir-faire et des relations étroites avec les fournisseurs. Au fil des années, nous avons développé des relations de confiance avec des pêcheurs, ainsi que des producteurs et des artisans du monde entier. Pour Caviar House & Prunier, le développement de partenariats à long terme est basé sur des valeurs communes, telles que la passion, la discipline, l'honnêteté et le désir de créer un produit de haute qualité dans le respect de l'éthique.

Notre politique d'achat est basée sur les valeurs suivantes :

- · Qualité et approvisionnement éthique : tous nos produits sont évalués, sélectionnés et achetés sur la base de critères de qualité, de goût et d'éthique. Dans la mesure du possible, nous privilégions les fournisseurs offrant des garanties d'éco-certification.
- · Durabilité et respect de l'environnement : nous suivons des lignes directrices en matière de bonnes pratiques, notamment en nous approvisionnant auprès de fournisseurs qui satisfont à nos normes de durabilité.
- · Nos emballages sont pour la majorité recyclables, et produits en Europe.



Conditions générales de vente

COMMANDE

- · Par téléphone au +41 (0) 22 781 02 37
- · Par e-mail à customer@caviarhouse-prunier.com
- · Sur notre boutique en ligne

www.caviarhouse-prunier.ch

Nous sommes à votre disposition du lundi au samedi de 9h00 à 18h.

C'est avec plaisir que nous vous conseillerons par téléphone.

LIVRAISON

Dans toute la Suisse en 24/48 heures (sauf jours fériés et week-ends) pour toute commande avant 15h00. Veuillez-vous renseigner par téléphone sur les possibilités de livraison les jours fériés nationaux et cantonaux. Nous vous informerons de la date de livraison.

Frais de livraison :

· Canton de Genève : 30.- CHF par adresse

· Canton de Vaud : 40.- CHF

· Livraison en Suisse : colis express 24 heures 25.- CHF (par Poste Express)

Frais de port gratuits pour la Suisse dès 200.- CHF.

Nos livraisons s'effectuent :

- Soit par la Poste en Swiss-Express « Lune » (livraison avant midi)
- Soit par notre propre service de livraison pour le Canton de Genève, et la Côte jusqu'à Morges (livraison dans la journée).

Comme nos produits sont périssables, nos paquets sont toujours envoyés dans un emballage spécifique réfrigéré en express par la poste. Veuillez mettre les produits dans le réfrigérateur dès réception du colis.

Les frais d'emballage sont à notre charge, les frais de port à la vôtre.

RÉSERVE DE GARANTIE

Vente sous réserve des stocks disponibles.

Caviar House & Prunier prend soin de livrer uniquement des produits d'excellente qualité. Il peut arriver qu'un article fasse momentanément défaut. Dans ce cas, nous remplacerons sans préavis l'article manquant par un produit équivalent sans modification de préavis, ou livrerons le produit à une date ultérieure.

DLC

Le caviar est soumis à une DLC de minimum 30 jours. Le saumon frais Balik bénéficie d'une DLC de maximum 15 jours.



Pour consulter notre politique de confidentialité

DRIX

Nos prix sont des prix nets, TVA en vigueur actuellement comprise. A la parution du présent catalogue, tous nos anciens prix ne sont plus valables. Nos catalogues sont valables pendant un an, c'est pourquoi nous nous réservons le droit de modifier les prix à titre exceptionnel en cas de changement des conditions d'achat. Dans ce cas, nous vous en informerons avant l'exécution de votre commande. Toutes nos offres sont sans engagement. Pour les articles dont le prix est calculé au kilo ou en gramme, le prix facturé sera calculé en fonction de la quantité livrée.

POSSIBILITÉS DE PAIEMENT

- · Nous acceptons les principales cartes de crédit.
- · Sur facture, paiement comptant à la date de réception de la facture

Possibilité d'ouvrir un compte client (sous réserve d'acceptation) : règlement à 10 jours.

Nous nous réservons toutefois le droit d'exiger un paiement anticipé par carte de crédit.

· Paiement sécurisé à distance : les transactions sont sécurisées par une solution qui présente des pages hautement sécurisées pour la saisie des données de paiement à distance : numéro de carte, date d'expiration et cryptogramme visuel.

La marchandise livrée reste jusqu'au paiement complet la propriété légale de notre société.

DROIT DE RÉTRACTATION ET RETOURS

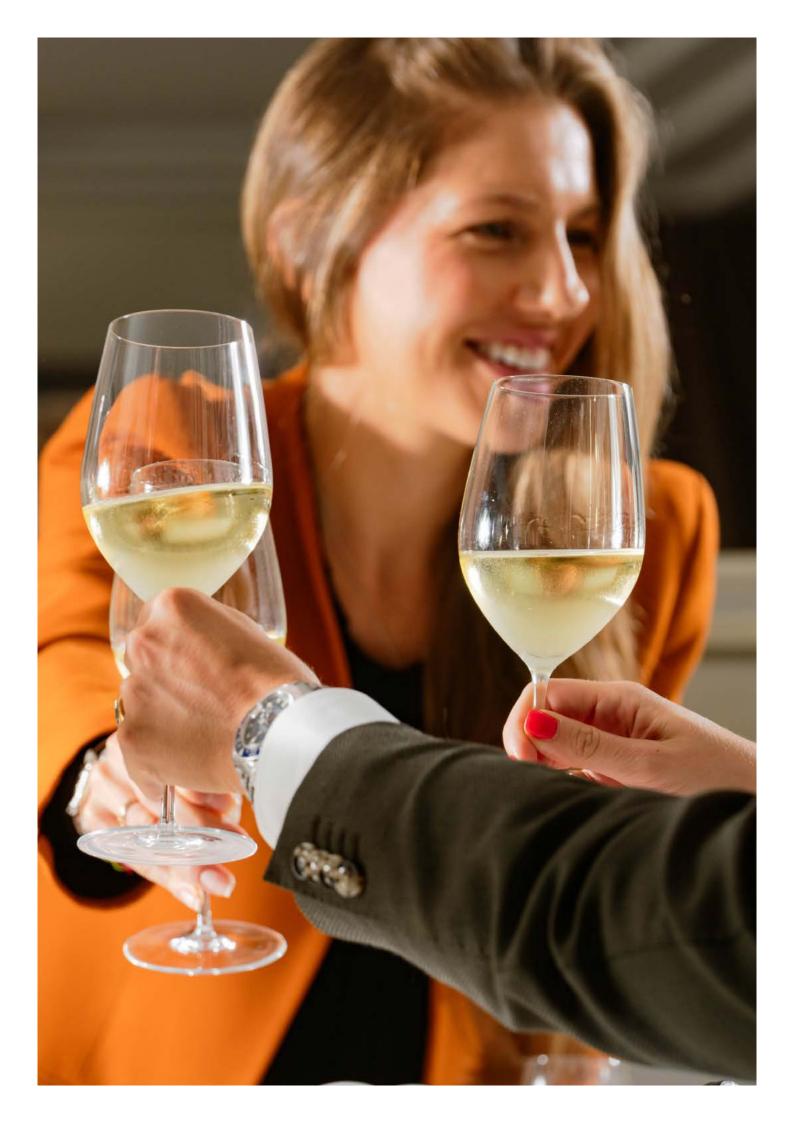
En raison de leur caractère périssable, nous n'accordons ni droit de rétractation ni droit de retour sur nos produits. Nous apportons le plus grand soin à votre commande. Dans le cas où, malgré toute notre l'attention, vous auriez une réclamation sur nos produits, à réception de votre commande, les demandes sont traitées au cas par cas. Dans tous les cas, l'acheteur s'engage à contrôler la marchandise dès sa réception pour voir si elle est complète et en bon état.

Des réclamations éventuelles concernant la qualité et l'intégralité doivent être communiquées à Caviar House & Prunier (Suisse) SA immédiatement, et au plus tard dans les 24 heures suivant la livraison, sinon cette livraison sera considérée comme étant acceptée.

Pour toute réclamation, merci donc de faire parvenir immédiatement une photo du produit et de la contre-étiquette par email ou fax.

AUTRES CONDITIONS DE LIVRAISON

Nos clients ne peuvent pas annuler les conditions générales de vente par des clauses qu'ils ont établies. Les contrats de livraison conclus avec nous sont soumis au droit suisse.



Notes