



CAVIAR  
DE NEUVIC



**GAMME CONGEEE**  
*RANGE OF FROZEN PRODUCTS*



## **PRODUCTEUR FRANCAIS DE CAVIAR**

*FRENCH CAVIAR PRODUCER*

Caviar de Neuvic est le producteur français de caviar du XXI<sup>ème</sup> siècle. Installé sur les bords de l'Isle, Caviar de Neuvic élève ses esturgeons dans le plus grand respect de l'environnement. Caviar de Neuvic vous propose une gamme complète de caviars, de produits à base d'esturgeon et d'oeufs de poissons de notre Domaine et de nos partenaires.

*Caviar de Neuvic is the French caviar producer of the 21<sup>st</sup> century. Located on the banks of the river "l'Isle", Caviar de Neuvic breeds its sturgeons with the greatest respect of the environment. Caviar de Neuvic offers a complete range of caviars, sturgeon produces and fish roe from our Domaine and our partners.*

**N**  
CAVIAR  
DE NEUVIC

# LA GAMME CONGEELEE

## THE FROZEN RANGE

### LA CONGÉLATION, UN PROCESSUS DE CONSERVATION ANCESTRAL

*Freezing, an ancestral preservation process*

Depuis des millénaires, l'art de la conservation des aliments est pratiqué pour assurer leur durabilité et leur qualité. Au Japon, cette méthode ancestrale est considérée comme un gage de qualité ultime. Grâce aux avancées technologiques modernes, il est désormais possible de congeler les aliments à des températures extrêmement basses pour en préserver toutes les propriétés gustatives et nutritionnelles.

*For thousands of years, the art of preserving food has been used to ensure its durability and quality. In Japan, this ancient method is considered the ultimate guarantee of quality. Thanks to modern technological advances, it is now possible to freeze foods at extremely low temperatures to preserve all*



Chez Caviar de Neuvic, nous avons recours à cette méthode de conservation pour notre gamme complète de produits. Grâce à cette technique, nous sommes en mesure de garantir la qualité et la fraîcheur de nos produits, tout en préservant leurs valeurs nutritionnelles. Ainsi, nous sommes en mesure de vous proposer des produits congelés d'une qualité exceptionnelle, qui répondent aux normes les plus élevées en matière de qualité, de goût et de nutrition.

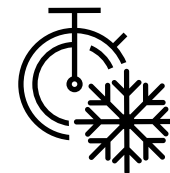
*At Caviar de Neuvic, we use this method of preservation for our entire range of frozen products. Thanks to this technique, we are able to guarantee the quality and freshness of our products, while preserving their nutritional values. As a result, we are able to offer you frozen products of exceptional quality, which meet the highest standards of safety, taste and nutrition.*



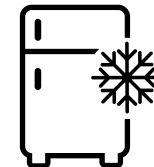
Fabrication



Conditionnement



Congélation  
rapide à -20°C



Décongélation  
48h entre 0° / +4°C

### La décongélation

Il est primordial de veiller à préserver toutes les caractéristiques sensorielles d'un produit alimentaire lors de sa décongélation, ce qui nécessite de respecter rigoureusement la chaîne du froid. Ainsi, afin d'éviter toute altération de l'intégrité et de la saveur du produit, il est recommandé de le placer progressivement entre une température comprise entre 0° et +4°C pendant une durée de 48 heures.

### Thawing

*It is essential to ensure that all the sensory characteristics of a food product are preserved during defrosting, which requires strict compliance with the cold chain. Thus, in order to avoid any alteration of the integrity and flavour of the product, it is recommended to place it progressively between a temperature of 0° and +4°C for a period of 48 hours.*



## LA COLLECTION DES CAVIARS

*CAVIAR COLLECTION*

### **Dosettes de caviar congelées**

*Acipenser Baeri*

*Frozen caviar pods - Acipenser Baeri*

Dôme de 5g, idéal pour assurer une mise en place rapide et précise. A démouler congelé, il se tempère en quelques minutes à température ambiante.

*A 5g dome, ideal for quick and precise preparation. Unmold when still frozen, it will become tempered in a few minutes at room temperature.*

Disponible en format 15 x 5g.

*Available in 15 x 5g.*





## LA COLLECTION DES CAVIARS

CAVIAR COLLECTION

### Caviar congelé

#### Acipenser Baeri ou Gueldenstaedtii

*Frozen Caviar - Acipenser Baeri or Gueldenstaedtii*

Notre collection Signature est le coeur de gamme de nos caviars. Léger et fruité pour le Baeri, l'Osciètre quant à lui se caractérise par sa longueur en bouche et sa complexité aromatique.

*Our Signature collection is the heart of our caviar range. The Baeri is light and fruity, while the Oscietra is characterised by its long finish and aromatic complexity.*

Disponible en format 30g.

*Available in 30g format.*



### Caviar cuisine congelé

#### Acipenser Baeri ou Gueldenstaedtii

*Frozen cooking caviar - Acipenser Baeri or Gueldenstaedtii*

Un caviar puissant qui saura sublimer vos plats en leur ajoutant une touche de luxe et de raffinement. Un ingrédient indispensable pour une expérience culinaire inoubliable.

*A powerful caviar that will enhance your dishes by adding a touch of luxury and refinement. An essential ingredient for an unforgettable culinary experience.*

Disponible en format 100g.

*Available in 100g format.*







Siphon d'oeufs brouillés, mouillette de beurre Caviar de Neuvic - Adam Brunet @Adrien Viller/Caviar de Neuvic

## COLLECTION DE BEURRE BUTTER COLLECTION



### Beurre de caviar congelé *Frozen Caviar butter*

Une recette exclusive et originale composée de plus de 25% de caviar et d'un beurre sélectionné par la Maison Bordier. À tartiner ou à cuisiner.

*An original and exclusive recipe composed of minimum 25% caviar. To be spread or cooked.*

Disponible en format 25g, 45g.

*Available in 25g, 45g formats.*



### Beurre de homard congelé *Frozen Lobster butter*

Elaboré à partir de l'huile de homard de la conserverie Groix & Nature, vous découvrirez son goût crustacé subtil et iodé. À déguster seul ou à cuisiner.

*Made with lobster oil from the Groix & Nature canning factory, you will discover its subtle and iodized crustacean taste. To be enjoyed on its own or for cooking.*

Disponible en format 25g.

*Available in 25g format.*



### Beurre de truffe congelé *Frozen Truffle butter*

Le beurre à la truffe est une recette traditionnelle du Périgord élaborée avec 10% de brisures de truffes noires. Une note originale pour aromatiser vos plats ou à déguster sur une tranche de pain frais.

*Truffle butter is a traditional Périgord recipe made with 10% black truffle flakes. An exceptional flavour for your dishes or to enjoy on a slice of fresh bread.*

Disponible en format 25g, 45g.

*Available in 25g format.*

## OEUF DE POISSON & BLINIS FISH ROE & BLINIS



### Oeufs de saumon congelés - Sauvage ou élevage *Frozen salmon roe - Wild or farmed*

Une texture délicate aux notes marines pour parfumer vos apéritifs, cocktails et salades. Accord gourmand avec un écrasé de pommes de terre.

*A delicate texture with marine notes to flavour your aperitifs, cocktails and salads. A gourmet pairing with mashed potatoes.*

Disponible en format 50g, 250g.  
*Available in 50g, 250g formats.*



### Oeufs de truite congelés - *Frozen trout roe*

Délicieux sur des blinis ou pour agrémenter un plat, ces oeufs croquants éclatent en bouche.

*Delicious on blinis or as a garnish to a dish, this firm roe burst in the mouth.*

Disponible en format 50g, 250g.  
*An original and exclusive*

### Blinis congelés - 3 formats *Lobster butter*

Fabriqués à partir des meilleures farines et juste réchauffés au four, ces blinis accompagnent parfaitement les spécialités de caviar, d'oeufs de poisson et de fruits de mer.

*Made from the best flours and just warmed in the oven, these blinis are the perfect side dish for caviar, fish roe and seafood specialties.*

30 x blinis cocktail - 135g  
16 x blinis - 135g  
4 x grands blinis - 200g

30 x cocktail blinis - 135g  
16 x blinis - 135g  
4 x large blinis - 200g





## ESTURGEON & POISSON FUMÉS SMOKED STURGEON & FISH

### **Esturgeon fumé congelé - Frozen smoked sturgeon**

Nos pavés d'esturgeon sont salés à la main avant d'être fumés entiers pendant plusieurs heures. Disponible en format 100g, 300g.

*Our sturgeon filets are salted by hand before being smoked for several hours. Available in 100g and 300g formats.*



### **Saumon fumé congelé - Frozen smoked salmon**

Découvrez le goût singulier du saumon fumé au bois de hêtre, son caractère subtil et savoureux.

Disponible en format :

Dos de saumon fumé - 100g.

4 tranches - 160g.

Entier ou tranché main - poids var.



*Discover the unique taste of salmon smoked with beech wood, its subtle and tasty character.*

*Available formats:*

*Back of smoked salmon - 100g*

*4 slices - 160g*

*Whole or hand-sliced - various weights*



### **Anguille fumée congelée - Frozen smoked eel**

Une niche pour les fins connaisseurs de produits fumés.

Disponible en format 100g.

*A niche for connoisseurs of smoked products.*

*Available in 100g format.*



### **Esturgeon surgelé congelé - Smoked trout roe**

Sélection des plus beaux filets pour la gastronomie : chair fine, texture moelleuse, sans arêtes. Disponible en format : pavés ou filets.

*Selection of the finest fillets for gastronomy: fine flesh, soft texture, without bones. Available in the following formats: steaks or fillets.*





# CAVIAR DE NEUVIC

## LYON

LE COMPTOIR - Boutique  
84 rue du Président Edouard Herriot  
69002 LYON  
lyon@caviardeneuvic.com

## NEUVIC

LE DOMAINE  
La Grande Veyssière 24190 Neuvic  
05 53 80 89 57  
contact@caviardeneuvic.com

## PARIS

LE COMPTOIR - Boutique  
16 rue de l'Odéon - 75006 Paris  
01 42 39 03 73  
paris@caviardeneuvic.com

Votre contact :

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

## BORDEAUX

LE COMPTOIR - Boutique & Restaurant  
14, Passage Sarget - 33000 Bordeaux  
05 57 59 54 86  
bordeaux@caviardeneuvic.com

