



CAVIAR
DE NEUVIC



Caviar Primeur, panna cotta burrata, crémeux basilic citron confit - Adam Brunet - ©Adrien Viller/Caviar de Neuvic

PRODUCTEUR FRANCAIS DE CAVIAR

FRENCH CAVIAR PRODUCEUR

Caviar de Neuvic est le producteur français de caviar du XXIème 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 21st 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.



ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL ET SOCIÉTAL

ENVIRONMENTAL AND SOCIAL COMMITMENT

La raison d'être de notre entreprise à mission :

« Proposer les plus beaux caviars du monde grâce à notre engagement de producteur en les élaborant selon les pratiques les plus qualitatives et respectueuses des poissons, des Hommes et de l'environnement. »

Our company's mission is:

« To offer the most beautiful caviars in the world thanks to our commitment as a producer, producing them according to the highest quality practices that respect fish, people and the environment. »

Excellence
Innovation
Respect

Compostage de 100%
des déchets organiques
100% composting of organic waste

Valorisation de l'esturgeon et de
ses co-produits à 95%
*95% upcycling of sturgeon and its
co-products*

Caviar biologique
Organic caviar

Aquaponie
Aquapony

Filtration naturelle de l'eau
Natural water filtration

Panneaux photovoltaïques recouvrant
les bassins
Photovoltaic panels covering the ponds

Réserve de biodiversité
Biodiversity reserve

PISCICULTURE

PISCICULTURE

Une pisciculture qui conjugue l'exigence d'innovation et de la plus grande qualité adossée au respect des équilibres naturels.

A fish farm that combines the requirements of innovation and the highest quality with respect for the natural balances.

La qualité d'un caviar de producteur repose sur la maîtrise d'une chaîne complexe. Depuis la naissance de l'alevin, les conditions de vie des poissons durant les années d'élevage, le savoir-faire se trouve également dans l'élaboration du caviar dans notre laboratoire.

The quality of a producer's caviar is based on the mastery of a complex chain. Since the birth of the fry, the living conditions of the fish during the years of breeding, the know-how is also found in the development of the caviar in our laboratory.

Écloserie sur site, certifiée bio
On-site hatchery, organic certified

Eau de grande qualité et en circuit ouvert
High-quality, open-circuit water

Alimentation 100% bio
100% organic food

Faible densité de poisson par bassin
Low density of fish per pond

Soin apporté au bien-être du poisson tout
au long de sa vie
*Care for the well-being of the fish
throughout its life*



**La meilleure vie pour
nos esturgeons**
*The best life for our
sturgeons*

Certains esturgeons sont élevés dans des fermes partenaires, partageant nos valeurs. Le caviar est toujours conditionné dans notre laboratoire.

Some sturgeons are bred on partner farms that share our values. The caviar is always processed in our laboratory.

LA MARQUE

THE BRAND

Exigence de qualité et éloge du plaisir
A demand for quality and the praise of pleasure

Caviar de Neuvic est une marque de producteur français conjuguant l'excellence naturelle du goût et la promotion d'une culture contemporaine du caviar.

Caviar de Neuvic is a French producer's brand that combines natural excellence of taste and a contemporary culture of caviar.



S I G N A T U R E R E S E R V E B I O L O G I Q U E

La sobriété du producteur, l'élégance du noir et du blanc permettent de remettre le caviar au cœur de la culture du goût et de l'art de vivre d'aujourd'hui.

The simplicity of the producer and the elegance of black and white bring caviar back to the heart of today's culture of taste and art of living.



Neuvic l'Épicerie présente une collection de produits d'épicerie fine en se souciant de la valorisation complète de l'esturgeon. Découvrez ces produits originaux et français pour épater vos convives !

Neuvic l'Épicerie has developed a collection of delicatessen products to use the whole sturgeon. Discover these original french products to impress your guests.





S I G N A T U R E R E S E R V E

Caviar Baeri - Acipenser Baeri

Baeri Caviar

Des grains fondants et beurrés, une petite note de noix fraîche en fin de bouche, un équilibre parfait.

Réserve : des grains plus clairs et une longueur en bouche plus soutenue.

Soft and melting grains, offering a slight taste of fresh walnut on the finish and a perfect balance.

Réserve: lighter grains and a longer finish.



Caviar Oscière - Acipenser Gueldenstaedti

Ossetra Caviar

Un caviar emblématique qui allie des saveurs marines et des notes de noisette.

Réserve : un goût à la fois puissant et structuré.

An emblematic caviar that combines marine flavours and hazelnut notes.

Réserve: a taste both powerful and structured.



Boîte Origine

Origin Tin

La Boîte Origine Caviar de Neuvic incarne la promesse d'une dégustation spectaculaire, d'un plaisir et d'un luxe sans limites.

The Origin Tin from Caviar de Neuvic embodies the promise of a spectacular tasting, pleasure and luxury without limits.





S I G N A T U R E R E S E R V E

Caviar Sevruga - Acipenser Stellatus *Baeri Sevruga*

Une évocation rare du caviar sauvage...
Ses petits grains noirs aux notes puissantes raviront
les connaisseurs.

*Wild caviar memories... Sevruga's powerful aromas
delight the caviar connoisseurs.*



Caviar Beluga - Huso Huso *Caviar Beluga*

Ses gros grains aux nuances de gris délicatement
beurrés sont un luxe ultime pour les amateurs de rareté.
Réserve : laissez-vous surprendre par ses grains
généreux et ses arômes raffinés.

*Its large grains with delicate shades of grey and butter
texture are the ultimate luxury for rarity lovers.
Réserve: let yourself be surprised by its generous grains
and refined aromas.*



Vodka Neuvik *Neuvik Vodka*

Vodka inédite, imaginée sur-mesure, légèrement
parfumée et assez sèche pour s'associer parfaitement
avec le Caviar de Neuvic.

*An original vodka, tailor-made, lightly perfumed and dry
enough to go perfectly with Caviar de Neuvic.*





B I O L O G I Q U E



Caviar biologique *Organic caviar*



Le caviar biologique est l'aboutissement naturel d'un travail engagé de producteur. Il résume la philosophie de recherche constante d'excellence.

Organic caviar is the natural outcome of a committed producer's work. It sums up the philosophy of constantly striving for excellence.

Le caviar ultime :

- Son goût pur grâce à un esturgeon bien élevé
- Sa composition transparente : des œufs d'esturgeon et du sel, rien de plus !
- Sa production respectueuse : environnement, poisson, humains
- La fraîcheur du goût du caviar frais

The ultimate caviar:

- *Its pure taste thanks to a well-bred sturgeon*
- *Its transparent composition: sturgeon roe and salt, nothing more!*
- *Its respectful production: environment, fish, human beings*
- *The fresh taste of fresh caviar*





B I O L O G I Q U E



Esturgeon fumé biologique

Organic smoked sturgeon

Filets d'esturgeon fumé sur notre Domaine à Neuvic.

Sturgeon filets smoked on our Domain at Neuvic.



Filets d'esturgeons biologiques

Organic sturgeon filets

Sélection des plus beaux filets pour la gastronomie : chair fine, texture moelleuse, sans arêtes.

Caviar de Neuvic selects the finest fillets for cooking: fine flesh, soft texture and boneless.



Rillettes d'esturgeon biologiques

Organic sturgeon rillettes

Recette de rilette à l'esturgeon fumé ou au citron.

Sturgeon rillettes: smoked or with lemon.



Cœufs de poisson biologiques

Organic fish roe

Saumon de fontaine / truite

Brook trout / Trout.



Soupe de poisson à l'esturgeon

Sturgeon soup

La soupe de poisson ouvrira délicieusement un dîner fin, à deux ou entre amis !

Our sturgeon soup will be the perfect start to either one-to-one or festive fine dining.





L'Épicerie Neuvic propose une collection de produits inspirés par les qualités gustatives du caviar, la valorisation de la chair de l'esturgeon, la découverte d'œufs provenant de différentes espèces de poissons et le fumage de leur chair.

L'Épicerie Neuvic offers a collection of products inspired by the gustative qualities of caviar, the upcycling of sturgeon flesh, the discovery of roe from different fish species and the smoking of their flesh.

Caviar séché *Dried Caviar*

Toutes les saveurs puissantes du caviar à associer dans vos plats.
Taste powerful caviar aromas and season your dishes!

Fleur de sel au caviar séché *Sea salt with dried caviar*

La fleur de sel au caviar séché conjugue la finesse de la fleur de sel de Guérande et les grains de caviar pour donner aux assaisonnements une touche iodée et corsée.

Our Sea Salt with dried caviar combines Guérande fleur de sel delicacy and caviar grains for iodized and intense seasoning.

Fleur de sel à la truffe noire *Black truffle fleur de sel*

La fleur de sel à la truffe noire du Périgord parfumerait parfaitement un risotto, ou un simple plat de pâtes fraîches.

The fleur de sel with Périgord black truffle will perfectly flavour a risotto or a simple dish of fresh pasta.

La touche caviar *Caviar touch*

« La Touche Caviar » est une innovation Caviar de Neuvic. Cette aide culinaire au caviar est issue d'un long processus de séchage. Il en résulte un goût affirmé, idéal pour exprimer votre créativité culinaire.
The Caviar Touch is an innovation by Caviar de Neuvic. This caviar culinary aid is the result of a long drying process. The result is a strong taste, ideal for expressing your culinary creativity.





Mousse de pomme de terre nouvelle, Poutargue et Touche caviar - Louis Festas ©Adrien Viller/Caviar de Neuvic



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 *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.

Beurre de homard *Lobster butter*

Élaboré 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.

Beurre de truffe *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.

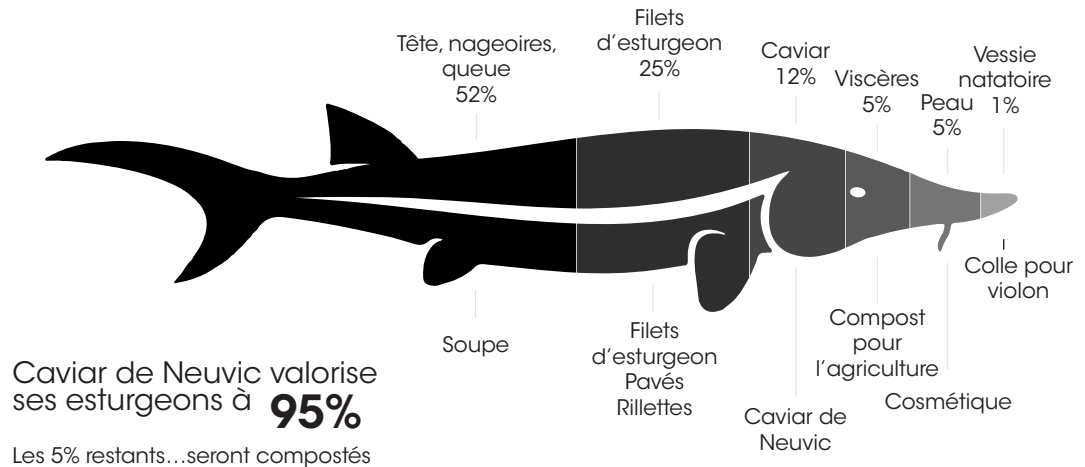


LES RECETTES À L'ESTURGEON

STURGEON GROCERY

Tout est bon dans l'esturgeon ! Caviar de Neuvic a développé une collection de produits d'épicerie fine en se souciant de la valorisation complète de l'esturgeon. Découvrez ces produits originaux et français pour épater vos convives.

Every part is the best part! Caviar de Neuvic has developed a collection of delicatessen products to use the whole sturgeon. Discover these original french products to impress your guests.





Soupe de poisson à l'esturgeon et Caviar Sevruga - Mathieu Pasgrimaud - ©Adrien Viller/Caviar de Neuvic



Esturgeons fumés, crème fumée et Caviar Oscietre Caviar de Neuvic - Adam Brunet @Adrien Viller/Caviar de Neuvic

LES RECETTES À L'ESTURGEON

STURGEON GROCERY

Rillettes d'esturgeon *Sturgeon rillettes*

Caviar de Neuvic réserve certains filets d'esturgeon pour réaliser une collection de rillettes onctueuses.

Caviar et baies roses | Truffe d'été | Herbes | Esturgeon fumé - Existent également en bio.

*4 flavourful recipes for a chic and tasty aperitif.
Caviar and pink peppercorn | Summer Truffle | Herbs |
Smoked sturgeon - Also available in organic.*



Esturgeon à l'huile *Sturgeon with olive oil*

Une recette innovante et gourmande qui saura surprendre les amateurs de poisson en conserve.

*An innovative and gourmet recipe that will surprise lovers
of canned fish.*



Filet d'esturgeon *Sturgeon filets*

Caviar de Neuvic sélectionne de beaux filets pour la gastronomie. La chair est fine, la texture moelleuse et sans arêtes - Existe en surgelé

*Caviar de Neuvic selects the best filets. The flesh is fine
with a smooth texture and
boneless - Available frozen*



LE FUMOIR

THE SMOKEHOUSE

Depuis 2021, notre laboratoire s'est équipé d'un fumoir afin de fumer, par nos soins, nos esturgeons et d'autres espèces de poissons à Neuvic. C'est la rencontre gustative entre 4 éléments :

Since 2021, our laboratory has been equipped with a smokehouse so that we can smoke our sturgeon and other fish species in Neuvic. It is the gustatory combination of 4 elements:

Pisciculteur engagé

Tous nos poissons sont issus d'élevages responsables et éthiques.



Committed fish farmer

All our fish are responsibly and ethically farmed.

Fumage artisanal

Au bois de hêtre pour parfumer nos poissons de manière douce et singulière.



Traditional smoking

With beech wood to flavor our fish in a subtle and unique way

Produit de qualité

Nous laissons mûrir nos filets, pour que les arômes se développent.



Quality product

We let our fillets mature so that the aromas develop.

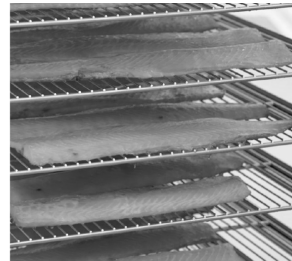
Responsable par nature

Nous avons choisi cette planchette en bois issue de ressources gérées durablement.



Responsible by nature

The wooden board is from sustainably managed resources.



Esturgeon fumé *Smoked sturgeon*

Nos pavés d'esturgeon sont salés à la main avant d'être fumés entiers pendant plusieurs heures.

Our sturgeon filets are salted by hand before before being smoked for several hours.



Saumon fumé *Smoked salmon*

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

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



Truite fumée *Smoked trout*

Une chair fine et un goût délicatement parfumé, en apéritif ou en cuisine.

Fine flesh and a delicately scented taste, as an aperitif or in cooking.



Anguille fumée *Smoked eel*

Une niche pour les fins connaisseurs de produits fumés.

A niche for connoisseurs of smoked products.



Oeufs de truite fumés *Smoked trout roe*

Une recette originale développée par nos équipes. Un goût unique qui allie terre et mer.

An original recipe developed by our teams. A unique taste that combines land and sea.



BLINIS ET TARAMA

BLINIS AND TARAMA

Blinis *Blinis*

Élaborés à partir des meilleures farines et juste tiédés au four, ces blinis accompagneront à merveille caviars, œufs de poisson et spécialités de la 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 specialities. Different formats available



Tarama au naturel *Natural tarama*

Le classique : élaboré à partir de 40% œufs de cabillaud fumé, réhaussé d'un trait de jus de citron. Un goût franc et savoureux, caractéristique des œufs de cabillaud. À déguster lors de l'apéritif ou en entrée.

The classic: made from 40% smoked cod roe, enhanced with a dash of lemon juice. A frank and flavourful taste, characteristic of cod roe. To be enjoyed as an aperitif or as a starter.



Tarama au caviar 10% *Tarama with 10% caviar*

Une recette originale qui associe la richesse des œufs de cabillaud fumés à l'iode du caviar. Ce tarama est idéal pour l'apéritif, sur les blinis ou dipper avec des légumes croquants.

A unique recipe that combines the richness of smoked cod roe with the iodine notes of caviar. This tarama is ideal for an aperitif, on blinis or dipped with crunchy vegetables.



ŒUFS DE POISSONS

FISH ROE

Œufs de saumon de fontaine bio *Organic brook trout roe*

Les oeufs de saumon de fontaine sont dorés, de taille moyenne et croquants. En bouche, ils sont iodés et légèrement fumés.

Brook trout roe is golden, medium in size and firm, with iodine and slightly smoked notes.

Œufs de saumon *Salmon roe*

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 refine aperitifs, cocktails and salads. Also a perfect match with mashed potatoes.

Œufs de truite *Trout roe*

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

Disponibles en version fumés ou biologiques.

Delicious pairing on blinis or as a garnish to a dish, the crunchy texture of this roe explodes in the mouth.

Also available smoked and organic.

Poutargue *Bottarga*

Originnaire du bassin méditerranéen, la poutargue vous surprendra pour son goût marin subtil et puissant.

Originally from the Mediterranean basin, bottarga will surprise you with its subtle and powerful marine taste.



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

