NOTRE HISTOIRE

« Le Terroir du Léman » a été créé suite à une balade sur le Lac Léman de notre Chef Benoit Girardon sur le bateau d'un ami pêcheur.

L'amitié entre ces deux professionnels des métiers de bouche étant forte, leurs échanges et discussions étaient passionnés et loin d'être vide de sens.

La plupart des gens connaissent le Léman pour ses perches, ses ombles-chevaliers, ses féras, ses truites ou encore ses brochets.

Beaucoup ignorent que ces poissons ne représentent actuellement que le 20% de la faune aquatique du Léman.

Les poissons que nous utilisons dans nos produits sont, la plupart du temps, rejetés inertes dans lac car, difficiles à travailler, ils ne sont pas considérés comme rentables. Cependant, ils sont tout autant goûteux voire davantage.

C'est pour changer cela et créer un équilibre dans l'écosystème que nous avons décidé de mettre en valeur les poissons oubliés que sont notamment les gardons (vengerons), les brèmes, les tanches ou encore les chevaines.

Après de nombreux essais et affinages de ses recettes, notre Chef Benoit Girardon, avec la validation gustative de son réseau de restaurateurs, a élaboré une gamme raffinée de produits, **composée pour chacune de ses créations, d'au minimum 80% de poissons**. Tous les poissons des produits du Terroir du Léman proviennent exclusivement du Lac Léman.

NOS PRODUITS

Une gamme de délicates crèmes à tartiner composées de 80% de poissons, avec de subtiles saveurs propres à chaque déclinaison.

Les délices de gardons sont idéals pour les repas de fêtes ou en apéritif, sur des toasts de pain aux céréales, canapés, blinis ou encore crackers de riz soufflé pour les intolérants au gluten.

À déguster avec un vin blanc sec ou doux suivant la version de délice de gardon choisie.

Produits contenant du lactose, mais sans gluten.

Deux versions proposées à base d'écrevisses, 100% suisses en exclusivité. Ce sont des mets de restaurant gastronomique à déguster à la maison! Le tout sans gluten et sans lactose mais naturellement bon.

Les écrevisses décortiquées sont conservées le plus naturellement possible, sans saveurs ajoutées, afin de respecter le goût des écrevisses du Léman au naturel.

La réduction de bisques d'écrevisses est une sauce gourmande et nappante, prête à l'emploi. Elle vous tapissera le palais d'un parfum naturel de crustacés, puis d'un goût légèrement anisé apporté par l'absinthe du Val-de-travers.

CONTACT

Le Terroir du Léman Sàrl
Benoit Girardon | M 076 803 45 61
commande@leterroirduleman.ch

www.leterroirduleman.ch

Le Terroir du Léman
SUISSE

NOS SAVEURS DU LÉMAN

Production artisanale «fait maison»

DES PRODUITS 100% FRAIS LOCAUX ARTISANAUX

nature

Le délice de gardon nature se marie particulièrement bien avec une simple pousse d'aneth sur le dessus ou au grès de votre imagination culinaire. Vin proposé : vin blanc sec de la région.

Sans gluten, contient du lactose, sans agent conservateur, sans colorant, sans additif

CHF 12.- / le pot de 135g

au citron confit

Le délice de gardon au citron confit a une légère note citronnée qui complète à merveille l'harmonie des subtiles notes d'herbes aromatiques.

Sans gluten, contient du lactose, sans agent conservateur, sans colorant, sans additif

CHF 13.- / le pot de 135g

à la truffe du Jura vaudois

La présence harmonieuse de la truffe *Tuber uncinatum* du Jura vaudois, apporte au Délice de gardon une note boisée qui la rends gourmande et festive.

Sans gluten, contient du lactose, sans agent conservateur, sans colorant, sans additif

CHF 15.- / le pot de 135g

écrevisses décortiquées en saumure

À déguster en salade, avec un filet d'huile d'olive et un peu de citron zesté. Dans un taboulé, en tartare, pour farcir des ravioles, dans une sauce pour accompagner un poisson ou une volaille ou un risotto ou dans des pâtes, etc..

Sans gluten, sans lactose, sans conservateurs ni agents de texture

CHF 19.- / 80g net égoutté

Tous nos produits sont issus du commerce local et travaillés avec passion et le savoir-faire de Benoit Girardon

Découvrez notre pack apéritif « TRIO »

www.leterroirduleman.ch

à l'ail noir de Montreux

L'ail noir provient d'un producteur artisanal basé à Montreux. Il révèle une note caramélisée qui embaume le palais, accompagne avec douceur et harmonie les notes de poisson.

Sans gluten, contient du lactose, sans agent conservateur, sans colorant, sans additif

CHF 14.- / le pot de 135g

au safran bio

Voyagez dans vos souvenirs méditerranéens avec ce délice de gardon réhaussé d'une légère note safranée mais tout de même présente qui complète à merveille les notes de poisson.

Sans gluten, contient du lactose, sans agent conservateur, sans colorant, sans additif

CHF 15.- / le pot de 135g

à l'aneth

L'aneth est l'herbe aromatique par excellence qui harmonise à merveille et délicatesse le poisson. Cette version du délice de gardon, vous donnera un avant-goût de nos autres produits.

Sans gluten, contient du lactose, sans agent conservateur, sans colorant, sans additif

CHF 13.- / le pot de 135g

réduction de bisque d'écrevisses

Pour accompagner à la perfection vos mets à base de poisson, tels que des ravioles, quenelles ou des filets simplement poêlés. Idéal aussi avec un suprême de poulet rôti ou en fin de cuisson d'un risotto.

Sans gluten, sans lactose, sans conservateurs ni agents de texture

CHF 19.- / 156ml