

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 vides 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 50% 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 par la forme et la densité de leurs arêtes.

Cependant, ils sont tout autant goûteux voire davantage. Nous travaillons également les poissons dits « nuisibles » pour l'environnement tels que le silure ou encore nos délicieuses écrevisses du Lac Léman.

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 BOCAUX À BASE D'ÉCREVISSES

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 bisque d'écrevisse* 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.



NOS SAVEURS DU LÉMAN

Production artisanale «fait maison»



DES PRODUITS
100%
FRAIS
LOCAUX
ARTISANAUX



CONTACT

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

www.leterroirduleman.ch



nature



Le désormais **Classique** Délice de gardon nature se marie particulièrement bien avec une simple pousse d'aneth sur le dessus ou au grès de votre imagination culinaire.

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

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

fumé



Le fumé apporte ses lettres de noblesse à ce **Rassurant** Délice de gardon, qui envoûtera votre palais avec gourmandise, audace et caractère.

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

pack apéro « DUO »



• Découvrez notre pack apéritif « DUO » •••••

*sacré meilleur Chasselas du monde 2020



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

Découvrez nos Délices de gardon

Notre gamme de délicates crèmes à tartiner sont 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.

NOUVEAUTÉ

Le Délice de gardon à la spiruline de Lonay...
...Irresistiblement addictif, mais toujours sans additif !

La spiruline utilisée pour cet **Atypique** Délice de gardon a une texture ronde et apporte une saveur proche de l'épinard particulièrement iodée. Cette version suprenante vous rappellera sûrement des vacances en bord de mer.



L'ail noir provient d'un producteur artisanal vaudois. Il révèle une note caramélisée qui embaume le palais, accompagne avec douceur et harmonie les notes de poisson. Il est naturellement **Gourmand**.

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

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

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

L'aneth est l'herbe aromatique par excellence qui harmonise avec merveille et délicatesse le poisson, dans cette version **Végétale** du Délice de gardon.

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

à l'ail noir



au citron confit



à l'aneth



pack apéro « TRIO »



• Découvrez notre pack apéritif « TRIO » •••••

*sacré meilleur Chasselas du monde 2020