



**CAVIAR PETROSSIAN  
2020-2021**

---

**12 MARCHÉ FORVILLE 06400 CANNES  
04 93 68 33 20**

# LE SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS DE PETROSSIAN

---

Petrossian, institution française depuis près de 100 ans, est la marque française de luxe (100% familiale) synonyme de caviar. Armen Petrossian a aussi été le premier en France à proposer du caviar d'élevage en 1998. L'origine lorsqu'il s'agit d'élevage a peu ou pas d'importance ; seules la qualité de l'élevage, les espèces d'esturgeon, et le savoir faire du caviarologue® en ont.





## PETROSSIAN DÉTENTEUR D'UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS UNIQUE

---

Ce savoir-faire unique est détenu par 4/5 personnes, pas davantage, dont Armen Petrossian et ses deux fils. Il faut au minimum 10 ans en dégustant quasiment chaque jour, pour accumuler la mémoire des goûts, créer ses repères et devenir un vrai spécialiste du caviar ! Car, comme les meilleurs raisins de Champagne ne font pas un Dom Pérignon, les meilleurs oeufs d'esturgeon ne font pas un caviar Petrossian. Rien de tout cela n'existe sans le talent de l'artisan, ou plutôt de l'artiste.

Chez Petrossian, on détient et on hérite de ce savoir-faire ancestral à sublimer la matière. On travaille dans un esprit

« fait main » et « haute-couture », les stars sont les doigts, l'oeil, le nez, le palais de l'homme qui sélectionne, goûte, affine. Rien n'est laissé au hasard. Les boîtes mères sont triées sur le volet et goûtées en permanence. Seules quelques unes d'entre elles sont jugées aptes à intégrer le processus secret qui transcendera la matière et donnera naissance à un caviar Petrossian.

C'est au terme de ce travail quotidien que le caviarologue® élabore tel un artiste, ce caviar Petrossian aux saveurs parfaites que vous dégusterez dans son écrin mythique, la boîte bleue Petrossian.

## NOS CAVIARS

---

<b>BAIKA IMPERIAL</b> (FRANCE)	Issu de l'esturgeon Baeri, élevé en France notamment, le caviar Baeri Baïka Tsar Impérial® est peu iodé, complexe et généreux. Ses grains sont gris foncé à noir et son goût est franc, avec une dominante boisée et fruitée.
<b>SEVRUGA IMPERIAL</b>	Ce caviar Sevruga Tsar Impérial® est si délicat qu'il est recommandé de le déguster ainsi, tout simplement à la cuillère. Ses grains à la teinte gris perle renferment des arômes iodés puissants, une texture crémeuse avec un fondant incomparable et une très belle longueur en bouche.
<b>OSCIETRE IMPERIAL</b>	<i>Un chefs-d'oeuvre de caviar</i> Caviar de couleur ambre foncé à doré, à la texture ferme et sensuelle. Les saveurs gagnent en ampleur alors que les grains roulent entre le palais et la langue.
<b>ALVERTA ROYAL</b>	Le caviar Alverta Royal est célèbre pour sa grande puissance iodée, ce qui en fait un allié parfait pour la cuisine. Issu de l'acipenser transmontanus d'Amérique du Nord, le caviar Alverta Royal est bel et bien le plus puissant de tous les caviars.
<b>BELUGA IMPERIAL</b>	<b>Le plus rare, le plus gros et le plus cher...</b> Gros grains gris perle, Texture très délicate, un grand équilibre. Saveurs beurrées, noisette et oeuf frais, Très long en bouche. Mythique...

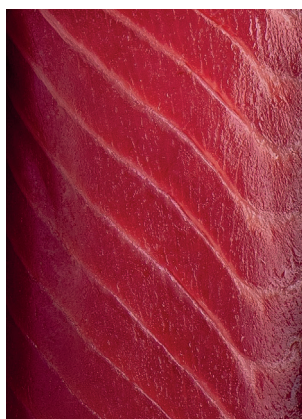
## CAVIARS PÉTROSSIAN 2020-2021

	30g	50g	125g	250g	500g	1kg
<b>CAVIAR BELUGA : GROS GRAINS, MOELLEUX, ALLANT DU GRIS CLAIR AU GRIS FONCÉ, SAVEUR SUBTILE.</b>						
Spécial réserve	384 €	640 €	1600 €	3200 €	6400 €	12 800 €
Impérial	294 €	490 €	1225 €	2450 €	4900 €	9800 €
Royal	234 €	390 €	975 €	1950 €	3900 €	7800 €
<b>CAVIAR OSSETRA : GRAINS PLUS FERMES, ALLANT DE L'AMBRE FONCÉ AU DORÉ, GOUT IODÉ.</b>						
Spécial réserve	144 €	240 €	600 €	1200 €	2400 €	4800 €
Impérial	78 €	130 €	325 €	650 €	1300 €	2600 €
Royal	66 €	110 €	275 €	550 €	1100 €	2200 €
<b>CAVIAR ALVERTA : GRANDE PUISSANCE IODÉE, LE PLUS PUISSANT DE TOUS LES CAVIARS.</b>						
Royal	60 €	100 €	250 €	500 €	1000 €	2000 €
<b>CAVIAR BAIKA (FRANCE): PETITS GRAINS FERMES DE COULEUR ASSEZ SOMBRE, GOUT FRUITÉ ET PEU IODÉ.</b>						
Spécial réserve	138 €	230 €	575 €	1150 €	2300 €	4600 €
Impérial	72 €	120 €	300 €	600 €	1200 €	2400 €
Royal	60 €	100 €	250 €	500 €	1000 €	2000 €
<b>CAVIAR SEVRUGA : DÉLICAT, TEINTE GRIS PERLE, ARÔME IODÉE ET TEXTURE CRÉMEUSE ET FONDANTE.</b>						
Impérial	76 €	126 €	315 €	630 €	1260 €	2520 €
Royal	64 €	106 €	265 €	530 €	1060 €	2120 €

CAVIAR EN STOCK / CAVIAR SUR COMMANDE



## LES SAUMONS FUMÉS



SAUMON FUMÉ	À LA TRANCHE (PRIX AU KG)	ENTIER TRANCÉ (SUR COMMANDE) (PRIX AU KG)
YAGOULINE	169 €	169 €
ÉCOSSE BIO	143 €	103 €
ÉCOSSE	124 €	102 €
ÉCOSSE ROYAL	169 €	169 €
SAUVAGE	169 €	142 €
NORVÈGE	119 €	96 €
GRAVADLAX	129 €	103 €
COUPE DU TSAR TRADITION (NATURE OU ANETH)	199 €	-
COUPE DU TSAR (180G)	39 € 90 le paquet	

\*Tout nos saumons sont fumés au bois de hêtre et salés au gros sel sec.

\*Garantis sans OGM, sans farine animale terrestre et sans hormone de croissance.

**Le tranchage s'effectue à la main devant le client pour une texture et une saveur optimale.**

## NOS AUTRES PRODUITS

---

### NOS OEUFs DE POISSON :

OEufs de truite :	13,00 € les 100gr
OEufs de saumon royal :	27,50 € les 125gr
	55,00 € les 250gr
OEufs de brochet au yuzu :	18,00 € les 100gr
Poutargue Cire :	14,80 € les 100gr
Poutargue sous-vide :	18,20 € les 100gr
Oeufs de Saumon Royal :	110,00 € les 500gr

### NOTRE CRABE ROYAL RUSSE :

Pattes : (200gr, poids fixe) :	47,00 € les 200gr
Mérous : (env. 300gr) :	31,00 € les 100gr

### NOS TARAMAS :

Classique :	6,50 € les 100gr
Crabe :	6,50 € les 100gr
Corail d'oursin :	6,50 € les 100gr
Wasabi :	12,00 € les 100gr
Maviar :	13,90 € les 100gr
Truffe :	16,00 € les 100gr
Caviar :	19,00 € les 100gr

### NOS HARENGS :

Classique :	3,90 € les 100gr
Fumé :	4,90 € les 100gr
Aneth :	3,90€ les 100gr
Matjes huile :	4,50 € les 100gr
Épices douces :	3,90 € les 100gr
Curry :	3,90 € les 100gr
Moutarde :	3,90 € les 100gr
Crème & Herbes :	3,90 € les 100gr



## **HORAIRES D'OUVERTURE**

LUNDI AU SAMEDI  
DE 8H À 13H30 ET DE 16H À 19H30  
DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS  
DE 8H00 À 13H00

### **OUVERTURE NON STOP PENDANT LES FÊTES**

**DU 12 AU 31 DÉCEMBRE**  
**DE 8H À 19H30**  
HORS DIMANCHES ET 25 DÉCEMBRE  
DE 8H00 À 13H00

CONSEIL POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE:  
ÉVITEZ L'ATTENTE: N'HESITEZ PAS A PASSER COMMANDE

---

**12 MARCHÉ FORVILLE 06400 CANNES**  
**04 93 68 33 20 / 06 43 75 01 58**

LIVRAISON DISPONIBLE / TARIFS ET CONDITIONS SUR  
**[WWW.SAUMONETCAVIAR.COM](http://WWW.SAUMONETCAVIAR.COM)**