

Fumaison & Marmiton

Sensibilisé dès la plus jeune enfance à l'art du " **bien manger** ", Antoine Roussel a passé son jeune âge à cuisiner avec sa grand-mère et à arpenter les marchés avec son grand-père en particulier celui situé avenue Segrétan à Paris. Après avoir confirmé la voie qu'il s'était choisit en sortant diplômé de la célèbre école Ecofi de Paris, il poursuit sa route en tant que cuisinier puis second de cuisine au sein de plusieurs tables de prestige dont la Table d'Anvers et l'Intercontinental situé face aux Tuileries où il exercera son savoir-faire pendant 16 ans sans omettre celle de Patachou où se rue le tout Paris.

Plus tard, fervent adepte de la fumaison, il décide de compléter ses bagages par une formation de fumaison et de salaison chez Politec, située à Fergersheim en Alsace où il passera maître en l'art de fumer et de saler les aliments en fonction de leur poids et de leur nature.

S'ajoutera par la suite à cela une précieuse formation commerciale qui lui assurera un savoir acheter ô combien essentiel dans le domaine de la gastronomie et qui le décidera à ouvrir à Chartres sa première maison de fumaison et de salaison. Vous y trouverez un accueil et un conseil approprié pour vous garantir au mieux un accord mets et vins des plus probants.





Fumaison & Marmiton

PRODUITS DE LA MER ET DU TERROIR
SALÉS ET FUMÉS À L'ANCIENNE À LA SCIURE DE HÊTRE
PLATS CUISINÉS SUR COMMANDE

Comme d'Antan

POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE
 Panier Etape Gourmande
 (composition de votre choix)

PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES
 Plats cuisinés sur commande
 (Jusqu'à 100 personnes)

SOIRÉE INAUGURATION
 Le vendredi 4 décembre 2015 à compter de 17 heures

FUMAISON MAISON

- Saumon fumé maison
- Truite de rivière fumée maison
- Pavé de thon Albacore fumé maison
- Darne de truite fumée maison
- Darne de Saumon fumée maison
- Haddock (Eglefin) fumé maison
- Bulots cuits fumés maison
- Crevettes roses cuites fumées maison
- Gambas crues en habit fumés maison
(déshabillées de la tête à la queue)
- Chair d'araignée de mer
- Chair de Tourteau
- Œufs de truite et de lompe
- Encre de seiche (sans gluten)

Rayon épicerie fine, insolites et divins...
Sélection de vins et champagnes pour l'accord de vos mets

**PRODUITS
D'EXCELLENCE
ET LOCAUX**

FUMAISON MAISON

- Filet de bœuf Montbéliard
- Ris de veau (France)
- Magret de canard du Gers
- Magret d'oie du Périgord
- Filet mignon de porc séché et fumé
- Saucisse d'andouille
à la brisure de châtaigne (25%)
- Saucisson du marin
- Filet de porc séché et affiné
- Saucisse de Morteau
- Andouillette de Troyes AAAAA et de Jargeau
- Boudin noir à l'ancienne
- Foie gras de canard cru fermier
- Travers et poitrine de porc
- Filet mignon porc fermier
- Véritable andouille Guéméné à l'ancienne
- Véritable andouille de Vire

2 place de l'étape au vin - CHARTRES - 06 21 26 51 81