

Artisan poissonnier installé dans les Landes, riche de la maîtrise et de la passion des produits de la mer, j'ai choisi de développer, avec l'équipe de Chez Vincent, une gamme de conserves, pour que nos clients emportent avec eux le goût de leurs vacances.



Les rillettes

Nous réalisons nos rillettes de poissons dans notre atelier de conserverie artisanale. Nos rillettes sont cuisinées exclusivement à partir de filets de poissons frais, rigoureusement sélectionnés et travaillés par nos soins. Ces filets représentent toujours plus de la moitié du poids de tous les ingrédients. Nos recettes sont des créations "Maison" qui vous offriront des saveurs rares et raffinées, sans conservateur ni épaississant, qui satisferont votre gourmandise.

Fabrication artisanale

Toutes nos rillettes nous ont été inspirées par les caractéristiques et les saveurs propres des poissons. Nous avons décliné une gamme aux identités bien marquées qui mettent le goût du poisson en valeur en y mêlant des produits du terroir ou des saveurs d'ailleurs.

La boutique de Vincent

Nous vous proposons également une soupe de poissons et une famille de 6 sauces qui accompagnent merveilleusement les plats cuisinés, poissons, coquillages & crustacés:

- Sauce à l'espagnole** (spéciale Plancha)
- Persillade au piment d'Espelette AOC**
- Sauce del Piquillo**
- Sauce à l'américaine**
- Sauce au beurre blanc**
- Sauce au citron**

On parle de nous...



SAVEURS
Le magazine "de l'art de vivre gourmand" consacré au département des Landes.
N°213 - septembre 2014 page 97
LE POINT
Les Landes Gourmandes
Les meilleures adresses de l'été
N°2240 13 août 2015
TF1
Reportage au JT de 13h dans la rubrique gastronomie.
Diffusion la semaine du 14 juillet 2016

TRIPADVISOR



Venez consulter la page de notre restaurant et prendre connaissance des avis de nos clients grâce à qui nous avons été récompensés par le Certificat d'Excellence.

La boutique de Vincent

ÉPICERIE FINE



64, AVENUE DU MARENSIN
40550 LEON - FRANCE
05 58 48 73 75
contact@laboutiquedevincent.fr
www.laboutiquedevincent.fr

«Chez Vincent»

A Moliets

7 avenue de l'océan
Restaurant 05 58 416 479
Poissonnerie 05 58 488 622

www.chezvincent.fr

«Chez Vincent»

A Léon

64 avenue du marensin
Poissonnerie 05 58 487 375



Nos RILLETTES de POISSONS



La boutique de Vincent

ÉPICERIE FINE DES PRODUITS DE LA MER



7.50 € / 100g



RILLETES D'ESPADON *au lait de coco et combava*

Véritable roi des mers, l'espadon est un poisson spectaculaire. La chair rosée et ferme au goût délicat de ce grand voyageur s'associe parfaitement aux saveurs tropicales de la coco et du combava.



6.50 € / 100g



RILLETES DE ROUGET GRONDIN *à la mexicaine*

La chair de ce poisson, malheureusement oublié, est très parfumée et relevée par un exquis mélange de piment et de cumin.



5.90 € / 100g



RILLETES DE LIEU NOIR *au cerfeuil et piments d'Espelette AOC*

Ce proche parent de la Morue est un des poissons les plus maigres. Son goût savoureux est légèrement anisé par le cerfeuil et relevé au piment d'Espelette AOC.



7.50 € / 100g



RILLETES AUX 2 SAUMONS *à l'aneth*

Ce poisson est prisé pour son onctuosité et son appétissante couleur rose. Le fin mélange du Saumon frais d'Ecosse Label Rouge et du saumon fumé de la maison BARTHOUIL est réhaussée par une pointe d'aneth.



6.50 € / 100g



RILLETES DE MAIGRE *au citron confit*

Le Maigre est un poisson local dont la chair est très raffinée. L'alliance au goût acidulé et gourmand du citron confit nous transporte vers le port d'Essaouira.



5.90 € / 100g



RILLETES DE TRUITES *à l'aneth*

La Truite, issue des cours d'eau pyrénéens, est délicate, fondante et agréablement soulignée par le goût anisé de l'aneth, herbe fraîche très utilisée en Scandinavie.



7.50 € / 100g



RILLETES AUX 2 THONS *aux piquilles*

Nous avons choisi de marier l'excellence des Thons : le rouge (Thunnus thynnus) et le blanc (Thunnus alalunga) à la douceur du poivron basque à la saveur incomparable et au rouge intense.



6.50 € / 100g



RILLETES DE MERLU *aux tomates séchées*

Le Merlu est le poisson phare de nos côtes landaises. Sa chair ferme et épaisse au goût délicat est sublimée par l'union avec l'estragon et les tomates séchées, gorgées de saveurs et de soleil.



5.90 € / 100g



RILLETES DE DORADE SÉBASTE *aux épices à rouille*

La chair rosée, ferme et goûteuse de la Dorade Sébaste épouse parfaitement ce mélange d'épices typiquement provençal, rendu célèbre et indissociable de la bouillabaisse.



7.50 € / 100g



RILLETES DE BAR *aux poivrons grillés*

Ce superbe poisson, fortement apprécié pour sa chair blanche, fine et légèrement parfumée, est associé à la douceur sucrée et fruitée des poivrons grillés.



6.50 € / 100g



RILLETES DE VIVES *à l'indienne*

La Vive est le poisson de nos plages à la mauvaise réputation : elle a du piquant ! Sa chair, ferme et délicate, est un mets de choix pour les connaisseurs. Elle est marinée aux saveurs indiennes.



5.90 € / 100g



RILLETES DE VIEILLE *aux épices à rouille*

Ce superbe poisson aux couleurs chatoyantes a mauvaise réputation car sa chair, bien que succulente, est truffée d'arêtes. Il est donc dégusté très souvent en bouillabaisse, associée à la traditionnelle rouille.



6.50 € / 100g



RILLETES DE ROUGET BARBET *à l'estragon*

La chair de ce poisson rose-orangé est très parfumée. L'estragon suffit à lui donner son goût discret et original.



5.90 € / 100g



RILLETES DE PLIE *massalé*

Ce poisson plat à la chair fine est très apprécié des enfants car ses filets sont exempts d'arêtes. Pourtant, juste relevé de massalé, il est fameux pour tous.



5.90 € / 100g



RILLETES DE MAQUEREAUX & SARDINES *à la moutarde à l'ancienne*

Ces poissons bleus, riches en oméga-3, au goût prononcé, sont adoucis par la finesse de la moutarde à l'ancienne. Une recette traditionnelle revisitée, parfaitement équilibrée, qui ravira vos papilles.