

Restaurant . Traiteur . Évènementiel
depuis 1987
laksøn.fr

L'histoire du Laksøn

Les produits Laksøn sont uniques. C'est petit à petit que nous nous sommes tournés vers le Grand Nord. Guidés par la passion et l'authenticité, c'est la base que nous avons trouvée et sélectionnée des produits d'une qualité exceptionnelle.

Rares, précieux.

Traçables, avec un contrôle complet de la filière, préservés par les immensités froides, nos produits sont préparés dans la pure tradition des recettes scandinaves. Un savoir-faire qui se transmet de génération en génération et qui donne aux produits Laksøn ce goût si particulier des choses vraies.

Chacun de nos produits a une histoire qui lui confère une aura supplémentaire. Laissez-vous guider...


Bon voyage en terre inconnue !

21, rue du curé Saint Etienne

59800 LILLE

Tél. 03 20 31 19 96

laksøn.traiteur@gmail.com

 [maison_laksøn](https://www.instagram.com/maison_laksøn)



LAKSØN

Maison scandinave

Poissons fumés ou marinés

Prix au 100g

Saumon fumé Écossais	7,90 €
Saumon fumé Écossais BIO	9,90 €
Saumon fumé sauvage de la Baltique	15,00 €
Saumon mariné Gravdax Lakson	7,70 €
Saumon fumé à chaud	7,90 €
Truite fumée de France	7,10 €
Anguille sauvage fumée de Suède	12,40 €
Flétan fumé du Danemark	7,50 €
Thon fumé d'Espagne	7,20 €
Maquereau fumé de Suède	4,90 €
Filets d'Anguille sauvage	16€ / pièce

Harengs et Gambas marinés

Hareng mariné à l'aneth ou au curry ou à la crème ou à la moutarde ou aux oignons rouges	3,90 €
Hareng Maatjes	4,90 €
Hareng mariné au Sherry	4,70 €
Hareng Bismarck	4,50 €
Rollmops	1,50€ / unité
Gambas sauce Kashmir ou à l'ail	7,40 €

Salades, rillettes et tarama

Coleslaw maison	3,20 €
Salade de chair de Tourteau	5,90 €
Crevettes Boréalis	5,90 €
Salade Ecrevisse à l'ail	5,90 €
Rillettes de Saumon maison	3,90 €
Tarama Maison	7,70 €

Œufs poisson

Oeufs de Saumon sauvage d'Alaska	50g/10€ 100g/19€
Oeufs de Truite	90g/12€
Oeufs de Cabillaud fumé sauvage d'Islande	100g/7,20€
Perles de Mujol (œufs de mulot et hareng fumé)	50g/7€ 100g/13€

Caviar « Maison PRUNIER »

Baeri Tradition	30g/68€	50g/113€	125g/282€	250g/563€
Oscietre	30g/75€	50g/125€	125g/313€	250g/625€

Epicerie fine

Finnrisps de Finlande	4,00 €
Leksand de Suède	5,00 €
Croustade de Suède	4,00 €
Pain noir de seigle complet, 500g	5,00 €
Blinis maison Lakson	0,70€ / pièce

Vins, Champagne & Bières

Pinot noir AOC AB 75cl	19,00 €
Pinot gris AOC AB 75cl	19,00 €
Champagne AOC, réserve Brut, P. GONET 75cl	32,00 €
Champagne AOC Blanc de Blancs, P. GONET 75cl	37,00 €
Champagne AOC rosé, P. GONET 75cl	35,00 €
Bière artisanale LAKSON Blonde ou Ambrée 33cl	4,00 €

Aquavit, Vodka

Aalborg Taffel, Danemark, 45% vol. 70cl	29,00 €
Aalborg Jubilaeum, Danemark, 40% vol. 70cl	32,00 €
Linie, Norvège, 41,5% vol. 70cl	42,00 €
Vodka Pyla, France, 40% Vol. 70cl	35,00 €
Vodka Beluga, Russie, 40% Vol. 70cl	50,00 €

Assiette Ile de Fyn

Saumon fumé Ecossais BIO
Saumon Gravdlax Lakson
Crevettes Boréalis
Thon Fumé
Hareng Maatjes
Perles de Mujol

28 €

Assiette Lakson

Saumon fumé Ecossais BIO
Saumon fumé à chaud
Flétan fumé
Thon fumé
Hareng Bismark
Maquereau fumé
Tarama maison
Anguille sauvage fumée
Oeufs de Saumon sauvage
Perles de Mujol

36 €

Assiette Fionie

Saumon fumé Ecossais BIO
Crevettes Boréalis
Truite fumée
Thon fumé
Salade de chair de Tourteau
Anguille sauvage fumée
Œufs de Truite

29 €

Assiette 4 saveurs

Saumon fumé Ecossais
Saumon Gravdlax Lakson
Saumon fumé à chaud
Oeufs de Saumon sauvage
Tarama maison

27 €

** Nos assiettes sont accompagnées de
coleslaw maison, pomme de terre
sauce Gravdlax, mousse de
concombre et blinis maison*

HORAIRES

Noël et St Sylvestre 2022

	<i>Traiteur</i>	<i>Restaurant</i>
Samedi 24/12	9h-17h	12h - 15h
Dimanche 25/12	9h-11h	Fermé
Samedi 31/12	9h-17h	12h - 15h
Dimanche 01/01	Fermé	

*Passez vos commandes de Noël par mail
lakson.traiteur@gmail.com,
sur place ou au 03 20 31 19 96
avant le 22 décembre 19h*

Réservez votre table sur lakson.fr