

SMOKING GOOD



Christian
2 rue Montesquieu, 33650 la Brède

Tél : 07.67.30.64.28

[Site Internet](http://christian@smokinggood.fr)
christian@smokinggood.fr

Produits : Viandes et poissons fumés

Où trouver nos produits ?

Sur le site smoking good ou directement sur place à la Brède.

Notre activité :

Smoking Good, à la pointe de l'innovation dans le domaine de la fumaison artisanale, propose des recettes insolites et gourmandes à base de poisson et de fruits de mer fumées. Ensuite pour les repas plus classiques, ce sont nos viandes fumées qui orneront vos tables. Nos magrets fondants régaleront vos convives avec leur goût fumé parfaitement dosé. Agrémentés d'épices, ils séduisent les gourmets comme les gourmands.

Nos produits :

Le basque, leur magret de canard ou d'oie fumé recouvert de piment d'Espelette et pour le côté mer leur saumons mais aussi leurs truites fumées vous emmèneront aussi bien dans les sauvages contrées écossaises que sous les tropiques bercés par de doux alizés.

Notre exploitation :

Avenue de Mont de Marsan 33850 Léognan

Historique :

Smoking Good est une société familiale Girondine spécialisée dans la production artisanale de viandes et de poisson fumés.