



Profitez du calme et de la beauté de la pisciculture pour vous adonner à la pêche à la truite loisir, vous restaurer, découvrir les animaux sauvages ou domestiqués du site, entre rivière et étangs.

Repartez avec les produits de nos viviers, truites fraîches ou fumées, et l'envie de revenir !

NOUVEAU : Nous avons ouvert notre Bistrot, pour déguster le midi les produits de notre pisciculture et de producteurs locaux. Pensez à réserver sur notre site internet !



Les Viviers du Moulin de Langeais

Jérémie BONNISSANT


Le Moulin du Puits
Les Essards
37130 LANGEAIS





Contacts

 06 86 06 84 62

 contact@lesviviersdelangeais.fr

 www.lesviviersdelangeais.fr

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

 Les Viviers du Moulin de Langeais

Horaires d'ouverture

Lundi, mercredi, vendredi, samedi et dimanche de 8 h à 18h et en fonction des saisons.



Centre-Val de Loire
VRAI PAR NATURE

ÉDITION 2024

Découvrez nos adhérents et leurs produits :

 www.cducentre.com



Les Viviers du Moulin de Langeais

NOS PRODUITS



Truite portion

Entre 250 et 350 g, tout droit sortie de l'eau, parfait pour un gros mangeur ou deux petits !



Filet de truite

Filet de grosse truite, préparée, avec ou sans peau.



Filet de truite fumée

Filet de grosse truite, fumée à froid au bois de hêtre par nos soins, délicieux à l'apéro, ou intégré à une salade !



Gravlax de truite

Filet de truite crue, marinée aux épices, au sel et au sucre, une alternative originale au filet fumé, pour une entrée ou en apéro !



OÙ NOUS RETROUVER ?



Magasins spécialisés

Le Panier d'Avrillé
Avrillé-les-Ponceaux (37)

Graines de Loire
Langeais (37)

Le Garage à Légumes
Benais (37)

Autre

Sur place à la pisciculture

Retrouvez l'intégralité de nos produits sur www.cducentre.com

