



*Qualité*  
**FRAÎCHEUR**

CATALOGUE PRODUITS

Sélection **PRODUITS****Sommaire****Produits Frais**

Huîtres, Coquillages et Crustacés .....	6-9
Saumons .....	10
Poissons fins .....	11
Gros poissons .....	12
Filets de poissons .....	13
Poissons d'eau douce .....	14

**Produits de Salaison**

Produits Fumet des Dombes

Poissons d'eau douce, de mer, Saumons et volailles fumés .....	16-18
--	-------

**Produits Elaborés**

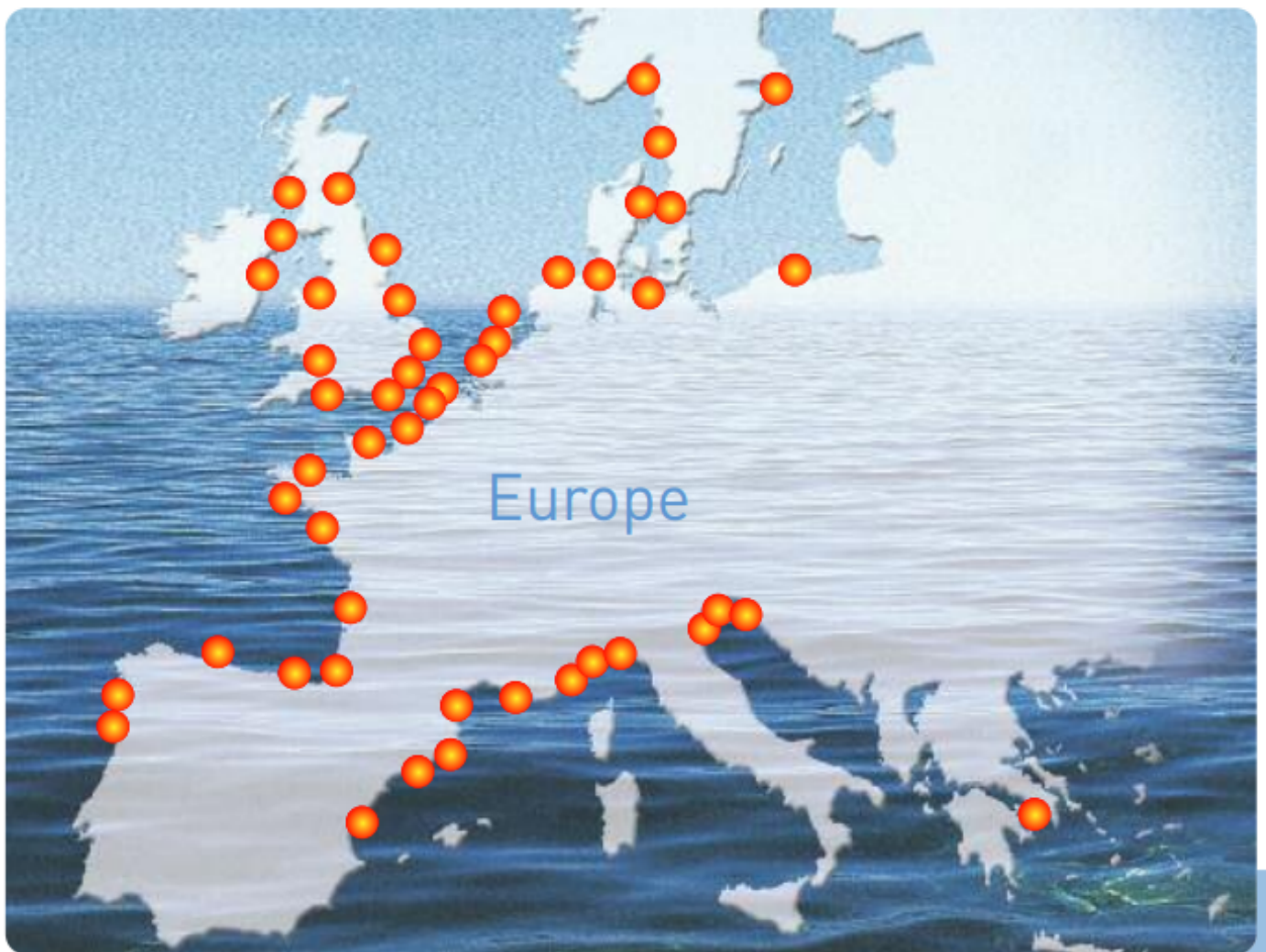
Quenelles .....	20
Salades de la mer .....	21
Snacking .....	22
Apéro .....	23-24
Produits Corrué .....	25
Produits J.C.DAVID .....	26-28

**Produits Congelés**

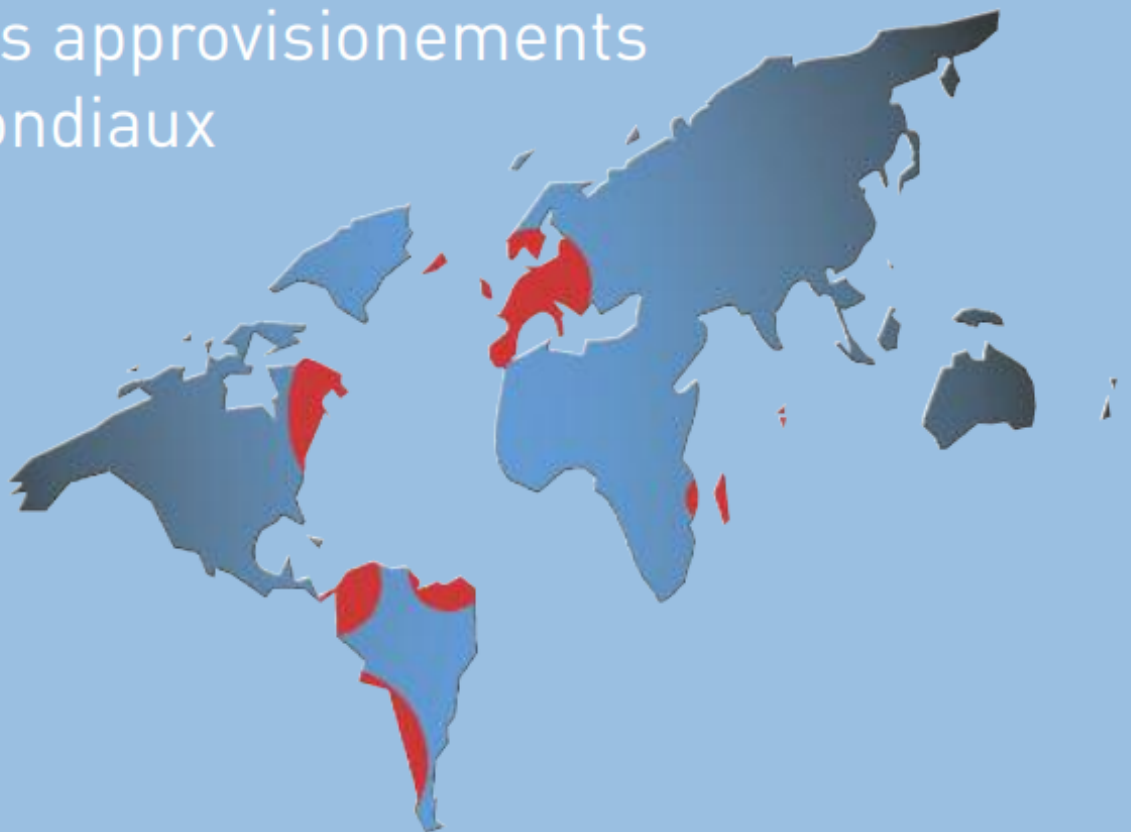
Poissons de mer .....	30
Poisson d'eau douce .....	31
Crustacés .....	32-34



# D'où viennent nos produits ?



Nos approvisionnements  
mondiaux



FRAIS

# Produits **FRAIS** **POISSONS & CRUSTACÉS**



POISSONS & CRUSTACÉS




# Les Huîtres

## *Crassostrea Gigas*

Les **Huîtres Marennes Oléron** sont des huîtres affinées ou élevées en claire ce qui leur confère un goût plus fin (moins âpre et iodé) que les huîtres de pleine mer. Elles présentent une coquille de belle qualité (face extérieure exempte de parasites et face intérieure nacrée) une purification naturelle et aléatoirement un verdissement des branchies.

Les **Gillardeau** sont élevées pendant quatre ans selon des règles strictes transmises depuis quatre générations. Neuf mois après leur naissance et un séjour sur des collecteurs dans des parcs de captage, elles sont placées en poches et immergées pendant plus de trois ans dans des eaux profondes, riches en phyto-planctons qui constituent la base même de leur nourriture.

Dénomination	Conditionnement/Poids	Taille
<b>Marennes d'Oléron</b>		
Fine de Claire	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5
Fine de Claire Spéciale	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5
	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5
	<i>Margain Marée distributeur officiel de la région Lyonnaise</i>	

**L'huître de la Baie du Mont-Saint-Michel** est élevée dans les mêmes eaux riches en plancton que les moules de bouchot. A l'âge de 3 ou 4 ans l'huître est récoltée, lavée, et triée par taille. Elle a une saveur iodée caractéristique.

### Baie du Mont St Michel

Fine de Claire	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5
Spéciale	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5

**L'huître de Normandie** est élevée en pleine mer (et non en parc réservé), sur le littoral s'étirant de la Côte de Nacre à la Baie du Mont-Saint-Michel. La région se prête à la culture de l'huître car elle bénéficie des plus fortes marées d'Europe. L'estran, découvert jusqu'à 6 km, permet un élevage sur une surface largement entendue. Protégées dans leurs pochons de grillage, arriérées sur des tables à claires voies, les huîtres de Normandie se nourrissent du plancton abondant et varié qui prospère dans ces eaux fortement brassées.

### Normandie

Spéciale Isigny	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5
Pratacoum	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5
Utah Beach Spéciale	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 5

<b>Huître de Bretagne</b>	Panier de 15 kg de 50 ou 100	N° 1 à 4
---------------------------	------------------------------	----------

<b>Huître de Belon</b>	Panier de 25 ou 50	N° 2 à 000
------------------------	--------------------	------------

<b>Huître de Bouzigues</b>	Panier de 13 / 6 / 3 kg	N° 1 à 5
----------------------------	-------------------------	----------

# Coquillages



Le **buccin bulot** vit dans les eaux froides de l'Atlantique Nord. Cette espèce, géographiquement très répandue et à forte densité sur les zones côtières, est largement exploitée depuis une cinquantaine d'années en Europe du Nord. En France, la quasi totalité des débarquements est réalisée en Ouest Cotentin par une flottille de caseyeurs.



Les **bigorneaux** ou vigneaux vivent en groupe sur les parois verticales des rochers ou parmi les algues qui y sont accrochées. La collecte des bigorneaux noirs se fait à la main et à marée basse au plus près de la mer, soit sur les rochers, soit à leur pieds.

## Dénomination

## Conditionnement/Poids

**Bulot**

Cru/Cuit

**Bigorneaux**

Cru/Cuit



L'**amande de mer**. En France, elle est pêchée à la drague, et plus de 50 % de nos captures proviennent des côtes normandes et bretonnes. C'est un coquillage de 5 cm environ, dotée d'une charnière comportant une vingtaine de petites dents. Sa coquille est épaisse, presque ronde, brun foncé ou parfois tâchetée ocre rouge sur fond crème, non striée. Son terrain d'élection se situe sur les fonds sableux.



Les **palourdes**, mets savoureux et aussi aliments à valeur nutritive rare et de qualité, ils sont excellents pour la forme. Peu caloriques, ils vous apportent un cocktail de vitamines et de minéraux inégalables.

## Dénomination

## Conditionnement/Poids

## Taille

**Amande**

x 3 kg

**Clams**

x 3 kg

**Palourde Grise**

x 3 kg

Grosse/Moyenne/Petite

**Praire**

x 3 kg

**Telline**

**Vernis**

**Couteau**

Gros/Moyen

**Violet**

**Murex**

**Crabe Vert**

**Oursin**

**Clovis**

**Coque**

Moyenne/Grosse



La **coque** est un coquillage fouisseur qui vit enfoncé à quelques centimètres sous le sable. A l'aide de siphons formant 2 petits trous à la surface, les coques se nourrissent en filtrant l'eau de mer. Bombée et ronde, la coque a une coquille solide et rayée qui renferme une petite noix blanche, charnue et un peu ferme, flanquée d'une minuscule crête orange, le corail. Selon les régions, elle est aussi appelée bucarde, rigadot, sourdon, hénou ou maillot.

## Crustacés



**La langoustine** vit dans les fonds sableux, entre 14 et 400 m de profondeur, où elle creuse son terrier. Vorace, elle n'en sort qu'au lever et au coucher du soleil pour chercher ses proies faites de mollusques et de vers marins.



**Les tourteaux** sont pêchés aux casiers ou aux filets dans les rochers des côtes Finistériennes. De couleur brune ils rougissent à la cuisson. Les femelles sont plus petites et bien plus charnues. Cuits au court-bouillon on savoure leur chair blanche et délicate avec de la mayonnaise.

Dénomination	Conditionnement/Poids	Taille
<b>Homard</b>		
Européen		
Canadien		4/600 - 6/800 - 800/1000
Homard	Cuit	
<b>Langouste</b>		
Rose		
Rouge		
du Cap		
Langouste	Cuite	
<b>Araignée</b>		
<b>Tourteau</b>	Cru/Cuit	
<b>Cigale de Mer</b>		
<b>Langoustine</b>		
Ecosse		
Bretagne		
Islande		



# Les Moules

*Mytilus Edulis*



**Moules de Bouchots.** Un savoir-faire ancestral et un lieu d'exception ont fait de la moule de bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel un produit haut de gamme. Découvrez une saveur unique, un goût inimitable.

**Moules d'Espagne.** Sa chair offre naturellement une palette de couleur allant du blanc crémeux au rouge brun. Charnue et lisse, sa texture est moelleuse, croquante et fondante à la fois. Elle se consomme crue ou cuite et farcie.

Dénomination	Conditionnement	Poids
<b>Saint Michel AOC</b>	Sac	15 / 10 / 5 kg
(PAC)*	Sac	15 / 10 / 5 kg
<b>Bouchot</b>	Sac	15 / 10 / 5 kg
(PAC)*	Sac	15 / 10 / 5 kg
	Sous vide	10 kg
<b>Hollande</b>	Sac	10 / 5 kg
	Sous vide	10 kg
<b>Irlande</b>	Sac	10 / 5 kg
<b>Italie</b>	Sac	10 / 5 kg
	Sous vide	10 kg
<b>Grèce</b>	Sac	10 / 5 kg
<b>Espagne</b>	Sac	10 / 5 / 3 kg
(PAC)*	Sac	10 / 5 / 3 kg
	Sous vide	10 kg

\*Prête A Cuire







# Saumons

*Salmo Salar*

**Le saumon**, Il existe deux grandes familles de saumon; l'une vivant en Atlantique Nord (salmo salar) et l'autre dans le Pacifique Nord. On distingue quatre principales variétés de saumon sauvage du pacifique: royal, argenté, rose, chum. Les saumons Atlantiques sauvages ne représentent qu'une infime partie de la production de salmo salar. La souche atlantique est élevée en Norvège, en Écosse, en Irlande, dans les îles Feroé. Si la production standard représente la majorité des tonnages de saumon d'élevage, il existe des filières axées sur les signes officiels de qualité: saumon écossais label rouge, saumon bio irlandais, saumon bio écossais.

Dénomination	Conditionnement/Poids
<b>Elevage</b>	Norvégien
	Ecosse
	Irlande
 <b>Elevage Label Rouge</b>	Ecosse
<b>Sauvage</b>	Suède
	Baltique
 <b>Bio</b>	Ecosse
	Norvège



# Filet Saumon

Dénomination	Conditionnement/Poids	Taille
<b>Trime B-C-D-E</b>	Caisse Polyestère-Sous Vide	Toutes Tailles
<b>Label Rouge</b>	Pavé	
	Escalope	
	Darne	

# Poissons Fins



**Bar.** Le terme "bar" est employé pour les poissons pêchés dans l'atlantique. Le bar de Méditerranée est appelé "loup", qu'il ne faut surtout pas confondre avec le "loup de mer d'atlantique" qui lui, est commercialisé seulement sous forme de filets (anarhichas lupus).



**La daurade royale** est un poisson côtier (fonds de moins de 150m). C'est un poisson sensible aux changements de salinité et de température existantes dans ces étangs. La daurade se nourrit principalement de crustacés et de mollusques dont elle broie les coquilles à l'aide de ses puissantes mollaies.

Dénomination	Conditionnement/Poids	Tailles
<b>Bar Elevage</b>	France ou import	
	Filet avec peau	
	Vidé écaillé	
<b>Bar Sauvage</b>	Chalut	
	Petit Bateau	
	Filet avec peau	
	Vidé écaillé	
<b>Daurade Royale Elevage</b>	France ou import	
	Filet avec peau	
	Vidé écaillé	
<b>Daurade Sauvage</b>	Royale	
	Rosé Pagne	
	Grise	
	Filet avec peau	



**Le rouget-barbet** est un poisson benthique .Il vit sur les fonds rocheux ou sableux. Il mesure en moyenne de 23 à 33 cm, au maximum 40 cm. Il est pêché de la fin du printemps à l'automne. On en distingue deux types en France : les rougets-barbets de roche ou " surmulets " et ceux de vase.



**Le Saint Pierre** Zeus faber est un poisson qui peut atteindre 60 cm de long. Son corps est très aplati et haut. Poisson solitaire, il vit au dessus des fonds rocheux ou vaseux et passe pratiquement inaperçu parmi les algues.



**Le Turbot.** Corps en forme de losange très large et épais. La tête et la face zénithale sont couverts de tubercules osseux saillants très caractéristiques. La coloration est assez variable tant les Turbots sont des champions en matière de mimétisme.



**La Sole** Ce poisson aime le littoral et ses fonds sableux et se tient dans les fonds de 10 à un peu plus de 100 mètres. Si l'été elle vient faire quelques excursions dans les estuaires, la sole rejoindra les eaux profondes dès l'hiver.

Dénomination	Conditionnement/Poids	Tailles
<b>Rouget Barbet</b>	Filet avec peau	Toutes tailles
<b>Saint Pierre</b>		Toutes tailles
<b>Turbot Sauvage/Elevage</b>	Filet	
	Pavé	
<b>Sole</b> (France-Hollande-Angleterre)	Entière	
	Filet	
	Peau lavée	



## Gros Poissons



**Cabillaud.** Le terme cabillaud désigne le poisson à l'état frais, on dénombre pas moins de 25 races de cabillaud en atl.nord.est. Les pêches intensives ont réduit les stocks de cabillaud dans des proportions alarmantes, des quotas ont été mis en place en atl.nord.est. Pour palier à la pénurie vastes programmes d'élevage sont en cours dans le nord de l'Europe.



**Lieu Noir/Lieu Jaune.** En dehors de la période de reproduction, le lieu jaune ne se regroupe pas en grands bancs. Rarement solitaire il vit en petits groupes dispersés en pleine eau ou près du fond. Les jeunes vivent sur la côte les deux premières années, puis migrent vers le large (40-100 mètres). En période de reproduction, les lieux jaunes se rassemblent en formation dense sur des fonds inférieurs à 150 m entre février et mai, la ponte a lieu lorsque l'eau atteint 10°C. A l'éclosion, les larves (3-4 mm) sont pélagiques.

### Dénomination

### Conditionnement/Poids

#### Cabillaud

Filet  
Filet avec peau

Darne

Dos

#### Lieu Noir / Lieu Jaune

Filet  
Filet avec peau

Darne

Dos



**Merlu.** Pourvu de deux grandes nageoires dorsales, d'une nageoire anale, d'une grande bouche, et d'un corps allongé gris clair. Pêché dans les fonds en Atlantique et en Méditerranée, le merlu représente une des principales espèces de la pêche française. Il mesure de 30 à 110 cm. Il vit à de grandes profondeurs, jusqu'à 1000 m, qu'il ne quitte qu'à la nuit tombée. Ses migrations restent encore un mystère pour les scientifiques. C'est un poisson présent tout au long de l'année.



**La lotte de mer** est un poisson commun de l'Atlantique et de la Méditerranée. Elle mesure un mètre de long en moyenne, sa tête est énorme et son corps brunâtre est exempt d'écaïlle. Sa chair fine et ferme est aujourd'hui très appréciée des amateurs de poisson. Peu de personnes connaissent son apparence, car la lotte est toujours commercialisée étêtée, sous le nom de "queue" ou "joue de lotte".

### Dénomination

### Conditionnement/Poids

#### Merlu

Filet  
Filet avec peau

Dos

#### Congre

Entier

Filet

#### Lotte

Entier

Filet

# Filet de Poissons



## Dénomination

## Conditionnement/Poids

## Taille

Avec Peau-Sans Flanc

\*certains de nos filets peuvent vous être proposés avec peau

Morquette

Merlan

Merlu

Sabre

Grenadier

Sardine

Grondin

Sole Tropicale

Rascasse

Tacaud

Carrelet

Lieu Noir

Lieu Jaune

Hanon

Panga

Perche du Nîl

Thon

Espadon

Mostelle

Lingue

Saumon



# Poisson d'eau douce



**Fera.** Le corégone ou corégone blanc (*Coregonus albula*) est un poisson d'eau douce qui vit exclusivement dans les lacs alpins.



**Le sandre** est un poisson carnassier originaire de Hongrie qui vit en eau douce. Sa taille peut dépasser 90 cm. Il fréquente les grands cours d'eau ainsi que les eaux calmes (lacs, étangs et réservoirs). Sa reproduction a lieu d'avril à juin.



**La perche.** Ce Percidé fréquente les eaux à courant modéré ainsi que les eaux stagnantes des étangs et des lacs. Elle se nourrit de vers, de crustacés, de larves d'insectes mais c'est aussi un prédateur.



**Le brochet.** Longtemps considéré à tort comme un monstre glouton dévorant tout ce qui se présente à sa portée, il est reconnu aujourd'hui comme un excellent régulateur de population des lacs et des étangs. Il est souvent introduit dans les plans d'eau où il y a trop de carpes.

## Dénomination

## Conditionnement/Poids

**Fera**

Filet

**Sandre**

Filet

**Perche**

Filet

**Brochet**

Filet



**La carpe** affectionne les eaux calmes et chaudes, à végétation abondante. Sa croissance est optimale à 20-25°. La durée de vie est de l'ordre de 40 à 50 ans pour les souches sauvages, de l'ordre de 12 à 15 ans pour les souches sélectionnées pour l'élevage. La maturité sexuelle est atteinte vers 2 à 3 ans. La reproduction a lieu de mai à juillet selon la température.



**Truite.** Bien que la plupart des truites vivent exclusivement en eau douce, certaines espèces (*Oncorhynchus mykiss* et *Salmo trutta fario* notamment) présentent des spécimens qui passent leur vie adulte dans l'océan et remontent les rivières pour se reproduire, comme les saumons. Les truites sont carnivores. Elles se nourrissent principalement de vers et d'insectes. Ses cousins sont: la fario, omble de fontaine et omble chevalier.

## Dénomination

## Conditionnement/Poids

**Carpe**

Filet

**Truite**

Filet

**Truite Fario**

**Ombles**

Filet

**Esturgeon**

Filet

**Saumon Fontaine**

**Ablette**

**Tanche**

**Lotte Rivière**

**Anguille**



**Anguille.** La larve européenne, appelée civelle ou pibale selon les régions, avec un maximum de 2 900 alevins au kilo, mesure 7mm au moment de s'engager sur le retour depuis les Sargasses où elle deviendra adulte en douze mois. Mortagne-sur-Gironde est un port spécialisé pour la pêche à la pibale, la pibale est considérée comme un mets très fin lorsqu'elle est légèrement frite et servie en caquelon.

# Produits de **SALAISSON**

**SALAISSON**







# Le fumet des Dombes

**Le fumet des Dombes**, notre fumaison située dans la Dombes en Rhône-Alpes, au milieu des étang, travaille les poissons de façon artisanale. Notre technique de fumage particulière vous offre des poissons de grande qualité aux saveurs subtiles, aromatiques et à la texture moelleuse.

Notre fumage au bois de Chêne et de Hêtre. La fumée est obtenue par friction du bois. Cette méthode dégage une fumée fine, de bonne qualité, aux arômes délicats qui préserve toute la saveur du poisson.

Le travail manuel du poisson est réalisé par des professionnels.

## Poissons fumés d'eau douce

Dénomination	Calibre	Conditionnement
 <b>Truite d'eau douce fumée</b> <i>Oncorhynchus mykiss, élevée en Rhône-Alpes. Salée à la main, fumée frais</i>		
Filet entier, paré.	700 / 900g	Sous vide
Filet tranché main, paré.	700 / 900g	Sous vide
Barquette "Chef" 5 à 7 tranches	250g	Operculé
<b>Truite portion cuite &amp; fumée</b>		
Les 2 filets sans peau	130 / 140g	Sous vide
Barquette "Chef" de 10 filets sans peau	Env.600 g	Operculé
 <b>Truite fumée biologique</b> <i>Oncorhynchus mykiss, élevée en France. Salée à la main, fumée frais, Certifié par Ecocert Sas F32600</i>		
2 filets entiers, sans peau	180 / 250g	Sous vide
Barquette "Chef" 5 à 7 tranches	250g	Operculé
<b>Carpe royale fumée</b>		
<i>Cyprinus carpio, élevée naturellement dans les étangs de la Dombes 01, filet sans peau et désarété</i>		
Filet entier sans peau, paré, sans arêtes	180 / 220g	Sous vide
Barquette "Chef" 10 à 12 tranches	250g	Operculé
Barquette SAT 30 à 40 tranches	Env. 800 g	Operculé
<b>Esturgeon fumé</b> <i>Acipenser Baeri élevé en France. Filet sans peau, salé à la main, fumé et tranché</i>		
Filet Entier, paré.ss peau	600 / 800g	Sous vide
Filet tranché, paré.ss peau	600 / 800g	Sous vide
Barquette "Chef" 10 à 12 tranches	250g	Operculé
<b>Fera fumée</b>		
<i>Coregonus lavaretus pêchée dans les lacs Alpains, Filet paré</i>		
Filet entier paré (par 2 filets)	150 / 250g	Sous vide
Barquette "Chef" 12 à 15 tranches	250g	Operculé
<b>Anguille fumée à chaud</b>		
<i>Anguilla anguilla, pêchée en France ou en Hollande</i>		
Anguille entière	0,8 / 1,1 kg	Sous vide
Anguille en tronçon	180 / 220g	Sous vide
Filet d'Anguille Barquette "Chef"	250g	Operculé

## Poisson de mer fumés sauvages

Dénomination	Calibre	Conditionnement
<b>Flétan fumé</b>		
Filet entier, paré.	800 / 1000g	Sous vide
Filet paré, Tranché.	800 / 1000g	Sous vide
Barquette "Chef" 5 à 6 tranches	250g	Operculé
<b>Espadon fumé</b>		
Pavé de 1kg env.	0,9 / 1 kg	Sous vide
Barquette "Chef" 8 à 10 tranches	250g	Operculé
<b>Thon fumé</b>		
Pavé de 1kg env.	0,9 / 1 kg	Sous vide
Barquette "Chef" 8 à 10 tranches	250g	Operculé
<b>Marlin fumé</b>		
Pavé de 1 kg env. (Sgl)	0,9 / 1 kg	Sous vide
Barquette "Chef" 8 à 10 tranches	250g	Operculé



## Volailles fumés

<b>Magret de canard fumé</b>		
Magret entier paré.	350 / 400g	Sous vide
Barquette "Chef" Env. 25 tranches	250g	Operculé
<b>Cuisses de caille cuites et fumées</b>		
Barquette de 50 cuisses	0,9 / 1 kg	Operculé
Barquette de 12 cuisses	190 / 220g	Sous vide

## Saumons fumés "fumage traditionnel"




### Saumon Norvégien

Filet entier, paré.	0,8 / 1,2 kg - 1,8 / 2,5 kg	Sous vide
Filet tranché à la main, paré.	1,8 / 2,2 kg	Sous vide
Longues tranches à la main Horizontal	1,8 / 2,5 kg	Sous vide
Filet tranché mécanique sans peau sans déchet	0,8 / 1,2 kg - 1,5 / 1,8 kg	Sous vide
25 tranches (Main) (60 g env.la Tr)	1,6 / 1,7 kg	Sous vide
Cœur de filet entier Nature	1 / 1,2 Kg	Sous vide
Cœur de filet entier à l'aneth	1 / 1,2 Kg	Sous vide
Cœur de filet entier Aromates	1 / 1,2 Kg	Sous vide
Filet fumé à chaud 0,8/1,2	0,8 / 1,2 kg	Sous vide
Pavé x2 à chaud nature ou aromates	120 / 130g	Operculé
Pavé fumé à chaud x 1 nature	130 / 160g	Sous vide
Env. 30 tranches (Mécanique)	1 / 1,1 kg	Sous vide neutre
Filet entier au citron et à l'aneth	1,5 / 1,8 kg	Sous vide
Filet tranché au citron et à l'aneth	1,5 / 1,8 kg	Sous vide





## Saumons fumés "fumage traditionnel"

Dénomination	Calibre	Conditionnement
 <b>Saumon Écossais</b>		
Filet entier, paré.	1,8 / 2,5 kg	Sous vide
Filet tranché à la main, paré.	0,8 / 1,2 kg	Sous vide
Filet tranché à la main, paré.	1,8 / 2,5 kg	Sous vide
4 tranches (Main) 60 à 70 g .la Tr	230 / 250g	Sous vide
6 tranches (Main) 60 à 70 g .la Tr	350 / 400g	Sous vide
10 tranches (Main) 60 à 70 g .la Tr	550 / 650g	Sous vide
15/17 tranches (Main) plq 800g	800g	Sous vide
25 tranches (Main) 60 à 70 g .la Tr	1,6 / 1,7 kg	Sous vide
Cœur de filet entier Nature	1 / 1,2 kg	Sous vide
Cœur de filet entier Aromates	1 / 1,2 kg	Sous vide
<b>Saumon Atlantique Écosse - Label Rouge</b>		
Filet entier, paré.	1,5 / 1,8 kg	Sous vide
Filet paré et tranché	1,5 / 1,8 kg	Sous vide
2 tranches	80g	Sous vide
4 tranches	160g	Sous vide
2, 4 ou 6 tranches	Tranche de 50g env.	Sous vide
 <b>Saumon Écossais Biologique</b>		
Filet entier, paré. Bio	1,5 / 1,8 kg	Sous vide
Filet tranché à la main, paré. Bio	1,5 / 1,8 kg	Sous vide
2 tranches (Main) 60 g env.la Tr	110 / 120g	Sous vide
3 tranches (Main) 50 g env.la Tr	150g	Sous vide
4 tranches (Main) 60 g env.la Tr	230 / 250g	Sous vide
Découpe 1 <sup>eres</sup> et dernières tranches (ss réserve dispo)	250g	Sous vide
 <b>Saumon sauvage d'Alaska</b>		
Filet Entier, paré.	0,9 / 1,3 kg	Sous vide
Filet tranché, paré.	0,9 / 1,3 kg	Sous vide
3 à 4 tranches calibrées de 40/50g	150g	Sous vide
<b>Autres références Saumon</b>		
Tranchettes 35/45g "toast & cocktail"	200g	Sous vide neutre
Découpe 1 <sup>eres</sup> et dernières tranches	250g	Sous vide neutre



Produits  
**ÉLABORÉS**

PRODUITS ÉLABORÉS



# Quenelles



Dénomination	Conditionnement/Poids
<b>Brochet</b>	120 g / 15 p - 80 g / 20 p - 40 g / 40 p
<b>Brochet des Dombes</b>	135 g / 10 p
<b>Brochet pur beurre</b>	10 p
<b>Nature</b>	135 g / 15 p - 80 g / 20 p - 40 g / 40 p
<b>Beurre</b>	135 g / 10 p - 40 g / 40 p
<b>Volaille</b>	120 g / 15 p - 40 g / 40 p
<b>Morille</b>	80 g / 20 p
<b>Saumon</b>	120 g / 15 p
<b>Beaufort</b>	80 g / 20 p
<b>Bio Nature</b>	80 g / 20 p
<b>Mini</b>	4 g
<b>Soufflé Homard</b>	100 g
<b>Soufflette de légume</b>	500 g / 1 p
<b>Cocon de crevette/morille</b>	10 p

(DLC : 15 jours)



# Salades de la mer



## Dénomination

### Salade norvégienne

Pâtes, saumon atlantique, tomates, sauce vinaigrette, sauce mayonnaise, crème, aneth, sel et citron.

### Salade neptune

Surimi saveur saumon, mayonnaise, pommes de terre, concombres, riz, carottes, poivrons rouges, crème, jus de citron, ciboulettes et épices.

### Salade de perles océanes

Pâtes de qualité supérieures, surimi saveur crabe, sauce vinaigrette, spécialité à base d'extrait d'algues, d'œufs de lompe, échalote, citron, crème, aneth et épices.

### Salade fruit de mer océan

Mélange de fruits de mer (tête et tentacules de calamar, moules, crevettes, anneaux encornets), oignons, poivrons rouge et vert, sauce.

### Salade de calamar à la niçoise

Calamars, têtes et tentacules de calamars, oignons, poivrons rouge et vert, sauce.

### Taboulé de fruits de mer

Semoule, eau, moules, huile de colza, tomates pelées, tomates, poivrons rouges, anneaux de calamars, crevettes, vinaigre, oignons, poivrons verts, menthe et épices.

### Salade irlandaise

Pâtes, sauce émulsionnée, truites fumées marinées au citron, sauce coleslaw, ciboulette.

### Moules à la catalane

Moules, sauce, persil, ail, poivrons rouges, estragon.

### Salade délice de la mer

Truites fumées marinées au citron, maïs, sauce vinaigrette aromatisée à la framboise, noix de saint jacques, anémones de surimi, crevettes, brocolis.



## Snacking



Manger en dehors des repas nous concerne tous. Cela porte le nom de « snacking ». Et, finalement, ce ne serait pas si mauvais...

**9 français sur 10 pratiqueraient le « snacking »** selon une récente étude Ipsos. L'évolution de notre société depuis 50 ans a favorisé l'essor de ce nouveau type de consommation. Entre les repas ou à leur place, le snacking est largement pratiqué aujourd'hui.

Dénomination	Conditionnement/Poids
Samoussa curry (légumes uniquement)	9 x 1 kg
Crevettes filot 10 gr	12 x 1 kg
Fristo misto	x 8 kg
Crevettes panées a la japonaise	x 12 kg
Calamar romaine	x 8 kg
Rabas de calamar	x 6 kg
Calamar à la romaine	x 8 kg
Friture de Jols	x 10 kg



# L' Apéro

## Dénomination

### Blinis

Mini blinis x16
Blinis x4
Mini blinis cocktail x30



## Conditionnement/Poids

135 g
200 g
135 g

## Œufs de poissons

œufs de cabillaud fumé	100 / 200 g
Rogues de harengs fumés	200 g
œufs de lumps noir	Verrine 100 g
œufs de lumps rouge	Verrine 100 g
œufs de lumps noir	Bocal 340 g
œufs de lumps rouge	Bocal 340 g
œufs de saumon	Verrine 50 g
œufs de saumon	Verrine 100 g
œufs de saumon	Bocal 500 g
œufs de truite	Verrine 90 g
Corail d'oursin	Semi conserve 70 g
Harenga (à base d'hareng fumé)	55 g / 120 g / 350 g / 940 g
Caviar d'esturgeon de Sibérie	Verrine 30 g / 50 g Boîte 125 g

## Terrines marinées

Terrine saumon fumé à la crème	1,6 kg
Terrine Saint Jacques au muscadet	1,6 kg
Marbré saumon et saint jacques	1,6 kg
Terrine trois poissons	1,6 kg
Terrine deux poissons	1,6 kg
Terrine loup petits légumes	1,6 kg
Délice de crabe à l'armoricaine	1,6 kg
Terrine de Homard au Whisky	1,6 kg
Terrine aux trois légumes	1,6 kg



# L' Apéro



## Dénomination

## Conditionnement/Poids

### Surimi

Rouleau surimi saveur crabe	1 kg
Rouleau surimi mosaïque	1 kg
Miettes de surimi	500 g

### Traiteur Ultra-Frais

Coquille saint jacques bretonnes aux champignons	720 g
Coquilles normandes	900 g
Cassolettes de saint jacques et écrevisses	720 g
Cassolettes de saint jacques à la bretonne	680 g
Crabes farcis	660 g
Carré feuilleté saint jacques écrevisses cuisinées au Calvados	2 x 140 g
Coquilles saint jacques en croûte	1,2 kg
Panaché de Lotte et Saumon homardine aux petits légumes	3,2 kg
Feuilleté aux deux saumons	1,2 kg

### Sauce

Béarnaise	200 g
Américaine	200 g
Aneth	200 g
Beurre cintonné	200 g
Beurre blanc	200 g
Hollandaise	200 g
Oseille	200 g
Champagne	200 g
Rouille	135 g
Mayonnaise	135 g
Aïoli	135 g



# Produits Corrue

## Dénomination

## Conditionnement/Poids

Kippers	1/3/5/10 kg
Harengs bouffis	1/3/5/10 kg
Harengs saurs	1/3/5/10 kg
Harengs buckling	2 kg
Harengs braisés	2 kg
Filets de maquereaux	1/2 kg
Maquereaux buckling	2 kg
Filets de Haddock avec peau	1/3 kg
Filets de Haddocks gros avec peau	3 kg
Filet de Lieu Noir sans peau	1/3 kg
Sprats fumés	1 kg
Pavé de saumon à la provençale	1/2 kg
Filets de Harengs doux	1/2/3/5 kg
Filets de Harengs naturels	2/5 kg
Filets de Harengs boîte bois	2/3 kg
Filets de Harengs à l'huile	1/2 kg
Laitances de harengs fumées	2/3 kg
Rogue de Hareng fumées	2/3 kg



## En barquette

Kippers	2 kg
Harengs bouffis	2 kg
Harengs saurs	2 kg
Harengs buckling	2 kg
Filets de Harengs doux	2 kg
Filets de maquereaux	2 kg
Maquereaux buckling	2 kg
Filet de Lieu Noir sans peau	2 kg
Flancs de saumonette	2 kg
Filets de Haddock avec peau	2 kg
Sprats fumés	2 kg
Pavé de saumon à la provençale	2 kg

## Rollmops/soupe/hareng

Rollmops	200 g / 400 g / Seau 25 p / Seau 50 p
Harengs marinés	300 g
Harengs salés	Seau 2,5 kg / 5 kg / 10 kg

## Morue/sardines/anchois

Joues de morue	Seau 5 kg
Langues de morue	Seau 5 kg
Œufs de cabillaud	Poche sous vide
Filets de morue salée	200/400/600 g
Morue salée	Caisse bois 15 kg
Morue salée grosse	Caisse bois 15 kg
Morue salée extra-grosse	Caisse bois 25 kg
Morue séchée	Caisse carton 15 kg
Sardines pressées	Fût 6 kg
Chutes de morues salées	Caisse 5 kg
Filet de morue salée	Sachet sous vide
Banderilles d'anchois	50 g
Anchois à l'ail	1 kg
Anchois Marinés	1 kg
Anchois à la provençale	1 kg
Anchois à l'orientale	1 kg







# Produits J.C.DAVID

Dénomination	Poids / Conditionnement
<b>LE HARENG</b>	
<b>Le Filet de Hareng Doux - Etiquette Jaune</b>	
Filets S/V Doux	200 grs / 10
Dès Hareng Doux à l'huile et aromates BIO	500 grs / 6
Filet Hareng Doux huile et arômes BIO	180 grs / 8
Filet Hareng Doux vrac Boîte Bois camembert	200 grs / 10
Filet Hareng Sauvage Fumé PREMIUM, étui Noir	200 grs / 10
Filets ballotins cello	200 grs / 15 - 1 kg / 10
Filets S/V	1 kg / 12
Filets terrine à l'huile et aux aromates, M.S.C.	2 kg / 1
Dès Hareng Doux à l'huile, M.S.C.	1 kg / 2
Filets ballotins barq. bois BB	200 grs / 5
Filets vrac	2 kg / 1 - 3 Kg / 1
<b>Le Filet de Hareng Traditionnel - Etiquette Rouge</b>	
Filets vrac Boîte Bois camembert	200 grs / 10
Filet de Hareng Tradi à l'huile, 340 grs net égoutté	500 grs / 12
Filets ballotins cello	200 grs / 15 - 1 kg / 10
Filets ballotins barq. bois BB	200 grs / 5
Filets vrac	3 kg / 1
<b>Le Kipper</b>	
Kipper sous vide	250 grs / 1
Kipper boîte bois 11/12	3 kg / 1
Kipper vrac 40/45	10 kg / 1
<b>Le Bouffi - Saur</b>	
Bouffi sous film barquette poly	300 grs / 1
Bouffi boîte bois 10/12	3 kg / 1
Saur boîte bois 20/30 pièces	3 kg / 1
Bouffi vrac 38/40	10 kg / 1
<b>Le Hareng Salé</b>	
Seau	2,5 / 1 - 5 kg / 1
<b>Le Maatjes</b>	
Filet de Maatjes fumé, sur barquette	150 grs / 2 pcs - 1 kg / 1
<b>LE MAQUEREAU</b>	
Filet de Maquereau Fumé sous-vide x 2, fixe	200 grs / 6
Filets Poivre barquette MAP	1 kg / 1
Filets Poivre poly, 15/20 p	2 kg / 1
Filets Provencale poly, 15/20 p	1 kg / 1
Filets Oignons poly, 15/20 p	1 kg / 1
Maquereau Buckling poly, 5/7	2 kg / 1
<b>LE HADDOCK</b>	
Filet de Haddock entier s/vide poids fixe	280 grs / 10
Pavé de Haddock	variable / 10
Filet de Haddock entier s/vide 300 grs environ	variable / 10
Emincé de haddock huile et aromates, pot	180 grs / 8
Haddock Moyen bois 11/14, Cours	3 kg / 1
Haddock Boite poly	1 kg / 1
Haddock Gros bois 5/7, Cours	3 kg / 1
Haddock émincé terrine à l'huile	2 kg / 4

### Dénomination

### Poids / Conditionnement

#### LES FILETS ET POISSONS FUMES

Filets Lieu Noir	3 kg / 1
Anguille entière	variable / 1
Flétan entier 1,5 à 2 kg	variable / 1
Flétan tranché 1,5 à 2 kg	variable / 1
Sprat barquette MAP	1 kg / 1
La Gambas Sea Tiger, fumée au feu de bois	180 grs / 8
La Gambas Sea Tiger, fumée au feu de bois, surgelé	350 grs / 6
Gambas Sea Tiger fumées au feu de bois	1 kg / 1

#### ROLLMOPS - HARENGS MARINES

Rollmops Doux aux Baies et au Genièvre de Wambrechies	200 grs / 6
Rollmops Doux au Genièvre de Wambrechies 20/25 p.	1,750 kg / 1
Rollmops 45/50 oignons	3,500 kg / 1
Harengs Danois marinés	2 kg / 1
Harengs Danois à l'aneth	2 kg / 1
Harengs Danois au sherry	2 kg / 1
Harengs Danois au curry	2 kg / 1

#### LE TRAITEUR - Les Plats Cuisinés

Parmentier de Haddock à la Boulonnaise	600 grs / 4
Parmentier de saumon	600 grs / 4
Escargots Bourgogne Belle Grosseur, sac alvéolé 48 pièces	355 grs / 4
Escargots Bourgogne Très Gros Sac alvéolé 48 pièces	499 grs / 4
Paella Poissons Fruits de mer	3 kg / 1
Parmentier de Haddock à la Boulonnaise	5 kg / 1
Crêpe à la St Jacques	120 grs / 12
Coquille St Jacques Normande	190 grs / 6
Cassolette de St Jacques	120 grs / 6
Panier de Saumon à l'oseille	150 grs / 6
Duo de Haddock au Chou d'Alsace	variable / 8
Pavé de Saumon rôti aux épices de Provence	120 grs / 8 - 1 kg / 1



#### LE SAUMON



##### Saumon des Lochs d'ECOSSE

Saumon Fumé à l'Ancienne - 2, 4, 6 ou 8 Tranches	80 grs / 6 - 140 grs / 6 - 240 grs / 6 320 grs / 6
Baron de Saumon Fumé à l'Ancienne	130 grs / 8 - variable / 8
Baron du Lord XXL, sans peau sans muscle brun, 500 grs/+	variable / 1
Filet de Saumon Fumé à l'ancienne 800 grs / 1 kg	variable / 1
Saumon Fumé à la corde, entier	1,3/2,3 kg / 1
Saumon Fumé à la corde, tranché	1,3/2,3 kg / 1
Saumon Fumé Classic Entier	1,6/1,9 kg / 1 - 1,9/2,3 kg / 1 - 2,3/2,7 kg / 1
Saumon Fumé Classic Tranché main	1,6/1,9 kg / 1 - 1,9/2,3 kg / 1 - 2,3/2,7 kg / 1
Filet de Saumon Frais sans arête avec peau	variable / 1
Chutes Saumon fumé à l'Ancienne, flancs et queues parés et dégraissés	200 grs / 10
Chutes de Saumon Fumé surgelées	1 kg / 10
Chutes de Saumon Fumé Frais	1 kg / 12
Tranchettes de Saumon Fumé sur plaque	1kg / 10



##### Saumon des Fjords de NORVEGE

Saumon Fumé à l'Ancienne - 2, 4, 6 ou 8 Tranches	80 grs / 6 - 140 grs / 6 - 240 grs / 6 320 grs / 6
Saumon Fumé Tranché machine	0,9/1,9 kg / 5



##### Saumon BIO des Bays d'IRLANDE Connemara

Saumon Fumé à l'Ancienne - 2, 4, 6 ou 8 Tranches	80 grs / 6 - 140 grs / 6 - 240 grs / 6 320 grs / 6
Saumon Fumé entier	1,3/2,3 kg / 1
Saumon Fumé tranché	1,3/2,3 kg / 1



**Dénomination** **Poids / Conditionnement**

**LES MARINADES**

Filets d'anchois à l'huile	200 grs / 15
Filets d'anchois ail et persil	200 grs / 15
Filets d'anchois à la provençale	200 grs / 15
Anchois marinés à l'orientale	200 grs / 15
Banderilles d'anchois	200 grs / 15
Filets de sardines au basilic	200 grs / 15
Filets d'anchois à l'huile : 70 %	1 kg / 4
Filets d'anchois à l'ail : 70 %	1 kg / 4
Filets d'anchois à la provençale : 60 %	1 kg / 4
Filets d'anchois à l'orientale : 70 %	1 kg / 4
Banderilles d'anchois : 40 %	1 kg / 4
Sardines au basilic : 70 %	1 kg / 4
Fruits de mer : 55 %	1 kg / 6



**LES SAUCES**

**Les Sauces chaudes**

Sauce Hollandaise	200 grs / 10
Sauce Oseille	200 grs / 10
Sauce Beurre Blanc	200 grs / 10
Sauce Beurre Citronné	200 grs / 10

**Les Sauces froides**

Sauce Mayonnaise	135 grs / 12
Sauce Aioli du Sud	135 grs / 12

**LES DRESSINGS OU TARTINABLES**

Salade Saumon Fumé	125 grs / 12
Salade au King Crabe, 32 %	125 grs / 12
Salade Mer du Nord, 21 %	125 grs / 12
Salade Thon Mayonnaise, 45 %	125 grs / 12
Salade Thon Toscane, 34 %	125 grs / 12
Salade au King Crabe	1,250 kg / 1
Salade Mer du Nord	1,250 kg / 1
Salade Thon Toscane	1,250 kg / 1
Gambas à la Méditerranéenne	1,700 kg / 1

**ŒUFS DE POISSON / CAVIAR**

Laitances de Hareng boîte	200 grs / 10
16 Mini Blinis	135 grs / 12
Perle Noire	55 grs / 12
Caviar KASPIA Oscietre Tradition S/Commande	30 grs / 1
Caviar KASPIA Imperial Baeri S/Commande	30 grs / 1
Œufs de Lumps noirs	100 grs / 24
Œufs de Lumps rouges	100 grs / 24
Œufs de Saumon sauvage	100 grs / 24
Œufs de cabillaud 100/150 fumés à l' ancienne	variable / 1

**CONSERVES - EPICERIE FINE**

Boîte de sardine à l'huile d'olive, Millésime 2011	115 grs / 12
Filets de Thon à l'huile d'olive vierge extra, bocal verre	190 grs / 12
Fleur de Sel de Guérande au naturel, pot	150 grs / 12
Soupe Poissons à la Boulonnaise 40%, Poissons Sauvages	780 grs / 6
Soupe de Haddock (recette traditionnelle Ecossaise)	490 grs / 6
Rouille	90 grs / 12

# Produits **CONGELÉS**

CONGELÉ



## Poissons de mer

Dénomination	Conditionnement/Poids
<b>Mer</b>	
Pave d'omble chevalier a/peau 160/180	x 5 kg
Dos de colin lieu noir 130/150	x 5 kg
Filet de merlu a/peau 300/400 extra	x 10 kg
Filet de daurade royale a/peau 120/150	x 4.5 kg
DLUO passée	x 5 kg
DLUO passée	x 10 kg
Filet de vivaneau a/peau 170/180 gr	x 10 kg
Soles de bretagne 300/400 iqf	x 5 kg
Dos de cabillaud a/peau 180/200 islande iq	x 5 kg
Dos de cabillaud a/peau 300/400 islande iqf	x 5 kg
Gros filet de cabillaud a/peau 1+ kg	x 10 kg
Dos de cabillaud a/peau 200 gr	x 6 kg
Filet se sole de bretagne 100/120	x 3 kg
Filet de lotte 400/800 ANE	x 6 kg
Filet de fusillier a/peau s/ar 20/30 gr	x 12 kg
Dos de tilapia s/peau s/ar 140/160 gr	x 5 kg
Filet de st pierre a/peau 180/200 gr	x 5 kg
Filet de rouget barbet a/peau 80/120 gr	x 10 kg
Filet de carrelet 120/140 gr s/peau	x 5 kg
Pavé de fletan a/peau 180/200 gr Islande	x 2 kg
Filet de dorade sébaste 180/200 s/peau	x 5 kg



# Poissons d'eau douce



## Dénomination

## Conditionnement/Poids

### Eau douce

Filet de sandre a/peau 500/800 russie

x 5 kg

Filet de fera avec peau (lac Lemman)

x 5 kg

Filet de brochet s/p

x 5 kg

Friture de mer infarinata

x 5 kg

Friture de jols

x 12 kg

Grenouilles best 21/25

x 6 kg

Chair de grenouilles extra

x 10 kg

Escargots Romanzini extra gros

7 x 48 pc

Escargots maison Billot extr gr

Escargots maison Billot le top tg

8 x 48 pc

Escargots maison Billot le top bg

Croquine d'escargots Billot



# Crustacés

## Dénomination

## Conditionnement/Poids

### Encornet/Poulpe/Seiche/Calamar

Tube d'encornet u 10	x 12 kg
Tube d'encornet 8/12	x 8 kg
Anneaux d'encornet	x 5 kg
Poulpe entier nettoyé 1/2 kg	x 11 kg
Poulpe entier nettoyé 2/ 3 kg	x 12 kg
Poulpe entier nettoyé 8/1200 gr	x 10 kg
Poulpe entier baby 40/60 gr	
Seiche entiere nettoyée 1+ kg	
Seiche entière nettoyée 1/200 gr	
Seiche entière nettoyée 40/60 gr	
Calamar noir 3/6 iqf non nettoyé	



### Langoustine

Queues de langoustine 10/20 décortiquée	x 12 kg
Queues de langoustine 45/60 décortiquée	x 12 kg
Langoustine Islande 5/7	x 1.5 kg
Langoustine Islande 2/4	x 1.5 kg
Queues de langouste Cuba 10/12	x 5 kg
Queues de langouste Cuba 20/24	x 5 kg
Langouste cuite cuba 575/630	x 10 kg



# Crustacés

Dénomination	Conditionnement/Poids
<b>Gambas/Crevettes/Ecrevisses/Moules</b>	
Gambas black tiger 20/30	x 10 kg
Gambas black tiger 16/20	x 6 kg
Gambas black tiger 8/12	x 10 kg
Gambas black tiger 4/6	x 6 kg
Gambas crue mada u5 sauvage	6 x 1.5 kg
Gambas 20/25 madagascar	x 2 kg
Gambas 15/20 madagascar	x 2 kg
Gambas body peeled 25/30 pc/ kg Vanamei	x 10 kg
Queue de gambas décortiquée 26/30	x 10 kg
Queue de crevette easypeel 16/20	x 12 kg
Crevette cuite pto 20/30	x 12 kg
Queue d'écrevisses décortiquée 90/120	x 12 kg
Ecrevisses a la nage	x 6 kg
Cocktail de fruits de mer sup	x 12 kg
Moules nz ½ coquilles	x10 kg
Moules décortiquées 2/300	x 10 kg



## Crabe/Homard/St Jacques

Cluter de crabes des neiges chine	x 7 kg
Pinces de king crabe 6/8	x 5 kg
Pince de tourteaux cuite 4/8	x 10 kg
Noix St jacques 10/20 s/corail	x10 kg
Noix St jacques 20/40 a/corail	x10 kg





## Gamme Bio



### Dénomination

Gambas u 10 bio 500 gr

Gambas u 10 bio 250 gr

Gambas 15/20 bio 500 gr

Gambas 15/20 bio 250 gr

### Conditionnement/Poids

10 x 500 gr

20 x 250 gr

10 x 500 gr

20 x 250 gr



