



Des conseils professionnels, Pour bien acheter...

Le tarif que vous venez de recevoir n'est qu'un extrait de notre tarif professionnel, la gamme étant trop importante. Si vous cherchez d'autres produits, appelez nous.

Un petit mot sur l'hygiène : Pour votre information : Nos ateliers et laboratoires situés sur le marché international de Rungis sont conformes aux normes européennes et agréés par les services vétérinaires français sous le numéro : FR 94 065 240 CE.

Nos personnels suivent des formations spécifiques à la manipulation des denrées alimentaires et sont périodiquement remis à niveau par un organisme privé agréé par les services vétérinaires européens.

Les filets de poissons frais : conditionnés traditionnellement en colis polystyrènes de 3,00 kilos, ce sont des filets frais « faits mains » que nous achetons principalement sur la criée de Boulogne sur Mer. Nous sommes très spécialisés sur ce type de prestation.

Les poissons entiers de grande pêche et/ou de chalut : c'est la méthode de pêche la plus pratiquée en France. Une sélection rigoureuse est faite sur les criées par nos acheteurs.

Pour les poissons de 400 grs à 2 kilos, le conditionnement est par 3 kilos ; à partir de 2 kilos les poissons sont vendus à l'unité. Ils sont glacés et conditionnés dans des colis polystyrènes.

Les poissons de ligne de petits bateaux : principalement pratiquée par les bretons et plus particulièrement sur les criées de Quiberon, Etel, Guilvinec, ile d'Yeu. C'est le « top » de la pêche, le respect s'impose auprès de ces pêcheurs artisans du fait des risques qu'ils prennent les jours de gros temps. C'est une pêche raisonnée, ce sont les produits que nous commercialisons le plus, chaque poisson a un « pin's », ce qui vous assure une traçabilité sans égale. Moins de 24 heures entre le moment de la pêche et la livraison chez vous !!! Le conditionnement est identique à la pêche de chalut.

Les crustacés vivants : tous les crustacés sont stockés dans nos viviers de Rungis, conditionnés dans des colis polystyrènes moins de 4 heures avant de vous livrer. Les origines varient en fonction des saisons : Normandie, Ile Chausez, Bretagne nord. Ecosse, Irlande, pour les homards, tourteaux, araignées.

Conditionnement : par 3 kilos pour les tourteaux, araignées et langoustines, par un kilo pour les homards et langoustes.

Les écrevisses : c'est notre produit phare, (nous sommes leader national). Le conditionnement est de 3 kilos. Nous pouvons aussi vous proposer les écrevisses à « pattes rouges ».

Les coquillages : c'est le début de saison de la coquille st jacques, nous commercialisons 4 types de coquilles : la « Baie de Seine » coraillée et de belle taille (4 à 6 au kilo), la « Baie de St Brieuc » non coraillée un peu plus petite, 6 à 8 au kilo, la « Quiberon » très coraillée de taille 5 à 7 au kilo et enfin la st jacques « de plongée » pêchée par des plongeurs ; elles sont de très grosse taille, 2/3 au kilo.

Les arrivages sont journaliers.

Les huîtres : pas moins de 80 références, selon les goûts de chacun. Nous avons volontairement proposé les plus classiques. Par 48 ou 96 huîtres par bourriche.