



Pêcheurs d'Islande

L'Esprit du grand métier



www.pecheurs-islande.eu

Tarif 2022

Contact

Tel : 02 35 28 00 55

Clémentine 06.38.42.94.32

Brigitte 06.36.57.82.77

Mail : contact@pecheurs-islande.eu

comptabilite@pecheurs-islande.eu

Nos produits fumés



Saumon fumé Ecossais à la ficelle
Tranché main
Bande d'environ 1,6kg
Réf : 111

89,47€ net ttc
(55,92€/kg)



Saumon fumé Ecossais à la ficelle
entier
Bande d'environ: 1,6kg
Réf : 110

86,91€ net ttc
(54,32€/kg)



Saumon fumé Ecossais
Poids net : 1 kg
20 tranches
Réf : 103

41,52€ net ttc



Saumon fumé Ecossais
Poids net : 300g
8 tranches
Réf : 101

15,92€ net ttc



Saumon fumé Ecossais
Poids net : 150g
4 tranches
Réf : 099

8,40€ net ttc



Cœur de filet de saumon fumé Ecossais
Poids net : 300g
Réf : 114

20,40€ net ttc

Nos produits fumés



Saumon fumé Norvégien

Poids net : 1 kg

20 tranches

Réf : 076

39,92€ net ttc



Chutes de saumon fumé

Poids net : 500g

Réf : 059

9,20€ net ttc

Truite fumée
4/6 tranches
Poids net : 200g
Réf : 1251

8,72€ net ttc





Méli Mélo Saumon fumé, pomme, avocat



Bagel Saumon fumé, avocat, fromage frais



Pâtes au Saumon Fumé, crème fraîche





Pavé de saumon fumé à la ficelle
Barquette de 500g (4pavés)
Réf : 116

21,56€ net ttc la barquette de 4



Pavé de saumon fumé mi- cuit aux épices
douces
Barquette d'environ 650grs(5 pavés)
Réf : 067

26,99€ net ttc la barquette de 5





Assiette gourmande
(saumon label rouge, lieu, thon fumé,
maquereau aux herbes)
Réf : 0611
6,80€ net ttc



Assiette gourmande
(saumon, eglefin, hareng fumé,
maquereau aux poivres)
Réf : 061
6,80€ net ttc



Filet de Flétan entier non tranché
Poids variable : Environ 1,5kg
Réf : 1331

59,88€ net ttc
(39,92euros/kg)



Flétan noir fumé
4 TRANCHES
Poids net : 200g
Réf : 133
10,08€ net ttc

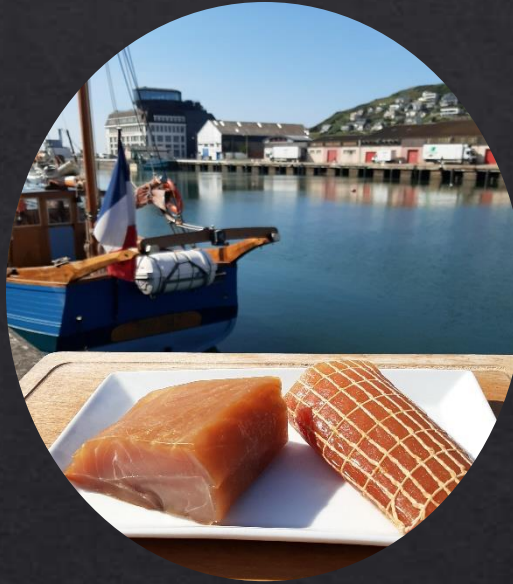


Salade de flétan et agrumes



Thon blanc fumé
Morceau d'environ 200grs
Réf : 131
57,60 euros/kg

11,52€ net ttc le morceau



Ces poissons à la chair fine et délicatement parfumée sont à découvrir à l'apéritif ou en assiette nordique.

Ils se dégustent en tranches fines, en dés, seul, en salade ou en accompagnement de tagliatelles à la crème...



Marlin fumé
Morceau d'environ 200grs
Réf : 1321
50,40 euros/kg

10,08€ net ttc le morceau



Kippers
(Hareng fumé)
Poids variable
Environ 250g la pièce
Réf : 010

10,32€ net ttc le kg
(4 pièces)



Filets de hareng fumé doux

Ballotin roulé à la main

Réf : 019 200g 2,80€ net ttc

Réf : 022 500g 6,32€ net ttc



Maquereau fumé aux poivres

Réf : 050

15,60€ net ttc le kg

Maquereau fumé aux herbes de Provence

Réf : 046

15,60€ net ttc le kg

Maquereau fumé à la provençale

Réf : 051

15,60€ net ttc le kg



Kerrling aux œufs de
cabillaud 100grs
Réf : 450
3,12€ net ttc



Tarama brut authentique
100grs
Réf : 190
3,12€ net ttc



Tarama au corail
D'oursin
100grs
Réf : 194
3,60€ net ttc

Nos Terrines et Rillettes



Bulot façon Aïoli
Poids net : 100g
Réf : 429



4,76€ net ttc



Crevettes rôties au beurre salé
Poids net : 100g
Réf : 407



Dorade aux oignons et au miel
Poids net : 100g
Réf : 409



Maquereau au citron vert
Poids net : 100g
Réf : 4181



Maquereau au vin blanc
Poids net : 100g
Réf : 425



Sardine aux tomates séchées
Poids net : 100g
Réf : 415



Sardine au piment d'Espelette
Poids net : 100g
Réf : 413



Sardine aux petits légumes
Poids net : 100g
Réf : 431

Nos Terrines et Rillettes



Thon à la crème de tomate
Poids net : 100g
Réf : 399



Thon au pesto
Poids net : 100g
Réf : 397



Thon en tapenade
Poids net : 100g
Réf : 433

4,76€ net ttc



Saumon fumé
Poids net : 100g
Réf : 3871



Saumon fumé caramélisé au miel
Poids net : 100g
Réf : 388

Autres références :

Rillettes de Maquereau à la moutarde bio 100g

Réf : 426

Rillettes de Thon aux poivrons bio 100g

Réf : 3991

Rillettes de Crevettes à la coriandre bio 100g

Réf : 408



Saint-Jacques au poivre de Sichuan
Poids net : 100g
Réf : 394



Saint-Jacques au Muscadet
Poids net : 100g
Réf : 4231

5,52€ net ttc

Autres références :

Terrine de lotte aux écrevisses
Réf : 422

Rillettes de homard au fumet de langoustine
Réf : 390

Les recettes à la Créole

La rillette à la Créole est une recette exotique à base de poissons, de citron et de piment.

4,40€ net ttc

Sauf crabe
4,76€ net ttc



Crabe à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 4024



Hareng à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 4023



Morue à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 4022



Saumon à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 3881



Truite fumée à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 4021



Dorade à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 4091



Maquereau à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 424



Sardine à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 4121



Thon à la Créole
Poids net : 100g
Réf: 401



Rillettes d'Esturgeon à la
truffe d'été
90grs
Réf : 1981

Rillettes d'Esturgeon fumé
90grs
Réf : 1982
8,72€ net ttc



L'esturgeon, c'est un peu la chair du caviar.
Caviar de Neuvic réserve certains filets d'esturgeon
pour réaliser une collection de rillettes onctueuses.

Chaque recette apporte une nuance de goût
particulière, raffinée et originale.

Ces recettes gourmandes vous étonneront grâce à leur
onctuosité et leur fraîcheur.



Rillettes d'Esturgeon au
caviar et baies roses
90grs
Réf : 198
10,32€ net ttc

Recette au citron subtile et raffinée pour sublimer la chair délicate de l'esturgeon et lui offrir une texture très fondante.

Cette recette innovante et gourmande saura vous surprendre.

A déguster tel quel, avec des pâtes, risottos, écrasé de pomme de terre mais aussi dans vos salades pour étonner vos convives



Esturgeon mariné à l'huile d'olive
et au citron

120grs

Réf : 1983

7,92 € net ttc

Les Soupes



Soupe de poisson au piment d'Espelette
Poids net : 960g
Réf : 306
4,76€ net ttc



Soupe de poisson classique avec morceaux
Poids net : 960g
Réf : 321
6,80€ net ttc



Soupe de poisson Classique
Poids net : 960g
Réf : 304
4,76€ net ttc



Rouille 90grs réf : 348 2,64€ net ttc

Croûtons nature réf: 360
1,84€ net ttc

Croûtons à l'ail réf : 357

Les Soupes



Soupe de poisson classique
poids net : 480g
Réf : 303
3,68€ net ttc



Soupe de poisson classique
Au piment d'Espelette
Poids net : 480g
Réf : 3061
3,68€ net ttc



Soupe de langoustines au
muscadet
Poids net : 480g
Réf : 310
4,76€ net ttc



Soupe de poisson
au coulis de homard
Poids net : 480g
Réf : 307
4,76€ net ttc



Bisque de homard
poids net : 480g
Réf : 324
4,76€ net ttc

Les produits cuisinés et marinés



Maquereaux marinés au vin blanc
Poids net égoutté : 450g
Réf : 486
9,20€ net ttc

Harengs marinés au vinaigre
Poids net égoutté : 400g
Réf : 4981
9,20€ net ttc



Rollmops
Poids net : 200g
Réf : 028
3,92€ net ttc

Brandade de Morue



Brandade de morue
« à la Fécampoise »
Poids net : 315g
Réf : 381
5,56€ net ttc



Brandade de morue
« à la Fécampoise »
Poids net : 780g
Réf : 378
9,20€ net ttc



Les Sardines



Sardines Millésimées
À l'huile d'olive
Poids net : 115g
Réf : 465
3,36€ net ttc



Sardines Millésimées
Aux tomates séchées
Poids net : 115g
Réf : 471
3,36€ net ttc



Sardines Millésimées
Au citron confit et au piment
Poids net : 115g
Réf : 476
3,36€ net ttc



Sardines Millésimées
Aux piments
Poids net : 115g
Réf : 474
3,36€ net ttc



Sardines Millésimées
Au citron
Poids net : 115g
Réf : 477
3,36€ net ttc

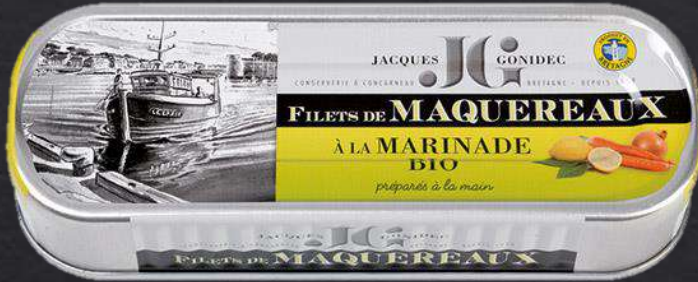


Autres références :

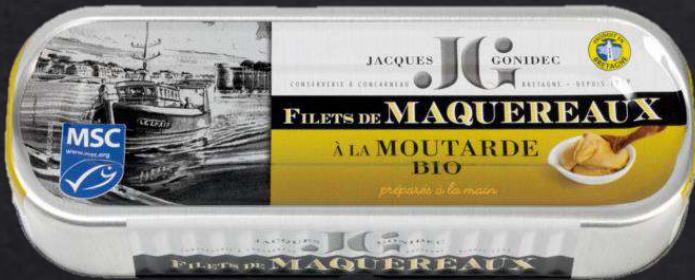
Sardines au poivre de Sichuan réf : 466
Sardines à l'andalouse réf : 4635
3,36€ net ttc

Les filets de maquereaux

4,40€ net ttc



Marinade bio
Poids net : 176grs
Réf : 4890



Moutarde bio
Poids net : 169grs
Réf : 4920



An naturel et citron bio
Poids net : 169grs
Réf : 4922



Algues de Bretagne bio
Poids net : 176grs
Réf : 4921



Les Sprats



Sprats à l'huile d'olive
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0552
3,36€ net ttc



Sprats au piment
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0555
3,36€ net ttc



Sprats légèrement fumés
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0551
3,36€ net ttc



Sprats à la provençale
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0556
3,36€ net ttc



Sprats au citron
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0554
3,36€ net ttc



Sprats aux poivres
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0555
3,36€ net ttc



Les condiments

Toute une gamme d'assaisonnement pour vos préparations à base de poisson



Les Accompagnements et condiments



Huile de Homard
Poids net : 100 ml
Réf : 4310
8,72€ net ttc



Huile d'algues
Poids net : 100 ml
Réf : 3830
6,32€ net ttc



Vinalgues
poids net : 200 ml
Réf : 4309
4,72€ net ttc



Vinaigre de cidre
à la salicorne
poids net : 250 ml
Réf : 4306
5,52€ net ttc



Moutarde aux algues
200grs
Réf : 339
4,40€ net ttc



Gros sel aux algues
200grs
Réf 369
3,92€ net ttc



Sauce gravelax
190grs
Réf : 330
3,60€ net ttc



Poivre de la mer
130grs
Réf : 3694
5,52€ net ttc

Mélange
équilibré de 4
baies de poivre
avec les
bienfaits des
algues



Fleur de sel de Guérande
125grs
Réf : 3715
3,60€ net ttc



Moulin fleur de sel de Guérande
125grs
réf : 37171
6,00€ net ttc



Tholonnaise
(thon germon et
chorizo)
Poids net : 180grs
Réf : 4995
6,00€ net ttc

La Tholonnaise est une recette inédite de sauce cuisinée avec du Thon Blanc Germon et du Chorizo.
Se déguste en accompagnement de pâtes, riz, en salade ou en base de pizzas



Sauce beurre blanc
Poids net : 190grs
Réf : 345
3,16€ net ttc



Sauce oseille
Poids net : 190grs
Réf : 342
3,16€ net ttc

Court-bouillon



Court bouillon marin
Aux algues et aux épices
150grs
Réf : 3718
5,56€ net ttc

Court bouillon marin
Saveur de l'océan sans sel
90grs
Réf : 372
5,56€ net ttc



Court bouillon aux algues
85grs
Réf : 3719
3,60€ net ttc



Court bouillon aux 3
algues
Sachet de 125grs
Réf : 3721
3,12€ net ttc



Moulin court bouillon
75grs
Réf : 3720
4,72€ net ttc

Les algues séchées



Cocktail de la
mer
(ulve, wakamé,
dulsé)
80grs
Réf : 3722
7,76€ net ttc

Wakamé
(algue sèche)
50grs
Réf : 3723
5,56€ net ttc



Le Wakamé est faible en calories et riche en nutriments, source de fibres et de vitamines.
A réhydrater dans de l'eau pendant 10mn, il gonfle de 10 fois son volume.
A utiliser poêlé avec du persil et de l'échalote, pour accompagner vos poissons.
Se consomme également en salade ou en soupe.

Le Cocktail de la Mer est un mélange de 3 algues naturelles finement hachées.
Ce mélange, particulièrement riche en magnésium, est conseillé pour équilibrer l'alimentation.
En complément de toutes vos salades vertes, légumes, omelettes, papillottes de poisson ou selon votre imagination.
A réhydrater de préférence.

Les accompagnements



Tagliatellines
à l'encre de seiche
200grs
Réf : 3702
3,92€ net ttc



Pâtes bio
Aux algues de Bretagne
250grs
Réf : 362
3,92€ net ttc



Riz aux algues
200grs
Réf : 366
3,12€ net ttc



Semoule aux algues
250grs
Réf : 3693
3,60€ net ttc



Tagliatellines
à la spiruline
200grs
Réf : 3701
3,92€ net ttc



Haricot de mer
au naturel
160grs
Réf : 3821
3,96€ net ttc



Haricot de mer
au vinaigre de framboise
160grs
Réf : 3822
3,96€ net ttc



Salicorne de culture
au naturel
180grs
Réf : 3825
4,24€ net ttc





La salicorne de la baie de Somme



Salicorne de la baie de
somme

Poids net 560grs

Net égoutté 200grs

Réf : 3832

9,20€ net ttc

Salicorne de la baie de
somme

Poids net 300grs

Net égoutté 100grs

Réf : 3831

6,00€ net ttc

Excellente pour la santé, cette plante pousse dans les prés salés de la baie de somme,

Riche en iode, en phosphore, en calcium et en vitamines A, C et D.



Cueillie manuellement par les pêcheurs à pied de fin mai à fin août entre Saint Valery sur Somme et le Hourdel,

La salicorne est une plante naturelle et bio principalement utilisée comme condiment, dans du vinaigre, à l'instar des cornichons. On peut également la manger crue, en salade, ou cuite comme des haricots verts en accompagnement de vos poissons.

Les minis harengs et les anchois



Minis harengs aux cornichons réf : 034

Minis harengs aux olives réf : 037

Minis harengs allongés à l'huile
et graines de moutardes réf : 038

Minis harengs au paprika réf : 040

Barquette de 220grs
3,36€ net ttc

Filets d'anchois marinés à l'orientale réf : 172

Filets d'anchois marinés nature réf : 174

Filets d'anchois marinés à l'ail réf : 175

Filets d'anchois marinés à la provençal réf : 169

Banderille d'anchois aux olives réf : 178

Barquette de 200grs
3,60€ net ttc





Foie de lotte
140grs
Réf : 452
6,00€ net ttc

Considéré comme le foie gras de la mer, le Foie de Lotte se déguste frais à l'apéritif ou en entrée. Cuisiné de manière traditionnelle, le Foie de Lotte est mariné pendant de longues heures pour lui apporter toute cette finesse en bouche.

Le **foie de lotte** est riche en acides gras et d'oligoéléments.



Foie de morue
120grs
Réf : 456
3,12€ net ttc

Une texture fondante et un goût raffiné pour ravir les papilles de tous les gourmets.

Le foie de morue contient une grande variété de vitamines essentielles à l'organisme.

Il est riche en vitamine A et vitamine D

Les œufs de poisson



Œufs de Saumon
Poids net : 100g
Réf : 435
19,60€ net ttc



Œufs de truite
Poids net : 90g
Réf : 438
9,20€ net ttc



Harenga
Poids net : 55g
Réf : 447
9,2€ net ttc



Œufs de Saumon
Poids net : 50g
Réf : 432
10,80€ net ttc

Spécial Fêtes de Fin d'Année



Caviar De Neuvic
30grs
Non dispo



Œufs de Saumon de
fontaine
50grs
11,92€ net ttc



Œufs de truite
50grs
9,2€ net ttc

Les Tartares d'Algues

Riches en minéraux et en vitamines, les algues détiennent des valeurs nutritionnelles étonnantes.



Tartare de la mer
Algues, Echalotes et Citron
Poids net : 90g
Réf : 338
3,96€ net ttc



Tartare de la mer
Algues, Câpres et Cornichons
Poids net : 90g
Réf : 337
3,96€ net ttc



Pesto Marin
Laitue de mer et Basilic
Poids net : 90g
Réf : 3381
3,96€ net ttc



Coffret Tartares
Poids net : 3 x 90g
Réf : 3379
11,12€ net ttc

Les tartares de la mer sont des préparations à base d'algues

Délicieux sur des toasts, en accompagnement dans vos assiettes de poissons fumés, ou mélangés dans vos salades.

Tartares d'algues assaisonnés aux légumes d'hiver

4,76€ net ttc



Tartare de mémé Ginette
Carotte et curcuma
Poids net : 90g
Réf : 3375



Tartare de mémé Odette
Chou rouge et gingembre
Poids net : 90g
Réf : 3374



Tartare de mémé Henriette
Potimarron et châtaigne
Poids net : 90g
Réf : 3378



Tartare du monde Mexico
Poivron et piment
Poids net : 90g
Réf : 3372



Tartare du monde New Delhi
Curry et raisin
Poids net : 90g
Réf : 3373



Tartare du monde Tokyo
Yuzu et gingembre
Poids net : 90g
Réf : 3371

Recettes de tartares
d'algues
assaisonnés aux
saveurs d'Inde, du
Mexique ou du
Japon.



Tartare d'algues BIO
Poids net : 100grs

5,20€ net ttc

Réf : 4992

Subtil mélange iodé de 4 algues fraîches BIO Bretonnes
(Laitue de Mer, Dulse, Nori, Wakamé)
Le Tartare d'Algues BIO est cuisiné avec de l'Huile d'Olive
et des Carottes.
Croquant en bouche, retrouvez le subtil goût des algues à
travers cette recette fraîche et iodée.

Idéal en accompagnement de salades de légumes ou sur
des toasts.



Caviar marin
Carotte et wakamé
Poids net : 100grs
3,96€ net ttc
Réf : 4991

Relevé d'une pointe de cumin et d'épices, ce caviar marin riche en carottes est cuisiné avec du wakamé pour donner une note marine à vos apéritifs. Une belle alliance terre & mer à déguster bien frais sur des toasts.



Caviar marin
Artichaut et laitue de mer
Poids net : 100grs
5,52€ net ttc
Réf : 4993

Cuisiné avec de l'artichaut de Bretagne, ce caviar marin est subtilement cuisiné avec de la laitue de mer. Reconnu pour ses grandes vertus diététiques, l'artichaut se marie parfaitement avec la finesse de la laitue de mer.



Tapenalgues
(saveur algues)
Poids net : 155grs
6,32€ net ttc
Réf : 3384

Délicat mélange de wakamé, d'ail, de vinaigre
et d'huile d'olive.

Utilisé en accompagnement de viandes et
poissons froids

(idéal avec les assiettes nordiques)

Il se consomme seul ou additionné de
mayonnaise.

On peut également le déguster en apéritif sur
des toasts ou le mélanger avec du fromage frais



Préparation gourmande à base de poivrons, algues et échalotes.

Utilisé en accompagnement de viandes et poissons, froids ou chauds

Peut-être tiédi pour accompagner pâtes ou riz.

On peut également le déguster en apéritif sur des toasts, ou pour tremper des
crudités.

Tapas'algues
Poids net : 190grs
5,52€ net ttc
Réf : 3383

Les Perles de saveurs



Les Perles de Saveurs sont des petites sphères gélifiées à base d'algue contenant un étonnant cœur liquide. Elles apporteront une touche magique à vos fruits de mer, poissons (saumon fumé)... et vous procureront une explosion surprenante de saveurs en bouche !



Perles de saveurs
Vinaigre & échalotes
Poids net : 50g
Réf : 4302
5,20€ net ttc



Perles de saveurs
Monbazillac & Or
Poids net : 50g
Réf : 4311
5,52€ net ttc



Perles de saveurs
YUZU
Poids net : 50g
Réf : 430
7,92€ net ttc



Perles de saveurs
Citron poivre
Poids net : 50g
Réf : 4301
5,20€ net ttc



Perles de saveurs

Miel

Poids net : 50g

Réf : 4313

5,20€ net ttc



Perles de saveurs

Mangue

Poids net : 50g

Réf : 4312

5,20€ net ttc



Les produits ORTIZ



Thon Germon à l'huile d'olive
270grs
Ref : 506
10€ net ttc



Thon Albacore à l'huile d'olive
270grs
Ref : 5061
7,92€ net ttc



Gamme ORTIZ

Gamme ORTIZ



Ventrèche thon germon
110grs réf 5062 10,32€ net ttc



Ventrèche de thon
Partie la plus moelleuse et la plus délicate du thon blanc germon
Des filets très fins qui font le **plaisir** des palais les plus raffinés.



Thon Germon à l'huile d'olive
Réf : 505 112grs
4,40€ net ttc



Anchois à l'ancienne
à l'huile d'olive
95grs
Ref : 5057
8,72€ net ttc



Anchois à l'ancienne
À l'huile d'olive
47,50grs
Ref : 5058
4,08€ net ttc



Sardines à l'ancienne à
l'huile d'olive
190grs
Réf : 5055
5,20€ net ttc



Version piquante
Réf : 5051
5,20€ net ttc



Sardines à l'ancienne à
l'huile d'olive
140grs
Réf : 5068
3,84€ net ttc



Piquillos grillés au feu de bois et farcis
artisanalement avec de la morue ou du thon
Avec leur sauce savoureuse, ces poivrons sont
parfaits comme plat unique ou accompagnés de
riz.

Piquillo farci à la morue
300grs
Réf : 5068

Ou
Piquillo farci au thon
300grs
Réf : 5064



5,52€ net ttc