









FORMAT	DESCRIPTIF	DLC
--------	------------	-----

PLATS CUISINES

	Brandade de Morue Parmentier 30 %	4 kg 2,5 kg	30% Morue de ligne dessalée, Lait et Crème origine France, Ail frais, Fabrication artisanale	16 jours
	Brandade de Morue Parmentier 30 %	900 g 650 g 300 g	30% Morue de ligne dessalée, Lait et Crème origine France, ail frais, Fabrication artisanale	16 jours
	Brandade de Morue Authentique 45 %	4 kg 900 g 650 g 300 g	45% Morue de ligne dessalée, 100% pomme de terre fraîche, Lait et Crème origine France, Ail Frais, Fabrication artisanale <i>Sans colorant ni conservateur</i>	16 jours
	Parmentier de Cabillaud à l'espagnole	2,5 kg 650 g 300 g	25% Cabillaud de ligne, Chorizo, Oignons, piquillos, Lait et Crème origine France, Fabrication artisanale	16 jours
	Acras de Morue (120 à 140 acras) (40 à 50 acras)	1,4 kg 450 g	47 % Morue de ligne dessalée, ail frais, œufs , farine, ciboulette, persil, piment de Cayenne <i>Sans colorant ni conservateur</i>	20 jours
	Beignets de Calamar (+/-50 beignets) (+/- 25 beignets)	1 kg 450 g	Calamar + appareil à beignet <i>Sans conservateur</i>	20 jours
	Crevettes panées (+/- 55 crevettes) (12 crevettes)	800 g 180 g	Crevettes 26/30 + panure <i>Sans colorant ni conservateur</i>	20 jours
	Lamelles d'encornet panées	800 g 280 g	Lamelle d'encornet 70% + 30% panure <i>Sans colorant ni conservateur</i>	20 jours



	FORMAT	DESCRIPTIF	DLC
Piquillos à la Morue (20 piquillos) (8 piquillos)	1.6 kg	Poivron Basque farci à la brandade de morue + piperade	10 jours
	640 g		
Harengs marinés	3 kg	Harengs doux + huile tournesol + oignons + carottes + aromates	20 jours
Pizza fruits de mer, saumon, anchois	+/- 2 kg	Fabrication artisanale Pate épaisse, garniture très riche <i>Sans colorant ni conservateur</i>	6 jours
Pizzas fruits de mer, quiches thon, saumon, morue individuelles	190 g	Fabrication artisanale <i>Sans conservateur</i>	8 jours

SALADES



Salade de Morue à l'ancienne	1.8 kg	Morue de ligne + 100% pomme de terre fraîche + Vinaigrette + Ail frais. Fabrication artisanale <i>Sans colorant ni conservateur</i>	14 jours
Salade de Morue à l'ancienne	900 g	Morue de ligne + 100% pomme de terre fraîche + Vinaigrette + Ail frais. Fabrication artisanale <i>Sans colorant ni conservateur</i>	14 jours
	500 g		
	300 g		
Nouveau Salade de Harengs	1,8 kg 500 g 300 g	Hareng + 100% pomme de terre fraîche + oignons + carottes + Vinaigrette + vin blanc Fabrication artisanale <i>Sans colorant ni conservateur</i>	14 jours
Salade de Morue Aioli	1,8 kg 500 g 300 g	Morue de ligne + 100% pomme de terre fraîche + Aioli frais. Fabrication artisanale <i>Sans colorant ni conservateur</i>	14 jours

FORMAT	DESCRIPTIF	DLC
--------	------------	-----



Salade de Crustacés (barquette ou seuu)	3,5 kg	Mélange sucré salé de légumes + fruits + Queues d'écrevisses et crevettes + sauce cocktail Fabrication artisanale	18 jours
	1.8 kg		



Salade de Crustacés	900 g	Mélange sucré salé de légumes + fruits + Queues d'écrevisses et crevettes + sauce cocktail Fabrication artisanale	18 jours
	500 g		
	300 g		



Salade de Gambas (barquette ou seuu)	3,5 kg	Mélange de légumes + pamplemousse + ananas + crevettes + sauce Bulgare Fabrication artisanale	18 jours
	1.8 kg		



Salade de Gambas	900 g	Mélange de légumes + pamplemousse + ananas + crevettes + sauce Bulgare Fabrication artisanale	18 jours
	500 g		
	300 g		

SAUCES



Aïoli (pot)	130 g	Sans colorant ni conservateur Ail Frais Fabrication artisanale	28 jours
--------------------	--------------	--	----------



Aïoli (seuu)	3 kg	Sans colorant ni conservateur Ail Frais Fabrication artisanale	28 jours
---------------------	-------------	--	----------



Mayonnaise (pot)	130 g	Sans colorant ni conservateur Fabrication artisanale	42 jours
-------------------------	--------------	---	----------



Mayonnaise (seuu)	3 kg	Sans colorant ni conservateur Fabrication artisanale	42 jours
--------------------------	-------------	---	----------