

★ **SAVOURONS
LES MOMENTS
PRÉSENTS !** ★

AUTOMNE - HIVER 2022



SOMMAIRE

AUTOMNE - HIVER 2022



ACTU LE TEMPS DES SOUPES	04
ACTU NOS IDÉES CADEAUX	10
NOS SARDINES	16
NOTRE THON BLANC GERMON	22
NOS MAQUEREAUX	24
NOS PETITS PLATS	26
NOS ÉMIETTÉS	28
POUR L'APÉRITIF	32
NOS PRÉPARATIONS	
POUR SANDWICH	35
NOTRE PROGRAMME FIDÉLITÉ	36
NOS SERVICES	37
Composition des assortiments	38
Conditions générales de vente	39
Liste des ingrédients	41



TARIFS VALABLES JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2022



SAVOURONS LES MOMENTS PRÉSENTS !

En cette fin d'année, j'aimerais vous inviter à savourer le moment présent. Rappelons-nous que la simplicité en toutes choses suffit : les gens que l'on aime, une maison qui réunit, une table avec de bons produits.

Autrement dit, pour bien aborder la vie, apprécions ce qui nous ressource, et nous fortifie.

C'est avec cet esprit que la belle-iloise en 90 ans s'est adaptée, réinventée, a grandi. Fidèle à nos racines et à notre identité, nous avançons jour après jour avec enthousiasme, pour vous convier au plaisir de bien manger, de partager.

Alors, nous sommes très heureux de vous dévoiler nos nouveautés de fin d'année : de savoureuses soupes qui offrent du réconfort à l'arrière-saison, et de splendides coffrets-cadeaux qui mettront l'ambiance aux réveillons !

Cette année, nous célébrons notre 90^e Noël à vos côtés, une longévité pour laquelle nous souhaitons de tout cœur vous remercier.

Bonnes fêtes de fin d'année à toutes et tous !

Chilliet le Branchu

Caroline Hilliet Le Branchu

Présidente-directrice générale de la belle-iloise,
Petite-fille du fondateur

LE TEMPS DES SOUPES

Un bol sur lequel on souffle, une assiette creuse fumante de bonnes choses, une cuillerée venant revigorer le corps et réchauffer le cœur... voici venu le temps des soupes ! Cette année, notre première soupe fête ses 60 ans : l'occasion d'explorer la variété de nos savoureuses recettes conçues pour raviver le plaisir de la soupe jour après jour !



Nouvelle recette

SOUPE D'ARVORIG

Recette végétale

Notre première soupe chaude sans poisson, *Arvorig*, rend hommage au terroir breton et à ses producteurs locaux en réunissant trois ingrédients typiquement régionaux : artichauts, sarrasin et algues bio. Saveurs d'antan, notes grillées ou génie iodé... laissez-vous porter sur un air celtique pour une évasion au cœur de l'Armorique !

SOUPE D'ARVORIG

Lot de 2 boîtes de 380 g (px bte :
4,88 €, px kg : 12,83 €)
réf. S923D 9,75 €



NOS SOUPES DE POISSONS & LÉGUMES

changent de look !



NOUVEAU DÉCOR



ASSORTIMENT 4 SOUPES DE POISSONS & LÉGUMES DE 380 g

Composition de l'assortiment :
1 soupe dorade topinambours sarrasin de 380 g
2 godaille du pêcheur de 380 g
1 soupe de thon à la basquaise de 380 g
réf. C4978 20,25 €

1.



1 SOUPE DORADE TOPINAMBOURS SARRASIN

Lot de 2 boîtes de 380 g (px bte : 5,35 €,
px kg : 14,08 €)
réf. S908D 10,70 €

2.



2 GODAILLE DU PÊCHEUR

Lot de 2 boîtes de 380 g (px bte : 4,83 €,
px kg : 12,70 €)
réf. S909D 9,65 €

3.



3 SOUPE DE THON À LA BASQUAISE

Lot de 2 boîtes de 380 g (px bte : 4,95 €,
px kg : 13,03 €)
réf. S907D 9,90 €

COFFRET

« Le temps des Soupes »

Variez les plaisirs entre soupes de poissons, légumes, et crustacés avec notre nouveau coffret *Le temps des soupes* qui retrace 60 ans de savoir-faire et d'innovation autour de la soupe avec 4 de nos incontournables recettes ! Vous y trouverez un livret d'idées et astuces pour les agrémenter à la maison, ainsi que notre indémodable rouille et les délicieux croûtons de notre partenaire, La Chanteracoise, la dernière biscotterie artisanale de France !

À DÉCOUVRIR OU À OFFRIR !



NOUVEAUTÉ

COFFRET « LE TEMPS DES SOUPES »

- 1 soupe de poissons de 400 g
 - 1 bisque de homard de 400 g
 - 1 godaille du pêcheur de 380 g
 - 1 soupe d'Arvorig de 380 g
 - 1 sachet de croûtons BIO La Chanteracoise (biscotterie artisanale) de 100 g
 - 1 sauce rouille de 95 g
- réf. C4995 25,70 €

NOS SOUPES DE POISSONS



UNE ICÔNE
DEPUIS 60 ANS

Cette authentique soupe de poissons créée en 1962 par le fondateur de la Conserverie Georges Hilliet n'a pas changé. Saveurs et graphisme ont su traverser le temps, de génération en génération, pour devenir une recette incontournable des tablées familiales.

1 COTRIADE

Soupe de poissons avec morceaux

Lot de 6 boîtes de 400 g (px bte : 3,45 €, px kg : 8,62 €)

réf. S825X 20,70 €

Lot de 12 boîtes de 400 g (px bte : 3,33 €, px kg : 8,32 €)

réf. S825Z 39,95 €

Lot de 6 boîtes de 800 g (px bte : 6,57 €, px kg : 8,21 €)

réf. S826X 39,40 €



1.



3.

2 BISQUE DE HOMARD

Lot de 6 boîtes de 400 g (px bte : 4,53 €, px kg : 11,33 €)

réf. S80X 27,20 €

Lot de 6 boîtes de 800 g (px bte : 8,40 €, px kg : 10,50 €)

réf. S81X 50,40 €



2.



4.

3 SOUPE DE POISSONS DE ROCHE

Aux saveurs de Provence

Lot de 6 boîtes de 400 g (px bte : 2,95 €, px kg : 7,38 €)

réf. S773 17,70 €



5 SOUPE DE POISSONS

Lot de 6 boîtes de 400 g (px bte : 2,82 €, px kg : 7,04 €)

réf. S17X 16,90 €

Lot de 12 boîtes de 400 g (px bte : 2,80 €, px kg : 7,01 €)

réf. S17Z 33,65 €

Lot de 6 boîtes de 800 g (px bte : 5,46 €, px kg : 6,82 €)

réf. S19X 32,75 €





NOS ROUILLES

6 SAUCE ROUILLE AIL & PIMENT

Lot de 2 verrines de 95 g
 (px verrine : 2,25 €, px kg : 23,68 €)
 réf. S888D 4,50 €



6.



7.

7 SAUCE ROUILLE

Lot de 2 verrines de 95 g
 (px verrine : 2,10 €, px kg : 22,11 €)
 réf. S887D 4,20 €

NOS ASSORTIMENTS

ASSORTIMENT 6 SOUPES DE 800 G

2 boîtes de bisque de homard
 2 boîtes de soupe de poissons
 2 boîtes de cotriade
 réf. C4875 42,50 €



ASSORTIMENT 6 SOUPES DE 400 G

1 boîte de velouté de coquillages
 2 boîtes de soupe de poissons
 1 boîte de cotriade
 1 boîte de soupe de poissons
de roche
 1 boîte de bisque de homard
 réf. C5001 20,55 €



COFFRETS SÉRIES LIMITÉES *pour fêter Noël*



NOUVEAUTÉ

1 LE COFFRET "90 ANS"

Boîte en métal

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive Saint-Georges de 115 g
 - 1 boîte de sardines à l'huile sauce Pitomail de 115 g
 - 1 boîte de sardines à l'huile d'olive et au citron de 115 g
 - 1 boîte d'émietté de thon Zanzibar de 80 g
 - 1 boîte de soupe de poissons de 400 g
 - 1 boîte de crème de sardine au whisky de 60 g
 - 1 boîte de thon blanc germon au naturel de 100 g de poisson égoutté
 - 1 boîte d'émietté de maquereau aux graines de Paradis de 80 g
 - 1 boîte de filets de maquereaux citron bergamote et aneth de 118 g
 - 1 verrine de tartare aux algues de Bretagne et olives de 100 g
- réf. C4980 38,30 €





NOUVEAUTÉ

2 LA BOURRICHE DE LA MER

Boîte en bois

- 1 boîte de sardines à l'huile d'olive Saint-Georges de 115 g
- 1 boîte de filets de maquereau marinés au vin blanc et aux aromates de 118 g
- 1 boîte de bisque de homard de 400 g
- 1 boîte d'émietté de thon Zanzibar de 80 g
- 1 boîte d'émietté de maquereau aux herbes et au citron de Menton de 80 g
- 1 boîte de thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra de 80 g
- 1 boîte de rillettes de maquereau aux algues de Bretagne et citron de 60 g
- 1 boîte de mousse de thon blanc au basilic de 60 g
- 1 boîte de crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon de 60 g
- 1 boîte de mousse de homard de 60 g
- 1 verrine de cassé de tomates aux sardines de 105 g

réf. C4996 35,95 €



COFFRETS D'HISTOIRE

AU TRAIT DE L'ARTISTE OLIVIER LAPICQUE

1 LE COFFRET

"PORT MARIA"

Boîte en métal
réf. C4909 43,85 €

2 LE COFFRET "HISTOIRE

DE SARDINES"

Boîte en métal
réf. C4917 25,90 €

3 LE COFFRET

"HISTOIRE DE THONS"

Boîte en métal
réf. C4926 25,90 €

4 LE COFFRET

"HISTOIRE DE MAQUEREAUX"

Boîte en métal
réf. C4947 24,60 €



NOS BOURRICHES DU PÊCHEUR



5 LA PETITE BOURRICHE DU PÊCHEUR

Boîte en bois
réf. C5018 20,75 €



6 LA GRANDE BOURRICHE DU PÊCHEUR

Boîte en bois
réf. C4834 51,65 €

NOS TRÉSORS DE LA MER



LE COFFRET « ÉPOPÉE DES MERS »

Boîte en métal composée de
8 saveurs originales
réf. C4975 32,90 €



UN SAVOIR-FAIRE PRÉSERVÉ DEPUIS 1932

1 LE COFFRET
LES CLASSIQUES
Boîte en métal
réf. C4937 37,15 €



2 LE COFFRET
LES AUDACIEUSES
Boîte en métal
réf. C4938 38,25 €



3 LE PETIT COFFRET
"LES DÉLICES DE LA CONSERVIERIE"
Boîte en carton
réf. C4999 25,75 €



4 LE GRAND COFFRET
"LES DÉLICES DE LA CONSERVIERIE"
Boîte en carton
réf. C4936 74,95 €



PETIT APÉRO DES AMIS



1 LA PETITE BOÎTE
"Petit apéro des amis"
Boîte en bois
réf. C4958 23,50 €



2 LA GRANDE BOÎTE
"Petit apéro des amis"
Boîte en bois
réf. C4957 37,50 €



ASSORTIMENT SARDINES 90 ANS

*Pour se faire plaisir
ou à offrir aux amateurs !*

La belle-iloise innove encore !
Découvrez dans cet assortiment en édition limitée
3 nouvelles recettes inédites de sardines : à l'huile
de pépins de raisin au poivre et kumquat, à l'huile de colza
aux baies de Batak et curcuma, aux algues de Bretagne
et retrouvez l'emblématique Saint-Georges.

NOUVEAUTÉ

ASSORTIMENT SARDINES 90 ANS

Boîte en carton
Lot de 4 boîtes de 115 g
Ref. C4979 - 17,90 €





Nos **SARDINES**

L'héritage gourmand

Depuis la création de la Conserverie en 1932, nous travaillons nos sardines à la main, fraîchement débarquées...

Ce précieux savoir-faire permet de préserver leur chair délicate particulièrement riche en calcium, en oméga-3 et en vitamines.

Autant de bienfaits qui s'allient à de multiples recettes.

Une façon simple de se faire plaisir !



NOS CLASSIQUES



1.

1 À L'HUILE DE TOURNESOL

Lot de 5 boîtes de 115 g
(px bte : 3,13 €, 4 à 6 sardines,
px kg : 27,22 €)
réf. S155 15,65 €



2.

2 À L'HUILE D'ARACHIDE

Lot de 5 boîtes de 69 g (px bte : 2,37 €,
3 à 4 sardines, px kg : 34,35 €) réf. S02 11,85 €
Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,14 €,
4 à 6 sardines, px kg : 27,30 €) réf. S03 15,70 €



3.

3 ST-GEORGES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Lot de 5 boîtes de 69 g (px bte : 2,44 €,
3 à 4 sardines, px kg : 35,36 €) réf. S07 12,20 €
Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,32 €,
4 à 6 sardines, px kg : 28,87 €) réf. S08 16,60 €



4.

4 LA BOÎTE À SARDINES ST-GEORGES ET SES 4 BOÎTES DE 115 G

réf. C4867 15,00 €

NOS SANS ARÊTES



5.

5 À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON

RUPTURE TEMPORAIRE



6.

6 À L'HUILE D'OLIVE ET À LA TOMATE

RUPTURE TEMPORAIRE



7.

7 À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

RUPTURE TEMPORAIRE

UN PRODUIT D'EXCEPTION
À OFFRIR !



SAINT-GEORGES
SARDINES
À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA



MILLÉSIMÉES 2019
Lot de 3 boîtes
de 115 g (px bte : 6,03 €,
px kg : 52,46 €)
réf. S08GT 18,10 €

NOS SPÉCIALITÉS



1.



2.



3.



4.



UNE RECETTE DE CARACTÈRE

Tout le Sud s'est réuni autour de la sardine pour composer une recette pleine de puissance à base de purée d'olives noires, d'ail, d'herbes de Provence et d'une pointe d'anchois salé... À déguster tout simplement ou en rillettes associées avec du fromage frais.



5.



6.



7.

5 À LA TAPENADE

Lot de 5 boîtes de 115 g
 (px bte : 3,71 €, 4 à 6 sardines,
 px kg : 32,26 €)
 réf. S780 18,55 €

6 À L'HUILE D'OLIVE ET AUX POIVRES VERTS

Lot de 5 boîtes de 115 g
 (px bte : 3,66 €, 4 à 6 sardines, px kg : 31,83 €)
 réf. S12 18,30 €

7 MARINÉES AU MUSCADET ET AUX AROMATES

Lot de 5 boîtes de 115 g
 (px bte : 3,56 €, 4 à 6 sardines, px kg : 30,96 €)
 réf. S13 17,80 €

1 À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON

Lot de 5 boîtes de 69 g
 (px bte : 2,76 €, 3 à 4 sardines,
 px kg : 40,00 €)
 réf. S727 13,80 €
 Lot de 5 boîtes de 115 g
 (px bte : 3,52 €, 4 à 6 sardines,
 px kg : 30,61 €)
 réf. S111 17,60 €

2 LA BOÎTE À SARDINES À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON ET SES 4 BOÎTES DE 115 G

réf. C4870 15,85 €

3 À L'HUILE D'OLIVE VIERGE, THYM CITRON ET POIVRE TIMUT

Lot de 5 boîtes de 115 g
 (px bte : 3,83 €, 4 à 6 sardines,
 px kg : 33,30 €)
 réf. S830 19,15 €

4 AUX OLIVES DE NICE

Lot de 3 boîtes de 115 g
 (px bte : 4,45 €, 4 à 6 sardines,
 px kg : 38,70 €)
 réf. S781T 13,35 €

8 LES ROYANS À LA SAUCE RAVIGOTE RUPTURE TEMPORAIRE





8.



10.



11.



15.



9.



12.



13.



14.

9 AUX DEUX PIMENTS ET SA NOTE DE CITRON

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,86 €, 4 à 6 sardines, px kg : 33,57 €)
réf. S728 19,30 €

10 À L'HUILE D'ARACHIDE ET AU CITRON

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,44 €, 4 à 6 sardines, px kg : 29,91 €)
réf. S11 17,20 €

11 À L'HUILE D'OLIVE ET À LA TOMATE

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,49 €, 4 à 6 sardines, px kg : 30,35 €)
réf. S154 17,45 €

12 À L'HUILE DE TOURNESOL ET À LA TOMATE

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,18 €, 4 à 6 sardines, px kg : 27,65 €)
réf. S06 15,90 €

13 À LA SAUCE PITOMAÏL

Piment, tomate, ail

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,51 €, 4 à 6 sardines, px kg : 30,52 €)
réf. S10 17,55 €

14 À L'HUILE D'OLIVE VIERGE, AUX ÉPICES ET AROMATES

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,87 €, 4 à 6 sardines, px kg : 33,65 €)
réf. S09 19,35 €

15 À LA LUZIENNE

Piment d'Espelette et jambon de Bayonne

Lot de 5 boîtes de 115 g (px bte : 3,69 €, 4 à 6 sardines, px kg : 32,09 €)
réf. S153 18,45 €



DES INGRÉDIENTS DE PREMIER CHOIX

La Conserverie réalise une sélection rigoureuse des ingrédients qui composent toutes ses recettes. Avec les sardines à la Luzienne elle y associe également la typicité des ingrédients bénéficiant d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée) – c'est le cas du piment d'Espelette – ou d'une IGP (Indication Géographique Protégée) – c'est le cas du jambon de Bayonne. Une savoureuse recette au caractère basque !



NOS ASSORTIMENTS

Savoureux et variés, nos assortiments de sardines enchanteront les plus fins palais. Faites voyager vos papilles en dégustant des recettes des plus simples aux plus élaborées.

ASSORTIMENT OUESSANT 6 SARDINES DE 115 g

- 1 boîte sardines à l'huile d'arachide et au citron
- 1 boîte sardines à la Luzienne
- 1 boîte sardines aux deux piments et sa note de citron
- 1 boîte sardines St-Georges à l'huile d'olive vierge extra
- 1 boîte sardines à l'huile d'olive et à la tomate
- 1 boîte sardines marinées au muscadet et aux aromates

réf. C4053 21,50 €



ASSORTIMENT LES GLÉAN 6 SARDINES DE 115 g

- 1 boîte sardines à l'huile d'olive et au citron
- 1 boîte sardines à l'huile d'olive vierge, aux épices et aromates
- 1 boîte sardines à l'huile d'arachide
- 1 boîte sardines à la tapenade
- 1 boîte sardines à la sauce pitomail
- 1 boîte sardines à l'huile d'olive et poivres verts

réf. C4050 21,50 €



LA BOITE ASSORTIMENT 5 SARDINES DE 115 G

- 1 boîte aux deux piments et sa note de citron
- 1 boîte à l'huile d'olive vierge, thym citron et poivre Timut
- 1 boîte à l'huile d'olive et au citron
- 1 boîte sauce pitomail
- 1 boîte St-Georges à l'huile d'olive vierge extra

réf. C4939 20,80 €



LA BOITE ASSORTIMENT 5 SARDINES À DÉGUSTER CHAUD DE 115 G

- 1 boîte au beurre de baratte
- 1 boîte au citron confit et coriandre
- 1 boîte à la Nantaise
- 1 boîte à la tomate et au pistou
- 1 boîte aux épices orientales

réf. C4898 21,55 €



NOS SARDINES CUISINÉES

5 MINUTES À LA POËLE, AU MICRO-ONDES OU AU FOUR



1 AU BEURRE DE BARATTE

Lot de 3 boîtes de 115 g (px bte : 4,17 €, 4 à 6 sardines, px kg : 36,23 €)

réf. S796 12,50 €

Lot de 3 boîtes de 230 g (px bte : 8,10 €, 7 à 9 sardines, px kg : 35,22 €)

réf. S797 24,30 €



1.



2.



3.



4.



5.



6.

2 À LA NANTAISE

Tomate, oignon, ail, persil et muscadet

Lot de 3 boîtes de 115 g (px bte : 4,12 €, 4 à 6 sardines, px kg : 35,80 €)

réf. S798 12,35 €

3 À LA TOMATE ET AU PISTOU

Lot de 3 boîtes de 115 g (px bte : 3,80 €, 4 à 6 sardines, px kg : 33,04 €)

réf. S799 11,40 €

4 AUX ÉPICES ORIENTALES

Lot de 3 boîtes de 115 g (px bte : 3,80 €, 4 à 6 sardines, px kg : 33,04 €)

réf. S800 11,40 €

5 AU CITRON CONFIT ET CORIANDRE

Lot de 3 boîtes de 115 g (px bte : 3,80 €, 4 à 6 sardines, px kg : 33,04 €)

réf. S801 11,40 €

6 AU SARRASIN ET AU BEURRE DE BARATTE

Lot de 3 boîtes de 115 g (px bte : 4,27 €, 4 à 6 sardines, px kg : 37,10 €)

réf. S827 12,80 €



À DÉGUSTER CHAUD !

En 1987, la Conserverie la belle-iloise innove avec un nouveau concept de sardines à déguster chaudes en entrée ou en plat principal. 6 recettes faciles à préparer pour des repas complets et savoureux !



ASSORTIMENT 5 SARDINES À DÉGUSTER CHAUD DE 115 G

- 1 boîte au beurre de baratte
- 1 boîte au sarrasin et au beurre de baratte
- 1 boîte à la tomate et au pistou
- 1 boîte au citron confit et coriandre
- 1 boîte aux épices orientales

réf. C4897 19,95 €



Notre THON BLANC GERMON

Un thon au-dessus !

Le thon blanc germon est celui qui se prête le mieux à la mise en conserve pour son fondant incomparable. Riche en protéines, en sélénium (antioxydant) et en vitamines, cet incontournable poisson très savoureux plaît aux petits comme aux grands. C'est l'indispensable de la cuisine du quotidien !





1.

1 À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Lot de 5 boîtes de 80 g (px bte : 3,36 €,
px kg : 42,00 €)

réf. S36 16,80 €

Lot de 5 boîtes de 160 g (px bte : 5,70 €,
px kg : 35,63 €)

réf. S23 28,50 €

2 AU NATUREL

Lot de 5 boîtes de 100 g de poisson égoutté
(px bte : 4,54 €, px kg égoutté : 45,40 €)

réf. S33 22,70 €

Lot de 5 boîtes de 150 g de poisson égoutté
(px bte : 6,38 €, px kg égoutté : 42,53 €)

réf. S21 31,90 €

3 À L'HUILE D'OLIVE, ÉPICES ET AROMATES

Lot de 3 boîtes de 160 g (px bte : 5,95 €,
px kg : 37,19 €) réf. S814 17,85 €

4 À L'HUILE D'OLIVE ET À L'AIL

Lot de 3 boîtes de 160 g (px bte : 5,95 €,
px kg : 37,19 €) réf. S841 17,85 €

5 À L'HUILE D'OLIVE ET POIVRE VERT

Lot de 3 boîtes de 160 g (px bte : 5,95 €,
px kg : 37,19 €) réf. S58 17,85 €



2.



3.



4.



5.



ASSORTIMENT DE 4 THONS EN TRANCHE DE 160 G

1 boîte au naturel

de 150 g de poisson égoutté

1 boîte à l'huile d'olive vierge
extra de 160 g

1 boîte à l'huile d'olive,
épices et aromates de 160 g

1 boîte à l'huile d'olive et
poivre vert de 160 g
réf. C4911 24,15 €



UN PRODUIT D'EXCEPTION À OFFRIR !



FILETS DE THON BLANC GERMON

Lot de 3 boîtes de 69 g
(px bte : 7,37 €,
px kg : 106,76 €)
réf. S42 22,10 €

Quantité limitée
à 2 lots par
commande



Prélevés sur une toute petite partie du poisson, la plus noble, là où la chair est la plus onctueuse et aussi la plus rare, ces fameux filets sont mis en boîte à la main, feuille par feuille pour mieux s'imprégner d'huile et leur donner cette saveur incomparable.





Nos
**FILETS DE
MAQUEREAUX**

Des bienfaits plein les filets

Cuisson au court-bouillon, parage
et emboîtage à la main...

Ces attentions permettent de conserver
tout le caractère de ces poissons à la chair
tendre mais aussi leur richesse
en oméga-3, vitamines et oligoéléments.

Des recettes riches en saveurs et
en bienfaits pour réaliser de nombreux
plats gourmands !





1.



6.



7.



2.



3.



4.



5.

1 MARINÉS AU VIN BLANC ET AUX AROMATES

Existe en deux formats
Lot de 5 boîtes de 118 g

(px bte : 3,13 €, px kg : 26,53 €)

réf. S28 15,65 €

Lot de 5 boîtes de 176 g
(px bte : 4,46 €, px kg : 25,34 €)

réf. S35 22,30 €

2 À LA TOMATE

Existe en deux formats
Lot de 5 boîtes de 112,5 g

(px bte : 3,02 €, px kg : 26,84 €)

réf. S159 15,10 €

Lot de 5 boîtes de 176 g
(px bte : 4,17 €, px kg : 23,69 €)

réf. S858 20,85 €

3 À LA MOUTARDE

Existe en deux formats
Lot de 5 boîtes de 112,5 g
(px bte : 3,12 €, px kg : 27,73 €)

réf. S135 15,60 €

Lot de 5 boîtes de 176 g
(px bte : 4,26 €, px kg : 24,20 €)

réf. S718 21,30 €

4 FAÇON DIABLESSE

Moutarde, piment rouge et ail

Lot de 5 boîtes de 112,5 g
(px bte : 3,05 €, px kg : 27,11 €)

réf. S767 15,25 €

5 CURRY ET AMANDES

Existe en deux formats

Lot de 5 boîtes de 112,5 g
(px bte : 3,12 €, px kg : 27,73 €)

réf. S736 15,60 €

Lot de 5 boîtes de 176 g
(px bte : 4,38 €, px kg : 24,89 €)

réf. S746 21,90 €

6 HUILE D'OLIVE, CITRON ET 5 BAIES

Existe en deux formats

Lot de 5 boîtes de 118 g
(px bte : 3,50 €, px kg : 29,66 €)

réf. S787 17,50 €

Lot de 5 boîtes de 176 g
(px bte : 4,79 €, px kg : 27,22 €)

réf. S834 23,95 €

7 CITRON BERGAMOTE ET ANETH

Existe en deux formats

Lot de 5 boîtes de 118 g
(px bte : 3,19 €, px kg : 27,03 €)

réf. S857 15,95 €

Lot de 5 boîtes de 176 g
(px bte : 4,25 €, px kg : 24,15 €)

réf. S886 21,25 €



LE GOÛT DE LA SIMPLICITÉ !

Une recette sans huile et pleine de fraîcheur, où toute la subtilité du maquereau est révélée par une marinade légère, juste assaisonnée avec de l'aneth, des baies roses et une touche de citron bergamote... Tout simplement !



ASSORTIMENT 5 FILETS DE MAQUEREAUX DE 176 g

- 1 boîte curry et amandes
 - 1 boîte marinés au vin blanc
 - 1 boîte à la moutarde
 - 1 boîte à la tomate
 - 1 boîte à l'huile d'olive, citron et 5 baies
- réf. C4924 22,20 €

ASSORTIMENT 7 FILETS DE MAQUEREAUX DE 112,5 g

- 1 boîte marinés au vin blanc
 - 1 boîte curry et amandes
 - 1 boîte à la tomate
 - 1 boîte à la moutarde
 - 1 boîte façon diabliesse
 - 1 boîte à l'huile d'olive, citron et 5 baies
 - 1 boîte citron bergamote et aneth
- réf. C4895 22,25 €





Nos
PETITS PLATS

Gourmands et équilibrés

Des recettes cuisinées comme à la maison alliant légumes et produits de la mer. Des petits plats prêts à être réchauffés et dégustés !





ASSORTIMENT PETITS PLATS

3 bocaux en verre de 300 g
(1 bocal de chaque recette)
réf. C4973 18,85 €



1 ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU THON

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
(px bocal : 6,28 €, px kg : 20,92 €)
réf. S879D 12,55 €



2 INDIE VEGGIE Recette 100 % végétale Légumes, crème de noix de coco, algues de Bretagne

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
(px bocal : 5,35 €, px kg : 17,83 €)
réf. S896D 10,70 €



3 CHILI DE MAQUEREAU

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
(px bocal : 6,28 €, px kg : 20,92 €)
réf. S880D 12,55 €





Nos ÉMIETTÉS

Le plaisir et le goût

Thon, maquereau... Leur chair émiettée associée aux meilleurs ingrédients se confit dans des préparations variées et originales, aussi fondantes que gourmandes. Nos émiettés sont de véritables sources d'inspiration pour réinventer et sublimer facilement vos recettes du quotidien.



NOS ÉMIETTÉS DE THON



1.

1 ZANZIBAR

Epices et pruneaux
Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,77 €, px kg : 34,63 €)
réf. S162 **13,85 €**
Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,79 €, px kg : 29,94 €)
réf. S711 **23,95 €**



2.

2 À LA TOMATE

Tomate, oignon et plantes aromatiques
Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,72 €, px kg : 34,00 €)
réf. S164 **13,60 €**
Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,65 €, px kg : 29,06 €)
réf. S187 **23,25 €**



3.

3 À LA MARIE-GALANTE

Noix de coco, citron vert
Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,79 €, px kg : 34,88 €)
réf. S165 **13,95 €**
Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,92 €, px kg : 30,75 €)
réf. S188 **24,60 €**



4.

4 À LA LUZIENNE

Piment d'Espelette et jambon de Bayonne
Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,78 €, px kg : 34,75 €)
réf. S183 **13,90 €**
Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,79 €, px kg : 29,94 €)
réf. S710 **23,95 €**



5.

5 À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 3,04 €, px kg : 38,00 €)
réf. S163 **15,20 €**
Lot de 5 boîtes de 155 g
(px bte : 4,88 €, px kg : 31,48 €)
réf. S186 **24,40 €**



6.

6 SAVEURS DE LA GARRIGUE

Oignon, olive noire, tomate, fenouil, ail
Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,78 €, px kg : 34,75 €)
réf. S840 **13,90 €**
Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,86 €, px kg : 30,38 €)
réf. S894 **24,30 €**



FAIRE VOYAGER LES PAPILLES !

En 2003 la belle-iloise innove en créant les premiers émiétés. Parce que ce sont des petits morceaux de poisson, entre filets et rillettes, les mélanges de saveurs pénètrent mieux au cœur de la chair créant ainsi des harmonies inattendues. Nos émiétés se déclinent aujourd'hui en plus de 12 recettes variées et savoureuses.



NOS ÉMIETTÉS DE MAQUEREAU



1.

1 AUX GRAINES DE PARADIS

Manigquette, balsamique blanc, oignon risolé

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,54 €, px kg : 31,75 €)
réf. S738 12,70 €

Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,27 €, px kg : 26,69 €)
réf. S751 21,35 €



2.

2 AU CŒUR D'ARGOAT

Cœurs d'artichauts, topinambour, graines de sarrasin grillées

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,52 €, px kg : 31,50 €)
réf. S856 12,60 €

Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,17 €, px kg : 26,06 €)
réf. S873 20,85 €



3.

3 À LA FAÇON D'ESCARTEFIGUE

Tomate, ail et herbes de Provence

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,54 €, px kg : 31,75 €)
réf. S739 12,70 €

Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,27 €, px kg : 26,69 €)
réf. S752 21,35 €



4.

4 À LA BIÈRE BLANCHE

Oignon, carotte et bière blanche

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,47 €, px kg : 30,88 €)
réf. S737 12,35 €

Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,15 €, px kg : 25,94 €)
réf. S750 20,75 €



5.

5 AUX HERBES ET AU CITRON DE MENTON

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,62 €, px kg : 32,75 €)
réf. S747 13,10 €

Lot de 5 boîtes de 160 g
(px bte : 4,29 €, px kg : 26,81 €)
réf. S759 21,45 €



6.

6 DES BOUCANIERES

Citron vert, poivron, piment et sel fumé

Lot de 5 boîtes de 80 g
(px bte : 2,52 €, px kg : 31,50 €)
réf. S753 12,60 €

NOS ASSORTIMENTS D'ÉMIETTÉS



THON



1.

2.

1 ASSORTIMENT 5 ÉMIETTÉS DE THON DE 155 g

- 1 boîte à l'huile d'olive vierge extra
- 1 boîte à la tomate
- 1 boîte à la Marie-Galante
- 1 boîte Zanzibar
- 1 boîte à la Luzienne

2 ASSORTIMENT 6 ÉMIETTÉS DE THON DE 80 g

- 1 boîte à l'huile d'olive vierge extra
- 1 boîte à la tomate
- 1 boîte à la Marie-Galante
- 1 boîte saveurs de la garrigue
- 1 boîte Zanzibar
- 1 boîte à la Luzienne

réf. C4733 24,15 €

3 ASSORTIMENT 5 ÉMIETTÉS DE MAQUEREAU DE 160 g

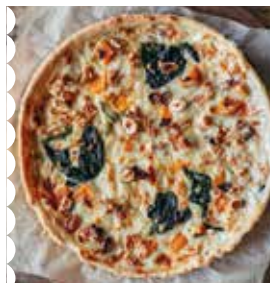
- 1 boîte à la bière blanche
- 1 boîte à la façon d'Escartefigue
- 1 boîte au cœur d'Argoat
- 1 boîte aux herbes et au citron de Menton
- 1 boîte aux graines de paradis

4 ASSORTIMENT 6 ÉMIETTÉS DE MAQUEREAU DE 80 g

- 1 boîte au cœur d'Argoat
- 1 boîte aux graines de paradis
- 1 boîte aux herbes et au citron de Menton
- 1 boîte des Boucaniers
- 1 boîte à la façon d'Escartefigue
- 1 boîte à la bière blanche

réf. C4805 15,35 €

MAQUEREAU



3.

4.

MULTI-POISSONS



ASSORTIMENT ÉMIETTÉS THON ET MAQUEREAU DE 80 g

- 1 boîte de thon Zanzibar
- 1 boîte de thon à la Marie-Galante
- 1 boîte de thon à la tomate
- 1 boîte de maquereau au cœur d'Argoat
- 1 boîte de maquereau aux herbes et au citron de Menton
- 1 boîte de maquereau aux graines de paradis

réf. C4992 16,45 €





Pour
L'APÉRITIF

À partager et à offrir !

Des idées pour des instants gourmands de convivialité entre amis ou en famille. Nos recettes hautes en couleurs et en saveurs, vous permettront de réinventer l'apéritif et surprendre vos convives.



NOS TARTINABLES

Des recettes variées de mousses, rillettes ou crèmes, à tartiner sans modération, selon ses envies !

1 RILLETES DE MAQUEREAU AUX ALGUES DE BRETAGNE ET CITRON

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 1,97 €, px kg : 32,78 €)
réf. S899 5,90 €

2 RILLETES DE THON AU POIVRE VERT

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,28 €, px kg : 38,06 €)
réf. S890 6,85 €

3 CRÈME DE SARDINE AU WHISKY

Lot de 5 boîtes de 60 g
(px bte : 2,27 €, px kg : 37,83 €)
réf. S25 11,35 €

4 SARDINADE AUX DEUX OLIVES

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,13 €, px kg : 35,56 €)
réf. S771 6,40 €

5 MOUSSE DE HOMARD AU COGNAC

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,37 €, px kg : 39,44 €)
réf. S791 7,10 €

6 CRÈME DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE À L'ESTRAGON

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,32 €, px kg : 38,61 €)
réf. S859 6,95 €

7 THOÏONADE AUX OLIVES ET AUX CÂPRES

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,28 €, px kg : 38,06 €)
réf. S83 6,85 €

8 SARDINADE AUX TOMATES & CÂPRES

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,13 €, px kg : 35,56 €)
réf. S772 6,40 €

9 MOUSSE DE THON BLANC AU BASILIC

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,27 €, px kg : 37,78 €)
réf. S44 6,80 €

10 RILLETTES DE LIEU AUX BAIES DE SICHUAN

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,27 €, px kg : 37,78 €)
réf. S813 6,80 €

11 TARTINABLE DE THON À LA PARMESANE

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 2,28 €, px kg : 38,06 €)
réf. S901 6,85 €

12 TARTINABLE DE MAQUEREAU AU CITRON VERT

Lot de 3 boîtes de 60 g
(px bte : 1,97 €, px kg : 32,78 €)
réf. S900 5,90 €



ASSORTIMENT

7 TARTINABLES DE 60 g

- 1 boîte de rillettes de thon au poivre vert
- 1 boîte de mousse de homard au Cognac
- 1 boîte de crème de sardines au whisky
- 1 boîte de rillettes de lieu aux baies de Sichuan
- 1 boîte de crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon
- 1 boîte de rillettes de maquereau aux algues de Bretagne et citron
- 1 boîte de mousse de thon blanc au basilic

réf. C4901 15,85 €



LE COFFRET 10 TARTINABLES DE 60 g

- 1 boîte de toutes les recettes ci-dessus hormis les deux tartinables 11 et 12.

réf. C4932 22,95 €

NOS CUILLÉRABLES

Mélanges harmonieux de beaux morceaux de poissons et de légumes.
Une texture onctueuse et savoureuse à utiliser au gré de votre imagination en verrine, sur une feuille d'endive, sur des blinis...



**ASSORTIMENT
4 CUILLÉRABLES
DE 100 g**

1 verrine des recettes 1, 3, 5 et 6
réf. C4984 16,15 €

1 CONCASSÉ D'ARTICHAUT AU MAQUEREAU

Lot de 2 verrines de 105 g
(px verrine : 3,73 €, px kg :
35,48 €) réf. S868D 7,45 €

2 CONFIT D'OIGNONS AUX ANCHOIS

Lot de 2 verrines de 105 g
(px verrine : 3,83 €, px kg :
36,43 €) réf. S869D 7,65 €

3 CONCASSÉ DE TOMATES AUX SARDINES

Lot de 2 verrines de 105 g
(px verrine : 3,73 €, px kg :
35,48 €) réf. S871D 7,45 €

4 CONCASSÉ D'AUBERGINES ET CABILLAUD

Lot de 2 verrines de 105 g
(px verrine : 3,83 €, px kg :
36,43 €) réf. S870D 7,65 €

5 FINE RATATOUILLE AU THON FUMÉ

Lot de 2 verrines de 105 g
(px verrine : 3,83 €, px kg :
36,43 €) réf. S867D 7,65 €

6 TARTARE AUX ALGUES DE BRETAGNE ET OLIVES

Lot de 2 verrines de 100 g
(px verrine : 4,05 €, px kg :
40,50 €) réf. S895D 8,10 €



1.



3.



5.



2.



4.



6.



Nos PRÉPARATIONS POUR SANDWICH

Des ingrédients de premier choix
et des recettes
que l'on emmène partout !



1 LIEU, CAROTTES ET CITRON CONFIT

Lot de 3 boîtes de 115 g
(px bte : 3,78 €, px kg : 32,90 €)
réf. S852 11,35 €

2 SARDINES, TOMATES, PANAI ET POIS GOURMANDS

Lot de 3 boîtes de 115 g
(px bte : 3,43 €, px kg : 29,86 €)
réf. S849 10,30 €

3 THON GERMON, POIVRONS, MAÏS, HARICOTS ROUGES

Lot de 3 boîtes de 115 g
(px bte : 3,85 €, px kg : 33,48 €)
réf. S851 11,55 €

4 MAQUEREAUX, CŒURS D'ARTICHAUX ET CAROTTES

Lot de 3 boîtes de 115 g
(px bte : 3,43 €, px kg : 29,86 €)
réf. S847 10,30 €

5 THON GERMON, TOMATES, OLIVES VERTES, HERBES DE PROVENCE

Lot de 3 boîtes de 115 g
(px bte : 3,85 €, px kg : 33,48 €)
réf. S850 11,55 €

6 HARENGS, ASPERGES VERTES ET MIMOLETTE

Lot de 3 boîtes de 115 g
(px bte : 3,55 €, px kg : 30,87 €)
réf. S848 10,65 €



1.



2.



3.



4.



5.



6.



ASSORTIMENT 5 PRÉPARATIONS POUR SANDWICH DE 115 g

1 boîte de maquereaux,
cœurs d'artichaut et carottes
1 boîte de sardines, tomates,
panais et pois gourmands
1 boîte de lieu, carottes et citron confit
1 boîte de thon germon, poivrons,
maïs, haricots rouges
1 boîte de thon germon, tomates,
olives vertes, herbes de Provence
réf. C4927 18,90 €





Notre nouveau PROGRAMME DE FIDÉLITÉ *ma belle-iloise*

Depuis plus de 20 ans, nous remercions votre fidélité lors de vos achats dans nos 90 magasins de vente directe.

Aujourd'hui, les habitudes changent : vous êtes de plus en plus nombreux à commander nos produits aussi sur internet.

Alors, le moment est venu de faire évoluer votre programme de fidélité.

C'est pourquoi nous lançons *ma belle-iloise* !



**ma
belle-iloise**

— MA FIDÉLITÉ RÉCOMPENSÉE —



Un programme plus simple et plus avantageux !

- ✓ **Cumulez vos points fidélité en magasin et sur internet**
- ✓ **Transformez vos points fidélité en boîte(s) offerte(s) parmi une sélection de produits, en magasin ou en ligne**
- ✓ **La première année, 1 € d'achat en magasin ou en ligne = 1 point fidélité**
- ✓ **Dès la deuxième année, 1 € d'achat en magasin = 1,4 point fidélité**
- ✓ **Prolongez la validité de vos points de deux ans à chaque achat en ligne et en magasin**
- ✓ **Consultez facilement votre solde de points fidélité sur internet**

Nos SERVICES

pour vous simplifier la vie !

- 01** Notre service client à votre écoute
Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
au 02 30 17 00 85 ou par mail à l'adresse
serviceclient@labelleiloise.fr
- 02** Livraison de votre choix à domicile
ou en point relais
- 03** Livraison express sous 24h à 48h
- 04** Retrait gratuit en magasin
Un service gratuit de retrait rapide en magasin.
Comment ça marche ? Retrouvez toutes les informations sur
www.labelleiloise.fr
- 05** Commande groupée sur **www.labelleiloise.fr**
En regroupant vos achats et ceux de vos amis, parents,
collègues, vous pouvez bénéficier de remises (dès 240 € d'achat)
et d'une livraison offerte ! Un service unique qui vous évite un
tri fastidieux : notre équipe répartit votre commande groupée en
autant de lots que de participants.



*Pour commander,
C'EST FACILE
et comme vous le voulez !*



Par courrier adressez votre bon de
commande à : Conserverie la belle-iloise
CS 30804 – 56178 QUIBERON Cedex



Par téléphone au 02 30 17 00 85
du lundi au vendredi de 9h à 12h
et de 14h à 18h



Par Internet
sur www.labelleiloise.fr
ou en FLASHANT CE QR CODE



COMPOSITION DES COFFRETS CADEAU



	Le coffret "Parfums"	Le coffret "Histoire de sardines"	Le coffret "Histoire de thons"	Coffret "Histoire de maquereaux"	La palette "Saurich de pêcheur"	La grande "Saurich de pêcheur"	Coffret "Epoque des mers"	Le coffret "Les clisagues"	Le coffret "Les audacieux"	Le Petit Coffret "Délices de la Conserverie"	Le Grand Coffret "Les Délices de la Conserverie"	La petite boîte "Petit Apéro des amis"	La grande boîte "Petit Apéro des amis"
SARDINES													
Huile d'olive St-Georges 115 g	x	x						x		x	x		
Huile d'olive St-Georges 69 g					x	x							
Pitomaill 115 g	x	x				x					x		
2 Piments 115 g											x		
Huile d'olive et citron 115 g								x					
Huile d'olive et citron 69 g		x								x	x		
Huile d'olive et tomate 115 g						x					x		
Huile de tournesol et tomate 115 g					x								
Huile d'olive, thym citron et poivre Timut 115 g							x						
Tapenade 115 g									x		x		
A la Luzienne 115 g									x				
A déguster chaud, au beurre de Baratte 115 g						x		x					
A déguster chaud, à la Nantaise 115 g											x		
THON BLANC GERMON													
Emietté Zanzibar 80 g	x		x		x	x			x	x	x	x	x
Emietté à la Marie-Galante 80 g					x				x				
Emietté à la Luzienne 80 g	x										x		
Emietté à la Tomate 80 g							x	x					
Emietté Saveurs de la Garrigue 80 g			x										x
Thon au naturel 100 g goûté							x			x			
Thon à l'huile d'olive et poivre vert 160 g									x				
Thon à l'huile d'olive et à l'ail 160 g			x										
Thon à l'huile d'olive 160 g											x		
Thon à l'huile d'olive 80 g	x					x		x					
MAQUEREAUX													
Emietté à la façon d'Escartefigue 160 g											x		
Emietté à la façon d'Escartefigue 80 g						x							
Emietté aux grâmes de paradis 80 g	x										x		
Emietté aux herbes et au citron de Menton 80 g				x		x	x	x	x		x	x	x
Emietté au coeur d'Argoat 80 g	x			x									
Emietté des Boucaniers 80 g									x				
Filets huile d'olive, citron et 5 baies 118 g									x				
Filets à la moutarde 112,5 g	x			x				x			x		
Filets au vin blanc 118 g	x			x	x	x		x		x	x		
Filets citron bergamote, aneth et baies roses 118 g				x			x						
TARTINABLES													
Crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon 60 g					x	x		x			x	x	x
Crème de sardine au whisky 60 g	x	x			x	x		x			x	x	x
Mousse de thon blanc au basilic 60 g			x					x					
Rillettes de maquereau algues de Bretagne et citron 60 g	x			x	x	x	x				x	x	x
Rillettes de thon au poivre vert 60 g			x			x	x		x		x	x	x
Rillettes de lieu aux baies de Sichuan 60 g	x								x		x	x	x
Mousse de homard 60 g									x		x		x
Thonnade aux olives 60 g								x					
Sardinade aux tomates & câpres 60 g									x				
Sardinade aux 2 olives 60 g		x								x			x
NOS CUILLERABLES													
Fine ratatouille au thon fumé 105 g	x		x							x		x	x
Concassé d'artichaut au maquereau 105 g					x								x
Tartare aux algues de Bretagne et olives 100g							x						x
Concassé de tomates aux sardines 105 g		x										x	
NOS TOASTS CHAUDS													
Thon olive noire 105 g													x
SOUPES ET VELOUTÉS													
Soupe de poissons 400 g					x	x					x		
Bisque de homard 400 g						x					x		
SAUCES													
Rouille 95 g						x					x		
PRÉPARATIONS POUR SANDWICHES													
Thon, à la tomate et olives vertes 115 g						x							
Sardines, tomates, panais et pois pourmands 115g		x											

CONDITIONS GENERALES DE VENTE (CGV)

1. Champs d'application.

Les CGV sont applicables aux ventes conclues par les Etablissements Georges et Bernard HILLIET, SAS au capital de 213 270 €, au nom commercial « Conserverie la belle-iloise » (« Vendeur »), ZA Plein Ouest, 56170 QUIBERON, n°873 500 086 RCS LORIENT (contact@labelleiloise.fr - 02.97.50.08.77), auprès d'acheteurs non professionnels (« Clients »), désirant acquérir les conserves proposées par le Vendeur (« Produits »), par la passation d'une commande à partir du catalogue de vente à distance. Les propriétés des Produits, vendus en lot, sont présentées dans le catalogue du Vendeur. Le Vendeur étant soumis aux aléas de la pêche, les offres sont valables dans la limite des stocks disponibles. Les Produits doivent être stockés dans un endroit non réfrigéré, propre, frais et sec, ne subissant pas de variations de température. Ces CGV sont transmises à tout Client avant la passation de commande et prévaudront sur toute autre version ou tout autre document contradictoire, sauf accord écrit et préalable du Vendeur. Passer commande vaut acceptation entière et sans réserve des CGV, et application des CGV en vigueur à la date de réception de la commande, à l'exclusion d'autres conditions, notamment celles applicables pour les ventes sur internet ou au moyen d'autres circuits de commercialisation. Le Client reconnaît avoir eu communication, d'une manière claire et compréhensible, des CGV et des informations listées à l'art. L.121-17 c. consom. Les Produits sont proposés à la vente en France hors DOM-TOM, Union européenne, Islande et Lichtenstein. Au cours de la période de validité du catalogue, le client sera informé des éventuelles mises à jour des conditions de vente sur le site internet www.labelleiloise.fr.

2. Commandes. Les commandes sont effectuées par téléphone du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ou par courrier électronique, ou par courrier papier en adressant un bon de commande rempli et signé au Vendeur. La vente sera considérée comme définitive après saisie de la commande. Toute demande ultérieure de modification de la commande ne pourra pas être traitée.

3. Tarifs. Les Produits sont fournis aux tarifs en vigueur figurant sur le bon de commande du Vendeur au jour de l'enregistrement de la commande (prix en euros TTC, tarifs fermes

et non révisables pendant leur période de validité). Les prix ne comprennent pas les frais de traitement, d'expédition, de transport et de livraison, facturés en supplément, dans les conditions indiquées sur le bon de commande du Vendeur ou calculés préalablement à la commande, sauf livraisons franco de port et d'emballage. Les livraisons se font au rez-de-chaussée. Le paiement demandé est le montant total de la vente, frais compris. Une facture est ensuite établie par le Vendeur et remise au Client.

4. Conditions de paiement. Le prix est payable comptant, en totalité au jour de la passation de la commande, par cartes bancaires et cartes bleues Visa ou Mastercard ou par virement. Seuls les chèques émanant d'établissements bancaires français sont acceptés. Les règlements par cartes bancaires ou par virement sont obligatoires pour les livraisons hors France métropolitaine. Les paiements effectués par le Client ne seront considérés comme définitifs qu'après encaissement effectif des sommes dues.

5. Livraisons. Le Vendeur s'efforce de livrer les Produits commandés par le Client dans un délai de 4 à 8 jours à compter de la date d'enregistrement de la commande. Les livraisons sont assurées par un transporteur indépendant, à l'adresse indiquée par le Client lors de la commande, sous réserve que le transporteur puisse facilement y accéder. Pour toute commande insulaire, le transporteur est susceptible d'effectuer la livraison à l'embarcadère. La livraison est constituée par le transfert au Client de la possession physique ou du contrôle du Produit. Si les Produits commandés n'ont pas été livrés dans un délai de 20 jours après la date de livraison, pour toute autre cause que la force majeure, le Client devra enjoindre au Vendeur d'exécuter la commande dans un délai supplémentaire raisonnable par lettre recommandée avec accusé de réception. A défaut d'exécution à l'expiration de ce délai, la vente pourra être résolue à la demande du Client par lettre recommandée avec accusé de réception. Les sommes versées par le Client lui seront alors restituées au plus tard dans les quatorze jours qui suivent la date de dénonciation du contrat, à l'exclusion de toute indemnisation. Le Client est tenu de vérifier l'état apparent des Produits livrés. Il dispose d'un délai de 14 jours à compter de la livraison pour formuler par écrit

au Vendeur, toutes réserves ou réclamations pour non-conformité, avec les justificatifs nécessaires (photos, preuve d'achat, DDM...). Passé ce délai et à défaut d'avoir respecté ces formalités, les Produits seront réputés conformes et exempts de tout vice apparent et aucune réclamation ne pourra être valablement acceptée par le Vendeur. Le Vendeur remplacera dans les plus brefs délais et à ses frais, les Produits livrés dont les défauts de conformité ou les vices apparents auront été dûment prouvés par le Client, facilement constatés et acceptés par le Vendeur.

6. Transfert de propriété - Transfert des risques. Le transfert de propriété des Produits, au profit du Client, n'est réalisé qu'après complet paiement du prix par ce dernier, quelle que soit la date de livraison. Les Produits voyagent aux risques et périls du Vendeur.

7. Responsabilité du vendeur - Garantie. Les Produits proposés à la vente sont conformes à la réglementation en vigueur en France. Les Produits fournis par le Vendeur bénéficient de plein droit et sans paiement complémentaire des garanties légales :

- la garantie légale de conformité, pour les Produits apparemment défectueux, abîmés ou endommagés ou ne correspondant pas à la commande ;
- la garantie légale contre les vices cachés provenant d'un défaut de matière, de conception ou de fabrication affectant les Produits livrés et les rendant impropres à l'utilisation, selon les conditions suivantes :

Dans le cadre de la garantie légale de conformité, le Client :

- Bénéficie d'un délai de deux ans à compter de la délivrance du bien pour agir à l'encontre du Vendeur ;
- Peut choisir entre la réparation ou le remplacement du Produit commandé, sous réserve des conditions de coûts prévues par l'article L. 211-9 du Code de la consommation ;
- Est dispensé de rapporter la preuve de l'existence du défaut de conformité du Produit durant les six mois suivant la délivrance du Produit. Ce délai est porté à 24 mois à compter du 18 mars 2016.

La garantie légale de conformité s'applique indépendamment de la garantie commerciale pouvant éventuellement couvrir le Produit.

Le Client peut décider de mettre en œuvre la garantie contre les défauts cachés du Produit conformément à l'article 1641 du Code civil. Dans ce cas, il peut choisir entre la résolution de la vente ou une réduction du prix de vente selon l'article 1644 du Code civil.

Afin de faire valoir ses droits aux garanties, le Client devra informer le Vendeur, par écrit, de la non-conformité des Produits dans les délais ci-dessus visés et des vices cachés du bien dans un délai de 3 mois suivant la livraison. Le Client devra, après validation par le Vendeur, retourner les Produits défectueux à l'adresse du Vendeur complets et en bon état. Aucun Produit ne pourra être échangé avant d'avoir été réexpédié et réceptionné par le Vendeur. Avant tout retour de Produits au Vendeur et pour obtenir remboursement des frais de retour, le Client devra impérativement contacter le Vendeur afin d'obtenir un numéro d'autorisation de retour, et l'apposer sur le colis de renvoi. Tout Produit réexpédié sans numéro de retour sera refusé. Le Vendeur remplacera les Produits sous garantie jugés non conformes ou défectueux et prendra en charge les frais de réexpédition. Les risques liés au retour de Produit, quelle qu'en soit la cause, incombent au Client.

8. Droit applicable – Langue. Les CGV et les opérations qui en découlent sont régies par le droit français. En cas de traduction des présentes CGV en langue étrangère, la version française prime sur toute autre.

9. Litiges. Tous les litiges auxquels les opérations d'achat et de vente conclues en application des présentes CGV pourraient donner lieu, qui n'auraient pas pu être résolus à l'amiable entre le Vendeur et le Client, seront soumis aux tribunaux compétents dans les conditions de droit commun.

Le Client est informé qu'il peut recourir à une médiation conventionnelle. Conformément aux règles applicables à la médiation, tout litige de consommation doit être confié préalablement par écrit au Service Clients de la Conserverie la belle-iloise (CS 30804 – 56178 QUIBERON cedex).

Médiation des litiges de consommation : Conformément aux dispositions légales concernant le règlement amiable des litiges, la Conserverie la belle-iloise adhère au service du médiateur MEDIATION-NET. Le Client peut recourir au service de médiation pour les litiges de consommation liés à une commande effectuée auprès du Vendeur, à distance. Après dé-

marche préalable écrite des Clients vis-à-vis de la Conserverie la belle-iloise, le service du médiateur peut être saisi pour tout litige de consommation dont le règlement n'aurait pas abouti. Le médiateur doit être saisi dans le délai maximal d'un an à compter de la réclamation initiale. Le médiateur de MEDIATION NET peut être saisi à l'adresse suivante : www.mediation-net.com

10. Données personnelles. En tant que responsable de traitement, les Etablissements Georges et Bernard HILLIET veillent au respect des dispositions de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 modifiée, relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, ainsi que de celles du règlement européen sur la protection des données personnelles n°2016/679 du 27 avril 2016. Les informations concernant le Client sont destinées à la Conserverie la belle-iloise, aux fins de répondre à sa demande (traitement de commande, inscription à la newsletter, interactions avec notre service clients). La politique de protection des données personnelles de la Conserverie la belle-iloise est disponible sur son site internet, dans la rubrique dédiée.

Chaque Client dispose du droit de demander à la Conserverie la belle-iloise l'accès aux informations qui le concernent, leur rectification ou leur suppression. Il peut également exercer son droit d'opposition au traitement de ses données personnelles pour des motifs légitimes, ainsi que son droit d'opposition à ce que ses données soient utilisées à des fins de prospection commerciale. Le Client dispose enfin du droit de définir des directives relatives au sort de ses données à caractère personnel après son décès ou d'utiliser son droit à la portabilité. Pour exercer ces droits, il suffit de nous écrire en indiquant les nom, prénom, adresse et si possible numéro de Client et en joignant un justificatif d'identité à l'adresse suivante : Conserverie la belle-iloise – Service Clients – CS 30804 – 56178 QUIBERON Cedex, ou par email à : contact@labelleiloise.fr. Il est possible également de gérer ses préférences dans le compte client en ligne [rubrique mes informations] pour ne plus recevoir la newsletter, ou cliquer sur le lien de désabonnement en bas d'un de nos emails.

ANNEXE. GARANTIES LEGALES. Art. L211-4 c. consom. : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation

lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

Art. L211-5 c. consom. : Pour être conforme au contrat, le bien doit : 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;

- présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.

2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Art. L211-12 c. consom. : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Art. L211-16 c. consom. : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Art. 1641 c. civ. : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

Art. 1648 al. 1 c. civ. : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

Art. 2232 c. civ. : Le report du point de départ, la suspension ou l'interruption de la prescription ne peut avoir pour effet de porter le délai de la prescription extinctive au-delà de vingt ans à compter du jour de la naissance du droit.

Liste des ingrédients et valeurs nutritionnelles des produits proposés dans notre catalogue Noël 2022

Nos Cuillérables

Fine ratatouille au thon fumé 105 g – réf. 867D : Ingrédients : ratatouille (64%) (poivrons rouges (21%), aubergines (20%), tomates (12%), courgettes (10%)), **thon** blanc germon fumé (12%), eau, crème (**lait**), plantes aromatiques dont basilic (2%), jaune d'**œuf**, fécule de manioc, fibre de chicorée, sel, épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 466kJ / 112 kcal - Matières grasses : 7,4 g dont acides gras saturés 1,8 g - Glucides : 4,9 g dont sucres : 2,6 g - Protéines : 5,0 g - Sel : 1,38 g. **Concassé d'artichaut au maquereau 105 g – réf. 868D : Ingrédients :** artichaut (27%), topinambour, filet de **maquereaux** (22%), crème (**lait**), eau, jaune d'**œuf**, vinaigre de cidre, plante aromatique, fécule de manioc, citron, sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 460 kJ / 110 kcal - Matières grasses : 6,5 g dont acides gras saturés : 2,8 g - Glucides : 5,8 g dont sucres 2,5 g - Protéines : 6,3 g - Sel : 0,90 g. **Confit d'oignons aux anchois 105 g – réf. 869D : Ingrédients :** eau, oignons rissoles (23%), **anchois** (18%), tomate mi-séchée, huile d'olive vierge extra, carotte, jus de citron, fécule de pomme de terre, plantes aromatiques. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 481 kJ / 115 kcal - Matières grasses : 7,2 g dont acides gras saturés : 0,9 g - Glucides : 6,8 g dont sucres 3,1 g - Protéines : 5,4 g - Sel : 1,6 g. **Concassé d'aubergines et cabillaud 105 g – réf. 870D : Ingrédients :** aubergines rissoles (38%), **cabillaud** (22%), oignons, eau, huile d'olive vierge extra, tomates mi-séchées, plantes aromatiques, fumet de **poisson**, fécule de manioc, citron, lentilles corail, sel, extrait de levure, **sésame** toasté, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 673 kJ / 162 kcal - Matières grasses : 12,1 g dont acides gras saturés 1,56 g - Glucides : 4,9 g dont sucres 2,3 g - Protéines : 7,1 g - Sel : 0,78 g. **Concassé de tomates aux sardines 105 g – réf. 871D : Ingrédients :** sardines (30%), tomates (20%), oignons, eau, olives vertes (6%), carottes, huile d'olive vierge extra, ail, lentilles corail, fécule de pomme de terre, poudre de tomate, sel, plantes aromatiques, épice, épaississant : farine de guar. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 548 kJ / 132 kcal - Matières grasses : 9,1 g dont acides gras saturés 2,3 g - Glucides : 4,7 g dont sucres 2,4 g - Protéines : 6,7 g - Sel : 0,93 g. **Tartare aux algues de Bretagne et olives 100 g – réf. 895D : Ingrédients :** algues « bio » (32%) (kombu royal

et wakamé), olives noires (12%), tomates mi-séchées, oignons rouges (11%), huile d'olive vierge extra, artichauts, eau, jus de citron jaune, plantes aromatiques, citrons confits (citron, eau, sel), vinaigre de Xérès, extrait de levure (contient de l'**orge**). 35% d'ingrédients agricoles biologiques. Fabriqué dans un atelier utilisant du **poisson**. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 525 kJ / 127 kcal - Matières grasses : 10,5 g dont acides gras saturés 1,5 g - Glucides : 3,9 g dont sucres 2,1 g - Protéines : 2,2 g - Sel : 1,2 g.

Nos Tartinables

Crème de sardine au whisky 60 g – réf. 25 : Ingrédients : chair de **sardines** (53%), huile d'olive vierge extra, beurre (**lait**), concentré de tomate, eau, whisky (2,3%), épices, extrait de citron. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1642 kJ / 398 kcal - Matières grasses : 37,9 g dont acides gras saturés : 12,09 g - Glucides : 2,9 g dont sucres 0,6 g - Protéines : 10,9 g - Sel : 0,6 g. **Sardine aux 2 olives 60 g – réf. 771 : Ingrédients :** chair de **sardines** (37%), huile d'olive vierge extra, olives vertes (9,4%), eau, oignons, olives noires (9%), jaune d'**œuf**, ail, fécule de pomme de terre, plantes aromatiques, sel, épices. « Malgré l'attention apportée, des noyaux et brisures de noyaux d'olives peuvent être présents ». **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 981 kJ / 237 kcal - Matières grasses : 20,3 g dont acides gras saturés : 3,86 g - Glucides : 3,2 g dont sucres 0,8 g - Protéines : 10,9 g - Sel : 1,4 g. **Tartinable de thon à la parmesane 60 g – réf. 901 : Ingrédients :** **thon** blanc germon (50%), gras de porc, oignons, eau, poivrons rouges, parmesan (**lait**) (3%), concentré de tomate, vin blanc, fécule de manioc, plantes aromatiques, sel, extrait de levure, épices, poivre, algue (laitue de mer). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1147 kJ / 277 kcal - Matières grasses : 22 g dont acides gras saturés : 9,5 g - Glucides : 2,2 g dont sucres 1,4 g - Protéines : 16 g - Sel : 0,9 g. **Rillettes de lieu aux baies de Sichuan 60 g – réf. 813 : Ingrédients :** filets de **lieu** (54%), huile d'olive vierge extra, eau, oignons rissoles, jaune d'**œuf**, **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **sulfite** acide de sodium), fécule de manioc, jus et zeste de citron, sel, oignons fumés rissoles, épices dont baies de Sichuan (0,09%), extrait de levure, plante aromatique, algues déshydratées. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :**

Energie : 758 kJ / 182 kcal - Matières grasses : 13 g dont acides gras saturés : 2,0 g - Glucides : 3 g dont sucres 0,9 g - Protéines : 12 g - Sel : 0,91 g. **Thoïonade aux olives et aux câpres 60 g – réf. 83 : Ingrédients :** **thon** blanc Germon (35%), olives noires (18,5%), jaune d'**œuf**, huile d'olive vierge extra, câpres (9,7%), eau, sel, plante aromatique, épice. « Malgré l'attention apportée, des noyaux et brisures de noyaux d'olives peuvent être présents ». **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 915 kJ / 221 kcal - Matières grasses : 17,3 g dont acides gras saturés : 3,36 g - Glucides : 2,2 g dont sucres 0,3 g - Protéines : 13,5 g - Sel : 2,3 g. **Sardine aux tomates & câpres 60 g – réf. 772 : Ingrédients :** filets de **sardines** (43%), huile d'olive vierge extra, eau, câpres (10%), jaune d'**œuf**, tomates (5%), ail, oignons, concentré de tomate (2%), fécule de manioc, plantes aromatiques, extrait de levure, poudre de tomate, sel, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 988 kJ / 238 kcal - Matières grasses : 19,8 g dont acides gras saturés : 3,7 g - Glucides : 2,8 g dont sucres 1,4 g - Protéines : 12,2 g - Sel : 1,3 g. **Mousse de thon blanc au basilic 60 g – réf. 44 : Ingrédients :** **thon** blanc Germon (43%), eau, crème (**lait**), huile de tournesol, jaune d'**œuf**, huile d'olive vierge extra, extrait de **thon**, basilic (1,5%), concentré de tomate, fécule de manioc, extrait de levure, sel, sucre, algue (wakamé), épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 836kJ / 202 kcal - Matières grasses : 15 g dont acides gras saturés 3,6 g - Glucides : 1,9 g dont sucres : 0,9 g - Protéines : 14 g - Sel : 0,87 g. **Tartinable de maquereau au citron vert 60 g – réf. 900 : Ingrédients :** filets de **maquereaux** (60%), gras de porc, vin blanc (**sulfites**), oignons, concentré de tomate, jus de citron vert (1%), sel, plantes aromatiques, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1310 kJ / 317 kcal - Matières grasses : 28 g dont acides gras saturés : 11 g - Glucides : <0,5 g dont sucres <0,5 g - Protéines : 14 g - Sel : 1,2 g. **Crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon 60 g – réf. 859 : Ingrédients :** filets de **saumon** rose du Pacifique (48%), eau, huile de colza, huile d'olive vierge extra, jus de citron, aromates dont estragon (0,3%), concentré de tomate, fécule de manioc, oignons fumés rissoles, sel, fibre de chicorée, huile de pépin de raisin fumée, extrait de levure, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 967 kJ / 233 kcal - Matières grasses : 19 g dont acides gras saturés :

2,4 g – Glucides : 2,9 g dont sucres 0,8 g – Protéines : 12 g – Sel : 1,2 g. **Mousse de homard au cognac 60 g – réf. 791 : Ingrédients :** homard (27%), poisson, eau, jaune d'œuf, huile de tournesol, crevettes, huile d'olive vierge extra, carottes, crème (lait), féculé de manioc, concentré de tomate, cognac (1,5%), extrait de levure, vinaigre d'alcool, épaississant : farine de guar, plante aromatique, sel, épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 771 kJ / 186 kcal – Matières grasses : 14,8 g dont acides gras saturés : 2,66 g – Glucides : 4 g dont sucres 0,5 g – Protéines : 9 g – Sel : 1,5 g. **Rillettes de thon au poivre vert 60 g – réf. 890 : Ingrédients :** thon blanc germon (39%), huile de colza, eau, poisson (11%), fumet de thon (thon (60%), eau (8,8%), jaune d'œuf, jus de citron, poivre vert (2%), féculé de manioc, citron confit au sel, blanc d'œuf, plantes aromatiques, wakamé, sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1054 kJ / 254 kcal – Matières grasses : 21 g dont acides gras saturés : 2 g – Glucides : 0,9 g dont sucres 0 g – Protéines : 17 g – Sel : 0,6 g. **Rillettes de maquereau aux algues de Bretagne et citron 60 g – réf. 899 : Ingrédients :** filets de maquereau (57%), eau, huile de colza, algue de Bretagne « bio » [wakamé (6,7%)], oignon, jus de citron (3,8%), jaune d'œuf, citron confit (0,8%), farine de riz, blanc d'œuf, sel, plante aromatique, épices. 7,6% d'ingrédients agricoles biologiques. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1002 kJ / 241 kcal – Matières grasses : 19 g dont acides gras saturés : 2,3 g – Glucides : 1,9 g dont sucres 0 g – Protéines : 15 g – Sel : 0,6 g.

Nos toasts chauds

Toasts chauds thon à l'olive noire 105 g – réf. 820 : eau, thon blanc germon (26%), poivrons, huile de colza, tomates, huile d'olive vierge extra, olives noires (3,8%), plantes aromatiques, farines de riz, féculé de pomme de terre, fumet de poisson, jaune d'œuf, extrait de thon, fibres végétales, extrait de levure, sel, épaississants : farine de guar ; épice. Malgré l'attention apportée, des noyaux et brisures de noyaux d'olives peuvent être présents. **Ingrédients :** **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1212 kJ / 293 kcal – Matières grasses : 27 g dont acides gras saturés : 2,9 g – Glucides : 4 g dont sucres 0,9 g – Protéines : 8,5 g – Sel : 1,1 g.

Nos petits plats

Écrasé de pommes de terre au thon 300 g – réf. 879D : Ingrédients : pommes de terre (48%), eau, thon blanc germon (20%), huile d'olive

vierge extra, sel, ail, féculé de pomme de terre, persil, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 484 kJ / 116 kcal – Matières grasses : 6,2 g dont acides gras saturés : 0,8 g – Glucides : 7,5 g dont sucres 0,1 g – Protéines : 6,7 g – Sel : 0,87 g. **Chili de maquereau 300 g – réf. 880D : Ingrédients :** filets de maquereau (25%), tomates (21,5%), eau, haricots blancs (11,5%), oignons, maïs doux, carottes, poivrons rouges, huile de colza, plantes aromatiques, féculé de pomme de terre, épices dont cumin (0,5%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 614 kJ / 148 kcal – Matières grasses : 8,9 g dont acides gras saturés : 1,6 g – Glucides : 7,7 g dont sucres 2 g – Protéines : 7,5 g – Sel : 0,86 g. **Indie Veggie 300 g – réf. 896D : Ingrédients :** légumes (62%) [poivrons rouges, carottes, oignons, châtaignes d'eau, pois chiche (pois chiche secs trempés, eau, sel), haricots noirs, haricots mungo], eau, crème de noix de coco, algues de Bretagne « bio » [7%] [spaghetti de mer], huile de colza, amidon de pomme de terre, plantes aromatiques, épices, sel, extrait de levure (contient de l'orge). 8% d'ingrédients agricoles biologiques. Fabriqué dans un atelier utilisant du poisson. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 454 kJ / 109 kcal – Matières grasses : 5,5 g dont acides gras saturés : 2,1 g – Glucides : 10 g dont sucres 2,4 g – Protéines : 3,3 g – Sel : 0,73 g

Nos soupes, bisques et veloutés

Soupe de poissons de roche aux saveurs de Provence 400 g – réf. 773 : Ingrédients : eau, poissons de roche (congre, rascasse, grondin) (27,2%), concentré de tomate, oignons, poireaux, fenouil, huile d'olive vierge extra, céleri, féculé de pomme de terre, sel, ail, herbes provençales et origan (0,4%), anchois, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 272 kJ / 65 kcal – Matières grasses : 4,2 g dont acides gras saturés : 0,79 g – Glucides : 1,4 g dont sucres 0,8 g – Protéines : 5 g – Sel : 0,7 g. **Cotriade de poissons 800 g – réf. 826X : Ingrédients :** eau, poissons (39%), vin blanc, poireaux, carottes, concentré de tomate, féculé de pomme de terre, huile de tournesol, plantes aromatiques, sel, extrait de levure, algues, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 272 kJ / 65 kcal – Matières grasses : 2,9 g dont acides gras saturés : 0,3 g – Glucides : 1,4 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 7,5 g – Sel : 0,52 g. **Cotriade de poissons 400 g – réfs. 825X et 825Z : Ingrédients :** eau, poissons (39%), vin blanc, poireaux, carottes, concentré de tomate, amidon de pomme de terre, huile de tournesol, plantes ar-

omatiques, sel, extrait de levure, algues, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 272 kJ / 65 kcal – Matières grasses : 2,9 g dont acides gras saturés : 0,3 g – Glucides : 1,4 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 7,5 g – Sel : 0,52 g. **Bisque de homard 800 g – réf. 81X : Ingrédients :** eau, chair de homard (8,3%), crème (lait), vin blanc (sulfites), huile d'olive vierge extra, concentré de tomate, carottes, oignons, extrait de langoustines (sulfites), cognac, amidon de manioc transformé, poireaux, sel, féculé de pomme de terre, sucre, extrait de levure, arômes naturels homard (crustacé), ail, épaississant : gomme de xanthane, épices dont curry, arôme. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 316 kJ / 76 kcal – Matières grasses : 5 g dont acides gras saturés : 1,9 g – Glucides : 3,1 g dont sucres 2,3 g – Protéines : 2,2 g – Sel : 0,67 g. **Bisque de homard 400 g – réf. 80X : Ingrédients :** eau, chair de homard (8,3%), crème (lait), vin blanc (sulfites), huile d'olive vierge extra, concentré de tomate, carottes, oignons, extrait de langoustines (sulfites), cognac, amidon de manioc transformé, poireaux, sel, féculé de pomme de terre, sucre, extrait de levure, arôme naturel homard (crustacé), ail, épaississant : gomme de xanthane, épices dont curry, arôme. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 316 kJ / 76 kcal – Matières grasses : 5 g dont acides gras saturés : 1,9 g – Glucides : 3,1 g dont sucres 2,3 g – Protéines : 2,2 g – Sel : 0,67 g. **Velouté de coquillages 400 g – réf. 182X : Ingrédients :** eau, jus de moules (29,8%), vin blanc (sulfites), lait de coco, carottes, mollusques* (4,5%), crevettes, congre, huile de tournesol, coques (2,2%), oignons, féculé de manioc, extrait de levure, sel, plantes aromatiques, épaississant : farine de guar, céleri, épices, safran. *Composition variable selon approvisionnement : voir lettre(s) correspondant(e) précisée(s) sur le fond de la boîte. A : clams, B : palourdes, C : arches, D : vénéus. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 265 kJ / 64 kcal – Matières grasses : 4,9 g dont acides gras saturés : 1,85 g – Glucides : 2,1 g dont sucres 1 g – Protéines : 2,6 g – Sel : 0,7 g. **Sauce Rouille Ail & Piment 95 g – réf. 888D : Ingrédients :** huile de tournesol, eau, huile d'olive vierge extra, jaune d'œuf, ail (7%), vinaigre d'alcool, piment rouge (2%), concentré de tomate, sel, féculé de manioc, épices, blanc d'œuf, fibres végétales (lin, agrumes). Fabriqué dans un atelier utilisant du poisson. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 2203kJ / 535 kcal – Matières grasses : 57 g dont acides gras saturés 6,9 g – Glucides : 3,4 g dont sucres : 0,6 g – Protéines : 2 g – Sel :

1,2 g. **Sauce Rouille 95 g – réf. 887D : Ingrédients :** huile de tournesol, eau, **poissons**, jaune d'**œuf** (jaune d'**œuf**, sel fin), concentré de tomate, vinaigre d'alcool, **moutarde** (Eau, graines de **moutarde**, vinaigre, sel, conservateur : **sulfite** acide de sodium), féculé de pomme-de-terre, sel, oignons, ail, épices, épaississant : farine de guar. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1534 kJ / 373 kcal – Matières grasses : 37 g dont acides gras saturés : 4,1 g – Glucides : 3,7 g dont sucres 0,8 g – Protéines : 5 g – Sel : 0,74 g. **Soupe de poissons 800 g – réfs. 19X, 17X et 17Z : Ingrédients :** eau, **poissons** (37%), concentré de tomate, féculé de pomme de terre, sel, extrait de levure (contient de l'**orge**), arômes naturels, épices et aromates. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 241 kJ / 57 kcal – Matières grasses : 1,9 g dont acides gras saturés : 0 g – Glucides : 2,1 g dont sucres 0 g – Protéines : 7,8 g – Sel : 1,5 g. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g préparée selon mode d'emploi :** Energie : 142 kJ / 34 kcal – Matières grasses : 1,1 g dont acides gras saturés : 0 g – Glucides : 1,3 g dont sucres 0 g – Protéines : 4,7 g – Sel : 0,87 g. **Soupe d'Arvorig artichauts, sarrasin, algues de Bretagne 380 g – réf 923 : Ingrédients :** eau, oignons* (15%), algues* (wakamé, dulse et kombu royal) (15%), topinambour* (5%), **crème**(lait), artichauts (4%), farine de blé noir* (sarrasin) (3%), plantes aromatiques*, sel de Guérande, poivre*. *92% des ingrédients d'origine agricole sont issus de l'agriculture biologique. Fabriquée dans un atelier utilisant du **poisson**. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 204 kJ / 49 kcal – Matières grasses : 2,1 g dont acides gras saturés 1,4 g – Glucides : 5,4 g dont sucres : 1,6 g – Protéines : 1,3 g – Sel : 0,83 g. **Soupe de thon à la basquaise 380 g – réf 907 : Ingrédients :** eau, **poissons** dont **thon** (8%), courgettes (13%), poivrons rouges (4%), tomates séchées (3%), huile d'olive vierge extra, carottes, oignons rissolés, plantes aromatiques (1%), concentré de tomate, sel, amidon de pomme de terre, épices, extrait de levure. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 205kJ / 49 kcal – Matières grasses : 2,6 g dont acides gras saturés 0,4 g – Glucides : 1,7 g dont sucres : 0,8 g – Protéines : 4,4 g – Sel : 0,72 g. **Soupe dorade topinambours sarrasin 380 g – réf 908 : Ingrédients :** eau, **poissons** dont **dorade** (6%), topinambours (7%), carotte (5%), crème (lait), oignons, shiitakes, panais (2%), marrons (1%), graines de sarrasin grillées (1%), huile de tournesol, plantes aromatiques (0,7%), sel, amidon de pomme de terre, trompettes de la mort, extrait de levure, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100**

g : Energie : Energie : 260 kJ / 62 kcal – Matières grasses : 2,9 g dont acides gras saturés 1,1 g – Glucides : 3,8 g dont sucres : 1,4 g – Protéines : 4,7 g – Sel : 0,8 g. **Godaille du pêcheur Poissons, pommes de terre et petits légumes 380 g – réf 909 : Ingrédients :** eau, **poissons** (18%) dont **lieu** (8%), pommes de terre (11%), oignons (7%), fenouil (4%), vin blanc, **crevettes**, poireaux (2%), **homard**, huile d'olive vierge extra, concentré de tomate, plantes aromatiques (0,6%), sel, amidon de pomme de terre, extrait de levure, algues, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : Energie : 238 kJ / 57 kcal – Matières grasses : 2,2 g dont acides gras saturés 0,2 g – Glucides : 3 g dont sucres : 0,7 g – Protéines : 5,2 g – Sel : 0,64 g.

Nos préparations pour sandwichs

Préparation pour sandwich maquereaux, cœurs d'artichauts et carottes 115 g – réf. 847 : Ingrédients : filets de **maquereaux** (51%), eau, cœurs d'artichauts (10%), huile de colza, carottes (7%), jaune d'**œuf** salé (jaune d'**œuf**, sel), féculé de manioc, levure, huile fumée, champignons noirs, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 846 kJ / 204 kcal – Matières grasses : 16 g dont acides gras saturés : 2,5 g – Glucides : 2 g dont sucres 0 g – Protéines : 12 g – Sel : 0,99 g. **Préparation pour sandwich sardines, tomates, panais et pois gourmands 115 g – réf. 849 : Ingrédients :** chair de **sardines** (47,4%), huile de colza, eau, jaune d'**œuf**, tomates (6%), panais (6%), pois gourmand (5%), oignons (3,9%), concentré de tomate, jus de citron, féculé de manioc, ail, sel, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 857 kJ / 207 kcal – Matières grasses : 16,4 g dont acides gras saturés : 2,84 g – Glucides : 2,2 g dont sucres 1,1 g – Protéines : 12 g – Sel : 0,9 g. **Préparation pour sandwich harengs, asperges vertes et mimolette 115 g – réf. 848 : Ingrédients :** chair de **hareng** (51,5%), asperges vertes (13%), huile de colza, eau, jaune d'**œuf**, mimolette (**lait**, **lactose** et produits à base de lait) (5,5%), **moutarde** (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, anti oxygène : **bisulfites de sodium**, acidifiant : acide citrique), jus de citron, féculé de manioc, épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 876 kJ / 211 kcal – Matières grasses : 17 g dont acides gras saturés : 3,42 g – Glucides : 1,2 g dont sucres 0,4 g – Protéines : 12,6 g – Sel : 1,1 g. **Préparation pour sandwich thon germon, poivrons, maïs, haricots rouges 115 g – réf. 851 : Ingrédients :** thon blanc Germon (40%), eau, poivrons rouges (10%), huile d'olive vierge extra, maïs (7%), oignons, ha-

ricots rouges (4%), jaune d'**œuf** (jaune d'**œuf**, sel fin), féculé de manioc, extrait de **thon** (**poisson** et produits à base de poissons), épices, plantes aromatiques, extrait de levure, sucre, sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 723 kJ / 173 kcal – Matières grasses : 11 g dont acides gras saturés : 1,5 g – Glucides : 4,7 g dont sucres 1,5 g – Protéines : 14 g – Sel : 0,77 g. **Préparation pour sandwich thon germon, tomates, olives vertes, herbes de Provence 115 g – réf. 850 : Ingrédients :** **thon** blanc germon (41,4%), tomates (13%), eau, huile d'olive vierge extra, olives vertes (7%), oignons, jaune d'**œuf**, jus de citron, féculé de manioc, extrait de **thon** (**poisson** et produits à base de poissons), ail, extrait de levure, sucre, gingembre, herbes de Provence (0,2%), sel, poivre. « Malgré l'attention apportée, des noyaux et brisures de noyaux d'olives peuvent être présents ». **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 750 kJ / 180 kcal – Matières grasses : 12,2 g dont acides gras saturés : 2,27 g – Glucides : 3,1 g dont sucres 1,3 g – Protéines : 14,2 g – Sel : 0,9 g. **Préparation pour sandwich lieu, carottes et citron confit 115 g – réf. 852 : Ingrédients :** filets de **lieu** (46%), fenouil (11%), carottes (10%), huile de colza, jaune d'**œuf**, eau, jus de citron (4,6%), féculé de manioc, quinoa rouge, oignons fumés rissolés (0,6%), extrait de levure, plantes aromatiques (dont thym citron 0,15%), citron confit au sel (0,1%), épices, sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 650 kJ / 156 kcal – Matières grasses : 9,8 g dont acides gras saturés : 1,1 g – Glucides : 5,1 g dont sucres 1,1 g – Protéines : 11,8 g – Sel : 0,94 g.

Nos sardines

Sardines à l'huile d'arachide 115 g – réf. 03 : Ingrédients : **sardines**, huile d'**arachide** (18,8%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 998 kJ / 240 kcal – Matières grasses : 16 g dont acides gras saturés : 3,7 g – Glucides : 0 g dont sucres 0 g – Protéines : 23 g – Sel : 1 g. **Sardines à l'huile d'arachide 69 g – réf. 02 : Ingrédients :** **sardines** (80%), huile d'**arachide** (18,7%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1519 kJ / 367 kcal – Matières grasses : 32,1 g dont acides gras saturés : 6,64 g – Glucides : 0,4 g dont sucres 0,4 g – Protéines : 19,1 g – Sel : 0,5 g. **Sardines à l'huile de tournesol 115 g – réf. 155 : Ingrédients :** **sardines**, huile de tournesol (18,8%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 973 kJ / 234 kcal – Matières grasses : 16 g dont acides gras saturés : 2,9 g – Glucides : 0 g dont sucres 0 g – 43

Protéines : 24 g – Sel : 1 g. **Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 115 g – réf. 08 :** Ingrédients : sardines, huile d'olive vierge extra (18,8%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 1039 kJ / 250 kcal – Matières grasses : 17 g dont acides gras saturés : 3,4 g – Glucides : 0 g dont sucres 0 g – Protéines : 23 g – Sel : 1 g. **Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 69 g – réf. 07 :** Ingrédients : sardines, huile d'olive vierge extra (18,7%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 1039 kJ / 250 kcal – Matières grasses : 17 g dont acides gras saturés : 3,4 g – Glucides : 0 g dont sucres 0 g – Protéines : 23 g – Sel : 1 g. **Sardines à l'huile de tournesol et à la tomate 115 g – réf. 06 :** Ingrédients : sardines (65%), eau, concentré de tomate (11%), huile de tournesol (5,3%), sel, vinaigre d'alcool, épices, arôme naturel tomate. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1052 kJ / 253 kcal – Matières grasses : 19,8 g dont acides gras saturés : 3,62 g – Glucides : 0,8 g dont sucres 0,8 g – Protéines : 17,3 g – Sel : 0,6 g. **Sardines à l'huile d'olive, aux épices et aux aromates 115 g – réf. 09 :** Ingrédients : sardines (73%), huile d'olive vierge extra (21%), aromates (4,4%) (cornichon (sulfites), carotte, laurier), sel, épices (0,3%) (piment langue d'oiseau, poivre blanc, clou de girofle). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1456 kJ / 352 kcal – Matières grasses : 30,8 g dont acides gras saturés : 6,19 g – Glucides : 0,3 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 18 g – Sel : 0,8 g. **Sardines aux 2 piments, à l'huile d'olive et sa note de citron 115 g – réf. 728 :** Ingrédients : sardines (70%), huile d'olive vierge extra (15,7%), citron (3,65%), eau, piments rouges et piments verts (3,5%), vinaigre d'alcool, sel, épices, féculé de pomme de terre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1312 kJ / 317 kcal – Matières grasses : 27,6 g dont acides gras saturés : 5,49 g – Glucides : 0,4 g dont sucres 0,4 g – Protéines : 16,3 g – Sel : 0,5 g. **Sardines à l'huile d'olive et au citron 115 g – réf. 111 :** Ingrédients : sardines (73%), huile d'olive vierge extra (18,5%), citron (7,3%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1440 kJ / 348 kcal – Matières grasses : 30,7 g dont acides gras saturés : 5,86 g – Glucides : 0,3 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 17 g – Sel : 0,5 g. **Sardines à l'huile d'olive et au citron 69 g – réf. 727 :** Ingrédients : sardines (73%), huile d'olive vierge extra (19,7%), citron (6%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1406 kJ / 340 kcal – Matières grasses : 29,6 g dont acides gras saturés : 5,59 g – Glucides : 0,3 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 17,6 g – Sel : 0,6 g. **Sardines à l'huile d'ara-**

chide et au citron 115 g – réf. 11 : Ingrédients : sardines (73%), huile d'arachide (18,5%), citron (7,3%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1512 kJ / 365 kcal – Matières grasses : 32,5 g dont acides gras saturés : 7,02 g – Glucides : 0,3 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 17,5 g – Sel : 0,5 g. **Sardines marinées au muscadet et aux aromates 115 g – réf. 13 :** Ingrédients : sardines (73%), eau, vinaigre d'alcool, muscadet (6,2%) (sulfites), aromates (4%) (citron, carotte, cornichon (sulfites)), sel, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 619 kJ / 148 kcal – Matières grasses : 8,4 g dont acides gras saturés : 2,64 g – Glucides : 0,2 g dont sucres 0,2 g – Protéines : 17,5 g – Sel : 0,6 g. **Sardines à la tapenade 115 g – réf. 780 :** Ingrédients : sardines (65%), sauce tapenade (26%) (tapenade 60,8% [olives noires, câpres, ail, herbes aromatiques, anchois, huile d'olive vierge extra] eau), huile d'olive vierge extra, sel. « Malgré l'attention apportée, des noyaux et brisures de noyaux d'olives peuvent être présents ». **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1298 kJ / 313 kcal – Matières grasses : 27 g dont acides gras saturés : 4,91 g – Glucides : 0,2 g dont sucres 0,2 g – Protéines : 16,8 g – Sel : 1,8 g. **Sardines à l'huile d'olive et aux poivres verts 115 g – réf. 12 :** Ingrédients : sardines (73%), huile d'olive vierge extra (23%), poivre vert (2,8%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1458 kJ / 352 kcal – Matières grasses : 31 g dont acides gras saturés : 6,14 g – Glucides : <0,2 g dont sucres <0,2 g – Protéines : 18 g – Sel : 0,9 g. **Sardines aux olives de Nice 115 g – réf. 781 :** Ingrédients : sardines (70%), huile d'olive vierge extra, olives de Nice entières (9%), sel. Les olives de Nice sont des olives entières, il y a donc un risque de présence de noyau. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1407 kJ / 340 kcal – Matières grasses : 29 g dont acides gras saturés : 5,63 g – Glucides : 0,2 g dont sucres 0,2 g – Protéines : 18,9 g – Sel : 1 g. **Sardines à l'huile, sauce Pitomail 115 g – réf. 10 :** Ingrédients : sardines (70%), huile d'arachide (10,6%), huile d'olive vierge extra, concentré de tomate (7,8%), eau, sel, ail haché (0,9%), vinaigre d'alcool, piment doux (0,08%), farine de guar, arôme. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1409 kJ / 340 kcal – Matières grasses : 29,5 g dont acides gras saturés : 5,3 g – Glucides : 0,7 g dont sucres 0,7 g – Protéines : 17,4 g – Sel : 0,6 g. **Sardines à l'huile d'olive et à la tomate 115 g – réf. 154 :** Ingrédients : sardines (65%), eau, concentré de tomate (12%), huile d'olive vierge extra (5,3%), sel, vinaigre d'alcool, épices, arôme. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1061 kJ / 256 kcal – Matières grasses : 20,1 g dont acides gras

saturés : 4,14 g – Glucides : 0,9 g dont sucres 0,9 g – Protéines : 17,1 g – Sel : 0,7 g. **Sardines à la Luzienne 115 g – réf. 153 :** Ingrédients : sardines (55%), eau, huile d'olive vierge extra, poivrons rouges, vinaigre de vin rouge (sulfites), concentré de tomate, oignons, jambon de Bayonne (2,6%), sel, féculé de pomme de terre, ail, origan, piment d'Espelette (0,5%), épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1001 kJ / 241 kcal – Matières grasses : 19,2 g dont acides gras saturés : 4,07 g – Glucides : 1,3 g dont sucres 1,3 g – Protéines : 15,3 g – Sel : 1,4 g. **Sardines à l'huile d'olive vierge, thym citron et poivre Timut 115 g – réf. 830 :** Ingrédients : sardines (70%), huile d'olive vierge extra (20%), eau, jus de citron, thym citron (0,5%), poivre Timut (0,4%), épices, sel, épaississant : farine de guar. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1435 kJ / 347 kcal – Matières grasses : 31 g dont acides gras saturés : 5,7 g – Glucides : <0,2 g dont sucres <0,2 g – Protéines : 17 g – Sel : 0,68 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud au beurre de baratte 230 g – réf. 797 :** Ingrédients : sardines (70%), beurre de baratte (lait) (26,5%), jus de citron (2,3%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1224 kJ / 295 kcal – Matières grasses : 23,6 g dont acides gras saturés : 13,17 g – Glucides : 0,3 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 20,1 g – Sel : 1,2 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud au beurre de baratte 115 g – réf. 796 :** Ingrédients : sardines (70%), beurre de baratte (lait) (26,5%), jus de citron (2,3%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1167 kJ / 281 kcal – Matières grasses : 21,8 g dont acides gras saturés : 11,97 g – Glucides : 0,8 g dont sucres 0,2 g – Protéines : 20,7 g – Sel : 1,1 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud au citron confit et coriandre 115 g – réf. 801 :** Ingrédients : sardines (55%), eau, huile d'olive vierge extra, fenouil (5,8%), citron confit au sel (4%), gingembre, jus de citron (11,7%), féculé de pomme de terre, coriandre feuille (0,8%), sel, plante aromatique, extrait de levure, épaississant : gomme xanthane ; épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100g :** Energie : 723 kJ / 174 kcal – Matières grasses : 12,6 g dont acides gras saturés : 3,01 g – Glucides : 0,5 g dont sucres 0,5 g – Protéines : 14,2 g – Sel : 1 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud à la Nantaise 115 g – réf. 798 :** Ingrédients : sardines (70%), beurre de baratte (lait) (10,6%), vinaigre de cidre (sulfites), oignons (4%), vinaigre d'alcool, tomate, ail, sel, huile de tournesol, persil (0,5%), muscadet (sulfites) (0,3%), féculé de pomme de terre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1105 kJ / 266 kcal – Matières grasses : 20,8 g dont acides gras saturés : 10,67 g – Glucides : 1,8 g dont

sucres 0,6 g - Protéines : 18,6 g - Sel : 0,9 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud à la tomate et au pistou 115 g - réf. 799 :** Ingrédients : sardines (55%), eau, huile d'olive vierge extra, concentré de tomate (5,7%), poivrons rouges, oignons, ail (1,4%), sel, vinaigre d'alcool, basilic (0,6%), poudre de tomate, féculé de pomme de terre, extrait de levure, épaississant : farine de guar, plante aromatique, épices, arôme naturel de basilic. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1006 kJ / 242 kcal - Matières grasses : 20 g dont acides gras saturés : 3,6 g - Glucides : 2,5 g dont sucres 1,2 g - Protéines : 14 g - Sel : 0,89 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud aux épices orientales 115 g - réf. 800 :** Ingrédients : sardines (55%), eau, oignons (4,5%), concentré de tomate (4,4%), huile d'olive vierge extra, poivrons rouges (4,4%), plantes aromatiques, sel, féculé de pomme de terre, épices (0,5%), extrait de levure, menthe (0,1%), épaississant : gomme xanthane. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 775 kJ / 186 kcal - Matières grasses : 13 g dont acides gras saturés : 3,45 g - Glucides : 1 g dont sucres 1 g - Protéines : 15,8 g - Sel : 0,8 g. **Sardines cuisinées à déguster chaud au sarrasin et au beurre de Baratte 115 g - réf. 827 :** Ingrédients : sardines (69%), beurre de baratte (lait) (14%), eau, graines de sarrasin grillées (4,9%), algues, vinaigre de cidre, huile de tournesol, plantes aromatiques, féculé de pomme de terre, jus de citron, huile de raisin fumée, sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1080 kJ / 260 kcal - Matières grasses : 20 g dont acides gras saturés : 9,99 g - Glucides : 3,1 g dont sucres <0,1 g - Protéines : 16,6 g - Sel : 1,05 g. **Sardines aux algues de Bretagne 115 g - réf 883 :** Ingrédients : sardines (70%), eau, algues « bio » (Wakamé (6%)), jus de citron vert, huile de colza, amidon de pomme de terre, plante aromatique, épice, sel. 8% d'ingrédients agricoles biologiques. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 561 kJ / 134 kcal - Matières grasses : 8 g dont acides gras saturés : 2,4 g - Glucides : 0,7 g dont sucres 0 g - Protéines : 16 g - Sel : 1,10 g. **Sardines huile de pépin de raisin au poivre et kumquat 115 g - réf 884 :** Ingrédients : sardines, huile de pépins de raisin (15%), kumquat (7%), jus de citron, poivre vert (1%), plante aromatique, amidon de pomme de terre, sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 799 kJ / 192 kcal - Matières grasses : 11 g dont acides gras saturés : 2,7 g - Glucides : 0,5 g dont sucres 0,5 g - Protéines : 21 g - Sel : 1,20 g. **Sardines à l'huile de colza aux baies de Batak et curcuma 115 g - réf 893 :** Ingrédients : sardines, huile de colza

(19%), jus de citron, eau, épices dont curcuma (0,1%) et baies de Batak (0,1%), amidon de pomme de terre, sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 896 kJ / 215 kcal - Matières grasses : 14 g dont acides gras saturés : 3 g - Glucides : 0 g dont sucres 0 g - Protéines : 23 g - Sel : 0,86 g.

Notre thon blanc germon

Thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra 160 g - réf. 23 : Ingrédients : thon blanc germon, huile d'olive vierge extra (26%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 1059 kJ / 254 kcal - Matières grasses : 16 g dont acides gras saturés : 2,8 g - Glucides : 0 g dont sucres 0 g - Protéines : 26 g - Sel : 0,6 g. **Thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra 80 g - réf. 36 :** Ingrédients : thon blanc germon, huile d'olive vierge extra (26%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 1059 kJ / 254 kcal - Matières grasses : 16 g dont acides gras saturés : 2,8 g - Glucides : 0 g dont sucres 0 g - Protéines : 26 g - Sel : 0,6 g. **Thon blanc germon au naturel 150 g de poisson égoutté - réf. 21 :** Ingrédients : thon blanc germon, eau, sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 706 kJ / 168 kcal - Matières grasses : 6,3 g dont acides gras saturés : 1,8 g - Glucides : 0 g dont sucres 0 g - Protéines : 28 g - Sel : 0,65 g. **Thon blanc germon au naturel 100 g de poisson égoutté - réf. 33 :** Ingrédients : thon blanc germon, eau, sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 706 kJ / 168 kcal - Matières grasses : 6,3 g dont acides gras saturés : 1,8 g - Glucides : 0 g dont sucres 0 g - Protéines : 28 g - Sel : 0,65 g. **Thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra et poivre vert 160 g - réf. 58 :** Ingrédients : thon blanc germon, huile d'olive vierge extra (24%), grains de poivre vert (2,4%), sel. **Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de poisson égoutté :** Energie : 1122 kJ / 267 kcal - Matières grasses : 16,6 g dont acides gras saturés : 2,9 g - Glucides : 5,5 g dont sucres 0 g - Protéines : 23,8 g - Sel : 0,73 g. **Thon blanc germon à l'huile d'olive vierge, épices et aromates 160 g - réf. 814 :** Ingrédients : thon blanc germon (71,5%), huile d'olive vierge extra (22%), eau, épices (1,6%) (piment rouge, clou de girofle, poivre blanc), sel, aromates (1,2%) (citron, thym citron, laurier), épaississant : farine de guar. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1193 kJ / 287 kcal - Matières grasses : 22 g dont acides gras saturés : 4 g - Glucides : <0,5 g dont sucres <0,5 g - Protéines : 22 g - Sel : 0,7 g. **Thon blanc**

germon à l'huile d'olive vierge et à l'ail 160 g - réf. 841 : Ingrédients : thon blanc germon (72%), huile d'olive vierge extra (19%), eau, ail (3,2%), plante aromatique, poivre, épaississant : farine de guar. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1016 kJ / 244 kcal - Matières grasses : 16,7 g dont acides gras saturés : 3,4 g - Glucides : 0,6 g dont sucres <0,5 g - Protéines : 22,8 g - Sel : 0,38 g. **Filets de thon blanc germon à l'huile d'olive vierge extra 69 g - réf. 42 :** Ingrédients : thon blanc germon (73,7%), huile d'olive vierge extra (25%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1640 kJ / 396 kcal - Matières grasses : 34,6 g dont acides gras saturés : 7,27 g - Glucides : 0,3 g dont sucres <0,2 g - Protéines : 20,6 g - Sel : 0,6 g.

Nos maquereaux

Filets de maquereaux à l'huile d'olive, citron et 5 baies 176 g - réf. 834 : Ingrédients : filets de maquereaux (69%), huile d'olive vierge extra (22%), jus de citron (2%), citron (1,3%), eau, mélange 5 baies (poivres noir, vert et blanc, baies roses, piment de Jamaïque) (0,5%), sel, épaississant : gomme de xanthane + plante aromatique. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1465 kJ / 355 kcal - Matières grasses : 33,1 g dont acides gras saturés : 5,9 g - Glucides : 0,7 g dont sucres 0,3 g - Protéines : 13,2 g - Sel : 0,7 g. **Filets de maquereaux à l'huile d'olive, citron et 5 baies 118 g - réf. 787 :** Ingrédients : filets de maquereaux (69%), huile d'olive vierge extra (23%), eau, citron (3,6%), mélange 5 baies (poivres noir, vert et blanc, baies roses, piment de Jamaïque) (0,5%), sel, épaississant : gomme de xanthane. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 1465 kJ / 355 kcal - Matières grasses : 33,1 g dont acides gras saturés : 5,86 g - Glucides : 0,7 g dont sucres 0,3 g - Protéines : 13,2 g - Sel : 0,7 g. **Filets de maquereaux à la moutarde 176 g - réf. 718 :** Ingrédients : filets de maquereau (59%), eau, huile de tournesol (9%), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : sulfite acide de sodium) (8%), vinaigre d'alcool, graines de moutarde (0,5%), sel, algues (dulce, kombu), plante aromatique (0,1%), gomme de xanthane, amidon de pomme de terre, épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g :** Energie : 908 kJ / 219 kcal - Matières grasses : 19 g dont acides gras saturés 3,0 g - Glucides : 0,6 g dont sucres : 0 g - Protéines : 12 g - Sel : 1,13 g. **Filets de maquereaux à la moutarde 112,5 g - réf. 135 :** Ingrédients : filets de maquereaux (59%), eau, huile de tournesol (9%), moutarde (eau, graines de moutarde, vinaigre, sel, conservateur : sulfite acide de sodium) (8%), vinaigre d'alcool, graines de moutarde

(0,5%), sel, algues (dulse, kombu), plante aromatique (0,1%), gomme de xanthane, amidon de pomme de terre, épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 908 kJ / 219 kcal – Matières grasses : 19 g dont acides gras saturés : 3,0 g – Glucides : 0,6 g dont sucres 0 g – Protéines : 12 g – Sel : 1,13 g. **Filets de maquereaux curry et amandes 176 g – réf. 746** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (59%), eau, huile de colza, poivrons rouges (3,2%), vinaigre d'alcool, **moutarde** (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, anti-oxygène : **bisulfites de sodium**, acidifiant : acide citrique), oignons, huile d'olive vierge extra, lait de coco, **amandes grillées** (1,2%), plantes aromatiques, épices dont curry (0,57%) (**lait** et graines de **moutarde**), sel, fécule de manioc, épaississants : gomme de xanthane, extrait de levure. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 934 kJ / 226 kcal – Matières grasses : 18,9 g dont acides gras saturés : 3,67 g – Glucides : 0,5 g dont sucres 0,5 g – Protéines : 13,1 g – Sel : 1,1 g. **Filets de maquereaux curry et amandes 112,5 g – réf. 736** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (59%), eau, huile de colza, poivrons rouges (3,2%), vinaigre d'alcool, **moutarde** (eau, graines de moutarde, vinaigre d'alcool, sel, anti-oxygène : **bisulfites de sodium**, acidifiant : acide citrique), oignons, huile d'olive vierge extra, lait de coco, **amandes grillées** (1,2%), plantes aromatiques, épices dont curry (0,57%) (**lait** et graines de **moutarde**), sel, fécule de manioc, épaississants : gomme de xanthane, extrait de levure. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 913 kJ / 220 kcal – Matières grasses : 18,2 g dont acides gras saturés : 3,55 g – Glucides : 0,5 g dont sucres 0,5 g – Protéines : 13,6 g – Sel : 0,9 g. **Filets de maquereaux façon Diabliesse 112,5 g – réf. 767** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (56,5%), eau, **moutarde** (5,6%) (eau, graines de **moutarde**, vinaigre d'alcool, sel, anti-oxygène : **bisulfite de sodium**, acidifiant : acide citrique), huile d'olive vierge extra, citron, vinaigre d'alcool, fécule de pomme de terre, ail (0,4%), sel, plante aromatique, piment fort (0,2%), épice, extrait de levure, épaississant : gomme de xanthane. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 797 kJ / 192 kcal – Matières grasses : 15,1 g dont acides gras saturés : 3,46 g – Glucides : 0,5 g dont sucres 0,5 g – Protéines : 12,9 g – Sel : 1,1 g. **Filets de maquereaux à la tomate 176 g – réf. 858** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (59%), eau, concentré de tomates (8,5%), oignons, tomates (2,8%), vinaigre d'alcool, huile d'olive vierge extra, plantes aromatiques (0,9%), poudre de tomate (0,6%), sel, **céleri**, épice, épaississants : fécule de pomme de terre et de manioc ; sucre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 732 kJ / 176 kcal – Matières grasses : 11 g dont acides gras saturés : 2 g – Glucides : 3,1 g dont sucres 0,7 g – Protéines : 15

g – Sel : 0,69 g. **Filets de maquereaux à la tomate 112,5 g – réf. 159** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (59%), eau, concentré de tomates (8,5%), oignons, tomates (2,8%), vinaigre d'alcool, huile d'olive vierge extra, plantes aromatiques (0,9%), poudre de tomate (0,6%), sel, **céleri**, épice, épaississants : fécule de pomme de terre et de manioc, sucre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 732 kJ / 176 kcal – Matières grasses : 11 g dont acides gras saturés : 2 g – Glucides : 3,1 g dont sucres 0,7 g – Protéines : 15 g – Sel : 0,69 g. **Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates 176 g – réf. 35** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (69%), vinaigre d'alcool, eau, aromates (5,4%) (citron, oignons, carotte, cornichon, câpre), vin blanc (**sulfites**) (4,7%), vinaigre de vin blanc (**sulfites**), épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 726 kJ / 175 kcal – Matières grasses : 12,6 g dont acides gras saturés : 3,16 g – Glucides : <0,5 g dont sucres 0,4 g – Protéines : 15,3 g – Sel : 0,4 g. **Filets de maquereaux marinés au vin blanc et aux aromates 118 g – réf. 28** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (67%), vinaigre d'alcool, eau, aromates (8,1%) (citron, oignons, carotte, cornichon, câpre), vin blanc (**sulfites**) (4,6%), vinaigre de vin blanc (**sulfites**), épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 633 kJ / 152 kcal – Matières grasses : 10,1 g dont acides gras saturés : 2,4 g – Glucides : <0,5 g dont sucres 0,4 g – Protéines : 15 g – Sel : 0,5 g. **Filets de maquereaux citron bergamote et aneth Tout Simplement 176 g – réf. 886** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (69%), eau, jus de citron (5%), citron bergamote (1,4%), aneth (0,5%), amidon de pomme de terre, baies roses (0,2%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 629 kJ / 151 kcal – Matières grasses : 11 g dont acides gras saturés : 2,8 g – Glucides : 0,9 g dont sucres 0,2 g – Protéines : 12 g – Sel : 0,87 g. **Filets de maquereaux citron bergamote et aneth Tout Simplement 118 g – réf. 857** : **Ingrédients** : filets de maquereaux (69%), eau, jus de citron (5%), citron bergamote (1,4%), aneth (0,5%), amidon de pomme de terre, sel, baies roses (0,1%). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 629 kJ / 151 kcal – Matières grasses : 11 g dont acides gras saturés : 2,8 g – Glucides : 0,9 g dont sucres 0,2 g – Protéines : 11,9 g – Sel : 0,87 g.

Nos émiettés de thon

Émietté de thon à l'huile d'olive vierge extra 155 g – réf. 186 : **Ingrédients** : thon blanc germon (54%), huile d'olive vierge extra (44%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1988 kJ / 481 kcal – Matières grasses : 46 g dont acides gras saturés : 7,4 g – Glucides : 0 g dont sucres 0 g – Protéines : 16 g – Sel : 0,37 g. **Émietté de thon à l'huile d'olive vierge extra 80 g – réf. 163** : **Ingrédients** : thon blanc

germon (60%), huile d'olive vierge extra (38%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1659 kJ / 401 kcal – Matières grasses : 35,7 g dont acides gras saturés : 5,7 g – Glucides : 0 g dont sucres <0,1 g – Protéines : 19,9 g – Sel : 0,42 g. **Émietté de thon à la Marie-Galante 160 g – réf. 188** : **Ingrédients** : thon blanc germon (48%), huile d'olive vierge extra, eau, oignons rissolés, poivrons rouges (5%), jus et zestes de citron vert (3%), raisins secs, vinaigre d'alcool, noix de coco (1%), plantes aromatiques, épices (**lactose**), sel, amidon de pomme de terre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1105kJ / 266 kcal – Matières grasses : 21 g dont acides gras saturés 3,7 g – Glucides : 2,2 g dont sucres : 1,6 g – Protéines : 17 g – Sel : 0,60 g. **Émietté de thon à la Marie-Galante 80 g – réf. 165** : **Ingrédients** : thon blanc germon (47,1%), huile d'olive vierge extra, oignons rissolés, eau, poivrons rouges (5,3%), jus et zestes de citron vert (3,6%), raisins secs, vinaigre d'alcool, noix de coco (1,2%), plantes aromatiques, épices (**produits à base de lait**), sel, fécule de pomme de terre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1211 kJ / 292 kcal – Matières grasses : 23,3 g dont acides gras saturés : 4,29 g – Glucides : 2,2 g dont sucres 1,5 g – Protéines : 17,8 g – Sel : 0,7g. **Émietté de thon à la tomate 160 g – réf. 187** : **Ingrédients** : thon blanc germon (49%), concentré de tomate (16%), eau, huile d'olive vierge extra, oignons, vinaigre d'alcool, amidon de pomme de terre, sel, plantes aromatiques dont basilic (0,3%), sucre, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 866 kJ / 208 kcal – Matières grasses : 15 g dont acides gras saturés : 2,9 g – Glucides : 2 g dont sucres 2 g – Protéines : 17 g – Sel : 0,8 g. **Émietté de thon à la tomate 80 g – réf. 164** : **Ingrédients** : thon blanc germon (47%), concentré de tomate (15,6%), eau, huile d'olive vierge extra (13,2%), oignons, vinaigre, fécule de pomme de terre, sel, plantes aromatiques (1%), sucre, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 779 kJ / 187 kcal – Matières grasses : 12,2 g dont acides gras saturés : 2,23 g – Glucides : 1,9 g dont sucres 1,9 g – Protéines : 17,4 g – Sel : 0,8 g. **Émietté de thon Zanzibar 160 g – réf. 711** : **Ingrédients** : thon blanc germon (46%), oignons (14%), huile d'olive vierge extra, eau, vinaigre de cidre, pruniaux (3%), huile de noix, fécule de manioc, plantes aromatiques, oignons rissolés (0,8%), sel, poudre de tomate, épices (**céleri**, graines de **moutarde**) (0,3%). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 959 kJ / 231 kcal – Matières grasses : 18 g dont acides gras saturés : 2,1 g – Glucides : 4,6 g dont sucres 2,5 g – Protéines : 13 g – Sel : 0,63 g. **Émietté de thon Zanzibar 80 g – réf. 162** : **Ingrédients** : thon blanc germon (44%), huile d'olive vierge extra, oignons (14%), eau, vinaigre de cidre, pruniaux (3,7%), huile de

noix, fécula de manioc, oignons rissoles (0,7%), sel, poudre de tomate, plantes aromatiques, épices (contenant **céleri**, graines de **moutarde**) (0,2%). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 959 kJ / 231 kcal – Matières grasses : 18 g dont acides gras saturés : 2,1 g – Glucides : 4,6 g dont sucres 2,5 g – Protéines : 13 g – Sel : 0,63 g. **Émietté de thon à la Luzienne 160 g – réf. 710** : **Ingrédients** : thon blanc germon (46%), huile d'olive vierge extra, concentré de tomate, eau, oignons, poivrons rouges, vinaigre de vin rouge, jambon de Bayonne (2%), plantes aromatiques, fécula de manioc, sel, piment d'Espelette (0,4%). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 832 kJ / 200 kcal – Matières grasses : 13 g dont acides gras saturés : 2,3 g – Glucides : 2,2 g dont sucres 1,2 g – Protéines : 17 g – Sel : 0,8 g. **Émietté de thon à la Luzienne 80 g – réf. 183** : **Ingrédients** : thon blanc germon (45%), huile d'olive vierge extra, eau, concentré de tomate, oignons, poivrons rouges, vinaigre de vin rouge (sulfites), jambon de Bayonne (2,2%), plantes aromatiques, fécula de manioc, piment d'Espelette (0,45%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 940 kJ / 226 kcal – Matières grasses : 16,3 g dont acides gras saturés : 2,84 g – Glucides : 2,2 g dont sucres 1,3 g – Protéines : 17,2 g – Sel : 0,7 g. **Émietté de thon Saveurs de la Garrigue 160 g – réf. 894** : **Ingrédients** : thon blanc germon (41%), huile d'olive vierge extra, oignons, tomates, olives noires (9%), fenouil, eau, plantes aromatiques dont ail (1%), fécula de manioc, sel, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1177 kJ / 284 kcal – Matières grasses : 25 g dont acides gras saturés : 3,0 g – Glucides : 3,0 g dont sucres 1,5 g – Protéines : 12 g – Sel : 0,72 g. **Émietté de thon Saveurs de la Garrigue 80 g – réf. 840** : **Ingrédients** : thon blanc germon (42%), huile d'olive vierge extra, oignons, olives noires (9%), tomates, fenouil, eau, ail (1,5%), fécula de manioc, herbes de Provence, sel, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 971 kJ / 234 kcal – Matières grasses : 18 g dont acides gras saturés : 3,2 g – Glucides : 0,8 g dont sucres 0,3 g – Protéines : 16 g – Sel : 0,66 g.

Nos émiétés de maquereau

Émietté de maquereau des Boucaniers 80 g – réf. 753 : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (48%), huile de tournesol, oignons (10,1%), poivrons rouges (6%), jus de citron vert (4,2%), ciboule, eau, fécula de manioc, oignons rissoles (1,1%), ail, sel fumé (0,6%), épice (**céleri**, **moutarde**), piment vert (0,1%), sel. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1122 kJ / 271 kcal – Matières grasses : 23,6 g dont acides gras saturés : 3,63 g – Glucides : 1,25 g dont sucres 1,25 g – Protéines : 12,5 g – Sel : 0,9 g. **Émietté de maquereau à la bière blanche 160 g – réf. 750** : In-

grédients : filets de **maquereaux** (49%), huile de colza, bière blanche (malt d'orge (**gluten**), malt de froment (**gluten**), houblon, coriandre, écorce d'orange et levure) (9,8%), oignons (9,4%), carottes (5,2%), fécula de manioc, poudre de pomme, oignons rissoles, sel, plantes aromatiques, graines de **moutarde**, **céleri**, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1213 kJ / 293 kcal – Matières grasses : 25,6 g dont acides gras saturés : 3,28 g – Glucides : 2,7 g dont sucres 2 g – Protéines : 12 g – Sel : 0,9 g. **Émietté de maquereau à la bière blanche 80 g – réf. 737** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (49%), huile de colza, bière blanche (malt d'orge (**gluten**), malt de froment (**gluten**), houblon, coriandre, écorce d'orange et levure) (9,8%), oignons (9,4%), carottes (5,2%), fécula de manioc, poudre de pomme, oignons rissoles, plantes aromatiques, sel, graines de **moutarde**, **céleri**, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1016 kJ / 245 kcal – Matières grasses : 19,7 g dont acides gras saturés : 2,38 g – Glucides : 3,5 g dont sucres 2,2 g – Protéines : 13 g – Sel : 0,9 g. **Émietté de maquereau aux herbes et au citron de Menton 160 g – réf. 759** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (50%), huile d'olive vierge extra, oignons rissoles (11,9%), jus de citron (6,1%), tomates (4,7%), herbes provençales (1,8%), fécula de manioc, sel, plantes aromatiques, citron de Menton (0,6%), épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1311 kJ / 317 kcal – Matières grasses : 28,8 g dont acides gras saturés : 5 g – Glucides : 1,5 g dont sucres 1 g – Protéines : 12,2 g – Sel : 0,79 g. **Émietté de maquereau aux herbes et au citron de Menton 80 g – réf. 747** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (50%), huile d'olive vierge extra, oignons rissoles (11,9%), jus de citron (6,1%), tomates (4,7%), herbes provençales (1,8%), fécula de manioc, sel, plantes aromatiques, citron de Menton (0,6%), épice. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1311 kJ / 317 kcal – Matières grasses : 28,8 g dont acides gras saturés : 5 g – Glucides : 1,5 g dont sucres 1 g – Protéines : 12,2 g – Sel : 0,79 g. **Émietté de maquereau aux graines de paradis 160 g – réf. 751** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (51,5%), huile d'olive vierge extra, oignons, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel, conservateur : **métabisulfite** de potassium), eau, fécula de manioc, oignons rissoles, plante aromatique, graines de pavot, sel, graines de **moutarde**, graines de paradis (poivre maniguette (0,57%)), **céleri**, épices (**céleri**, **moutarde**). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1073 kJ / 259 kcal – Matières grasses : 20,9 g dont acides gras saturés : 3,8 g – Glucides : 3,1 g dont sucres 1,8 g – Protéines : 14,1 g – Sel : 0,9 g. **Émietté de maquereau aux graines de paradis 80 g – réf. 738** : **Ingrédients** : filets

de **maquereaux** (51,5%), huile d'olive vierge extra, oignons, condiment balsamique blanc (vinaigre de vin, moût de raisin, colorant : caramel, conservateur : **métabisulfite** de potassium), eau, fécula de manioc, oignons rissoles, plante aromatique, graines de pavot, sel, graines de **moutarde**, graines de paradis (poivre maniguette (0,57%)), **céleri**, épices (**céleri**, **moutarde**). **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1128 kJ / 272 kcal – Matières grasses : 22,2 g dont acides gras saturés : 4,46 g – Glucides : 3,6 g dont sucres 1,8 g – Protéines : 13,9 g – Sel : 0,9 g. **Émietté de maquereau à la façon d'Escartefigue 160 g – réf. 752** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (50%), huile d'olive vierge extra, tomates (9,5%), oignons, vin blanc (sulfites), vinaigre d'alcool, fécula de manioc, poudre de tomate, plantes aromatiques (2,1%) dont ail (0,8%), sel, sucre, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1162 kJ / 281 kcal – Matières grasses : 25 g dont acides gras saturés : 3,8 g – Glucides : 4,1 g dont sucres 1,8 g – Protéines : 9,5 g – Sel : 0,83 g. **Émietté de maquereau à la façon d'Escartefigue 80 g – réf. 739** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (50%), huile d'olive vierge extra, tomates (9,5%), oignons, vin blanc (sulfites), vinaigre d'alcool, fécula de manioc, poudre de tomate, plantes aromatiques (2,1%) dont ail (0,8%), sel, sucre, épices. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1162 kJ / 281 kcal – Matières grasses : 25 g dont acides gras saturés : 3,8 g – Glucides : 4,1 g dont sucres 1,8 g – Protéines : 9,5 g – Sel : 0,83 g. **Émietté de maquereau au cœur d'Argoat 160 g – réf. 873** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (45%), huile de colza, cœurs d'artichauts (10%), topinambour, eau, graines de sarrasin grillées (4%), vinaigre d'alcool, tomates séchées (2%), ail (1,7%), persil (0,9%), fécula de manioc, sel, algues, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1069 kJ / 258 kcal – Matières grasses : 20 g dont acides gras saturés : 2,9 g – Glucides : 7,1 g dont sucres 1,4 g – Protéines : 11 g – Sel : 0,85 g. **Émietté de maquereau au cœur d'Argoat 80 g – réf. 856** : **Ingrédients** : filets de **maquereaux** (45%), huile de colza, cœurs d'artichauts (10%), topinambour, eau, graines de sarrasin grillées (4%), vinaigre d'alcool, tomates séchées (2%), ail (1,7%), persil (0,9%), fécula de manioc, sel, algues, poivre. **Valeurs nutritionnelles pour 100 g** : Energie : 1069 kJ / 258 kcal – Matières grasses : 20 g dont acides gras saturés : 2,9 g – Glucides : 7,1 g dont sucres 1,4 g – Protéines : 11 g – Sel : 0,85 g.



Rejoignez-nous sur    /labelleiloise

CONSERVIERIE LA BELLE-ILOISE - CS 30804 - 56178 QUIBERON CEDEX
TÉL. SERVICE CLIENTS PARTICULIERS : 02 30 17 00 85

RETROUVEZ TOUTE LA LISTE DE NOS MAGASINS SUR WWW.LABELLEILOISE.FR

