



L'EXIGENCE CRÉE
LA QUALITÉ



LA FUMAI*S*ON ARTISANALE DE QUIBERON



NOS ATELIERS

Nos ateliers de fumaison sont installés sur le port de pêche de la Presqu'île de Quiberon, en Bretagne sud.

De père en fils, nous mêlons le goût de la qualité artisanale aux exigences des normes européennes. Chaque jour, pour satisfaire les plus gourmands, nous sélectionnons avec soin les plus beaux poissons.

Passionnés par notre métier, nous avons fait le choix depuis plus de 30 ans de travailler nos poissons en qualité artisanale. Chez nous, tout est « fait main » : filetage, salage, désarêtage et tranchage.

Nous avons signé une charte avec les Paludiers de Guérande vous garantissant une salaison entièrement faite avec ce sel, nos saumons sont travaillés selon un procédé dit « à sec ».

Nous fumons tous nos poissons à la sciure de hêtre vert nous provenant du dernier sabotier de Bretagne. M. Simon, installé à Camors utilise du bois de sa région (Bretagne centre).

*Notre recherche gustative ?
Salaison et fumaison légères afin de conserver au mieux la saveur de nos poissons.*



NOTRE SAVOIR FAIRE

✓ LE FILETAGE

Nous travaillons nos saumons dès leur réception, ils arrivent entiers et vidés.

✓ LA SALAISON

Nous frottons nos filets avec du **Sel de Guérande** et les laissons reposer plusieurs heures.

✓ LA FUMAIISON

Sa durée varie selon la taille et l'épaisseur des filets. Seuls l'expérience et l'œil averti de l'artisan fumeur permettent de déterminer le temps de **fumaison idéal**.

✓ LE PARAGE ET LE DÉRARÊTAGE

Étapes indispensables pour le travail du filet. Elles sont également effectuées **manuellement**.



✓ LE TRANCHAGE

Réalisé **à la main**, il permet un travail soigné, une sélection des plus belles tranches.

✓ LE CONDITIONNEMENT

Sous vide, il vous permet une conservation des produits pendant 3 semaines.

✓ L'EXPÉDITION

Dans un emballage isotherme avec blocs réfrigérés, vous recevrez vos poissons fumés avec l'assurance d'un transport à bonne température. 24 h ou 48 h.

Parce qu'ils sont originaux et appréciés de nos fidèles clients, découvrez ou redécouvrez les saveurs incontournables de notre gamme.



L'ANGUILLE SAUVAGE

Pêchée dans la Loire, ce poisson original surprend par sa finesse et sa délicatesse.

Subtilement parfumée, elle ravira sans nul doute le palais des gourmets.

SAUCISSON DE THON FUMÉ

Pêché à la ligne, il est ensuite travaillé dans nos ateliers sous la forme originale de saucisson.

Le thon se déguste en tranches fines sur des toasts, coupé en petits morceaux ou associé à des salades et des tagliatelles.

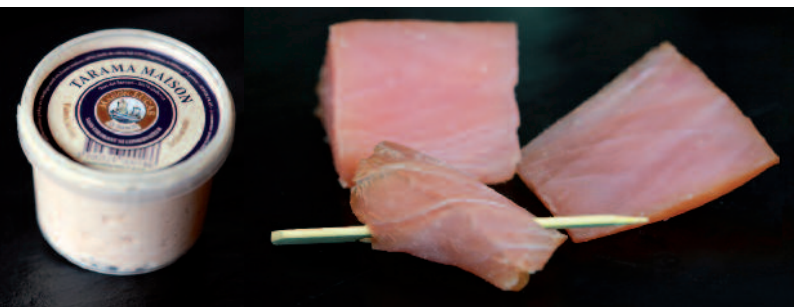


À l'heure de l'apéritif, découvrez-le en dés avec notre tarama pour une explosion de saveurs.

TARAMA MAISON

À base d'œufs de cabillaud fumés, notre secret de fabrication du tarama est précieusement gardé... sachez seulement qu'il est préparé sans colorant ni conservateur.

À consommer également sur un bon morceau de pain frais ou en accompagnement de dés de saumon.



MARLIN FUMÉ

En provenance de l'océan Indien, il est une variété d'espadon. Sa chair ressemble à celle de notre thon fumé en plus ferme avec une saveur plus prononcée.



NOIX DE ST-JACQUES BRETONNE FUMÉE

Festive et originale, la noix de Saint-Jacques devient surprenante après fumaison...

Délicatement parfumée à la sciure de hêtre pour ne pas perdre son goût d'origine, elle est ensuite très légèrement marinée pour encore plus de saveurs.

nos SAUMONS



Tous nos saumons sont sélectionnés pour leur qualité exceptionnelle.

Nos éleveurs s'engagent à respecter le rythme de croissance et le mode de vie à l'état sauvage des poissons. Nous réceptionnons nos saumons entiers et vidés. Une fois le filetage terminé, une préparation délicate de plus de 72h sera nécessaire.

SAUMON ÉCOSSAIS LABEL ROUGE

Son label vous garantit sa traçabilité ; ce poisson évolue dans les eaux froides des Lochs écossais.

Délicatement parfumé, il ravira les amateurs de chair tendre. Sa couleur rosée naturelle est une invitation à la dégustation.

SAUMON ÉCOSSAIS BIOLOGIQUE

Élevé dans le respect d'un cahier des charges très précis, il est issu de l'aquaculture biologique. Travaillé ensuite au sein de nos ateliers dans les exigences du label biologique, norme AB, nos méthodes sont certifiées par le laboratoire indépendant Ecocert.

De couleur claire, légèrement parfumé, il est irrésistiblement fondant en bouche.

SAUMON FRANÇAIS

Haut de gamme, Poisson en provenance du large de la Presqu'île du Cotentin.

Reconnu Saveur de l'année 2010 Restauration.

Sa texture plus ferme en bouche, son parfum plus prononcé ainsi que sa couleur d'un rose naturellement soutenu font de ce poisson un saumon de choix.



Poisson disponible de novembre à mi août.



Conditionnés selon votre envie, nous vous les proposons.

- ✓ En plaque traiteur 2, 4 ou 5 tranches
- ✓ En filet entier
- ✓ En filet tranché reconstitué (une quinzaine de tranches environ)
- ✓ En demi filet tranché reconstitué (une dizaine de tranches environ)
- ✓ En pavé, fumaison réalisée à froid ou à chaud

Uniquement concoctées avec des poissons choisis et quelques aromates, nos tartinades sont préparées sans aucun colorant ni conservateur.

Nous avons au choix, deux présentations pour deux conservations.

TARTINADE

110g - Conservation 3 ans.
Découvrez et savourez nos recettes originales :
maquereaux fumés, poissons fumés, esturgeons fumés, saumon fumé.



TARTINADE AU FRAIS

100g ou 250g
Conservation 11 jours
Maquereaux fumés
Lieu noir fumé
Rouget barbet
Saumon fumé

SOUPE DE POISSONS

À base de 60 % de poissons,
dégustez La Vraie Recette...

✓ en solo (300 ml)

✓ en tête à tête (570 ml)

NOTRE SÉLECTION D'ŒUFS

ŒUFS DE TRUITE - ŒUFS DE SAUMON

L'idéal pour agrémenter vos toasts ou vos assiettes nordiques ; Ces petits œufs ajoutent la touche de couleur originale dans vos présentations.

✍ *Les œufs de truite sont petits et craquants en bouche ;
découvrez les sur un toast nappé de tarama...*

✍ *Les œufs de saumon sont plus gros et fondants ;
pensez à les associer à une tranche de saumon fumé.*

BOUTARGUE

Composée d'œufs de mulets séchés cirés, la boutargue est notamment connue pour faire des classiques spaghettis un mets des plus raffinés... À l'apéritif, elle se consomme également en tranches.

Goût puissant, salé et iodé.



© Philippe Labeguerie

CAVIAR

Premier Caviar produit en France par l'entreprise Caviar de Gironde, il est le seul à être travaillé sans conservateur en Europe.

Appréciez sa fraîcheur et son fondant qui accompagnent son goût de noisette. Sa légèreté convient parfaitement à des palais sensibles aux goûts raffinés. Ce caviar Diva est conditionné dans des boites de 30g.

Il est à consommer dans les 2 mois et à déguster avec un champagne cépage Chardonnay, très peu vineux afin de ne pas dénaturer son goût.

Parfaits pour vos assiettes nordiques, vous trouverez ici nos poissons sélectionnés pour la composition d'une entrée réussie.

LES MAQUEREAUX

Naturel, aux Herbes de Provence ou au Poivre.

Par notre fumaison originale, nos maquereaux vous offrent une chair tendre et délicate, au parfum léger.

LES HARENGS

Incontournables, nos harengs sont traditionnellement servis avec une salade de pommes de terre chaudes ; vous pouvez les mariner comme les sardines.

L'ESTURGEON

Ce poisson original, à la chair beige surprend par sa texture ferme en bouche et son parfum de fumaison plus intense.

LE HADDOCK

Avant fumaison ce poisson n'est autre que l'aiglefin.

Recherché par les amateurs, nos arrivages subissent une forte saisonnalité...

LES CEUFS DE CABILLAUD FUMÉS

En tranches fines sur un pain beurre pour les amoureux du produit, mariés à des pommes de terre cuites au four ou en base de préparation du tarama... Iodé...

NOS PÊCHES LOCALES

Les Sardines Fumées

Provenant exclusivement de ports bretons, elles se dégustent en apéritif ou en assiette nordique.



Le Lieu Jaune Fumé

Issu de la pêche de nos côtes, le lieu jaune vous surprendra par sa finesse.

Le Lieu Noir Fumé

Pas très évident de réussir à faire la différence à l'oeil...mais en bouche, le lieu noir est plus marqué, plus corsé...

À consommer en assiette nordique ou à déguster comme le haddock : poché avec un aïoli.



POISSONS FRAIS

Parce que nous sommes chaque matin à la criée, nous vous proposons un service d'achats de poissons extra frais.

Service uniquement sur commande, nous préparons les poissons (entiers, étêtés, vidés, mis en filets..).

Emballés sous vide, nous vous garantissons une conservation plus longue et plus facile, notamment pour la congélation.

Parce que nous travaillons nos poissons en fonction de la saison,

parce que nous faisons le choix d'un approvisionnement de haute qualité, nous demandons votre compréhension quant aux ruptures possibles de certaines espèces en fonction de la saison et de la météo.



CONDITIONS DE CONSERVATION

L'ensemble de nos poissons est emballé sous vide.
Tous se conservent pendant 3 semaines au réfrigérateur,
4 à 5 jours après ouverture, 6 mois au congélateur.
Notre *Tarama* et nos *Tartinades au Frais* se consomment
dans les 11 jours et ne supportent pas la congélation.
Nos tartinades se conservent pendant 3 ans.

L'ÉQUIPE DE LA MAISON LUCAS SE TIENT À VOTRE
DISPOSITION POUR TOUS RENSEIGNEMENTS,
CONSEILS OU DEMANDES PARTICULIÈRES.

02 97 50 59 50

PÔLE ARTISANAL PLEIN OUEST
QUAI DES SAVEURS - 56170 QUIBERON

contact@maisonlucas.fr
www.maisonlucas.com