Pêcheurs d'Islande

L'Esprit du grand métier

www.pecheurs-islande.eu

Les produits de la mer «Pêcheurs d'Islande»

Retrouvez l'héritage de la grande pêche traditionnelle à Terre-Neuve dans un univers dédié aux produits de la mer… C'est ce que propose «Pêcheurs d'Islande» depuis 1872. Créée à Fécamp, l'entreprise présente désormais sa gamme de produits qui ont fait la réputation des ports locaux : morue sous différentes formes, hareng fumé, saumon fumé, saumon mi-cuit fumé à chaud aux épices douces, haddock, maquereau fumé, assiettes nordiques, rillettes de la mer, soupes de poissons, sardines millésimées, maquereau et hareng marinés, poissons surgelés, haricot de la mer, salicorne, tartare d'algues…

Toute une large variété de produits où l'on retrouve l'authentique goût de la mer pour faire plaisir ou tout simplement se faire plaisir !

Catalogue Produits

Tous les prix sont net ttc remisés

Contact

Tel : 02 35 28 00 55

Clémentine 06.38.42.94.32
Brigitte 06.36.57.82.77

Mail : contact@pecheurs-islande.eu

comptabilite@pecheurs-islande.eu

Nos produits fumés

Saumon fumé Ecossais à la ficelle
Tranché main
Bande d'environ 1,7kg
Réf : 111
107,3 €

Saumon fumé Ecossais à la ficelle
entier
Bande d'environ: 1,6kg
Réf : 110
97,14€

Saumon fumé Ecossais
Poids net : 1 kg
20 tranches
Réf : 103
51,12€

Saumon fumé Ecossais
Poids net : 300g
8 tranches
Réf : 101
18,00 €

Saumon fumé Ecossais
Poids net : 150g
4 tranches
Réf : 099
10,00€

Nos produits fumés

Saumon fumé Norvégien
Poids net : 1 kg
20 tranches
Réf : 076
44,72€

Chutes de saumon fumé
Poids net : 500g
Réf : 059
11,12€

Pavé de saumon fumé à la ficelle
Réf : 116
Barquette de 500g (4 pavés)
23,96€

Pavé de saumon fumé mi- cuit
aux épices douces
Réf : 067
Environ 600grs
28,75€

Réf : 022 500g
7,12€

Réf : 019 200g
3,12€

Œufs de cabillaud fumés
200g la poche
Réf : 184
9,44€

Tarama maison

Planche apéro

Maquereau fumé aux herbes de Provence
Réf : 046

Maquereau fumé aux poivres
Réf : 050

17,52€/Kg

Maquereau fumé à la provençal
Réf : 051

Maquereau fumé nature
Réf:052

Assiette gourmande
(saumon, eiglefin, hareng fumé,
maquereau aux poivres) 140g
Réf : 061
6,32€

Flétan noir fumé
4/5 Tranches 200g
Réf : 133
9,52€

Salade de flétan et agrumes

Thon blanc fumé
Morceau d'environ 180grs
Réf : 131
11,50€

Ces poissons à la chair fine et délicatement parfumée sont à découvrir à l'apéritif ou en assiette nordique.
Ils se dégustent en tranches fines, en dés, seul, en salade ou en accompagnement de tagliatelles à la crème…

Marlin fumé
Morceau d'environ 180grs
Réf : 1321
11,50€

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

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

Tarama au corail
D'oursin
100grs
Réf : 194
3,84€

Boutargue morceau d'environ
150g
Réf: 181
20,25€

Tarama à la truffe d'été
90g réf : 1961 3,92€

Les minis harengs et les anchois

Minis harengs aux cornichons réf : 034
Minis harengs aux olives réf : 037 3,68€
Minis harengs au paprika réf : 040

Filets d'anchois marinés a l'orientale réf : 172
Filets d'anchois marinés nature réf : 174
Filets d'anchois marinés à l'ail réf : 175 3,76€
Filets d'anchois marinés à la provençal réf : 169

Les œufs de poisson

Œufs de Saumon
Poids net : 50g
Réf : 4321
10€

Œufs de truite
Poids net : 50g
Réf : 4383
6€

Harenga
Poids net : 55g
Réf : 447
8,72€

Sauce aïoli 135g
Réf: 187
2,88€

Sauce tartare 135g
Réf: 1881
2,88€

Sauce mayonnaise 135g
Réf: 188
2,88€

Chair de crabe 454g
Réf: 610
27,90€

Verrine chair de crabe

Moules au vinaigre
350g
Réf : 0564
4,76€

Moules à la catalane
350g
Réf: 0565
4,76€

Accras de morue barquette de 800g
Réf: 185
12,74€

Les marinades barquettes de 1Kg

Fruits de mer Réf : 520	19,90€
Poulpes Réf : 523	25,90€

Les produits cuisinés et marinés

Harengs marinés au vinaigre
Poids net égoutté : 400g
Réf : 4981
9,52€

Maquereaux marinés au vin blanc
Poids net égoutté : 450g
Réf : 486
9,52€

Rollmops
Poids net : 200g
Réf : 028
4,40€

Les Soupes

Soupe 480grs
500ml
Réf : 303
3,92€

Soupe 950grs
1 litre
Réf : 304
5,52€

Velouté d'oursin réf : 308
Bisque de tourteau réf : 314
Soupe de moule réf : 313
Velouté de St jacques réf : 311

500ml : 5,20

Bisque de homard
Réf : 324
5,20€

Croutons à l'ail réf : 357
2,00€

Croutons nature réf: 360
2,00€

Rouille 100g réf : 348
3,12€

Nos Terrines et Rillettes 100grs

Thon au pesto
Réf : 397
5,20€

Thon aux poivrons bio
Réf : 3991
5,20€

Saint-Jacques au Muscadet
Réf : 4231
6,00€

Bar au beurre blanc
Réf : 403
6,00€

Rillettes de Crevettes à la coriandre bio
Réf : 408
5,20€

Crevettes rôties au beurre salé
Réf : 407
5,20€

Lotte et écrevisses de Louisiane
Réf : 422
6,00€

Sardine aux petits légumes
Réf : 431
5,20€

Rillettes twist off 100g
4,72€

Rillettes de bulots sauce cocktail
Ref: 430

Rillettes de rouget au chorizo
Ref: 396

Rillettes de sardine au beurre de baratte
Ref: 412

Baguette tranchée grillée 100g
Réf 359
3,16€

Toasts aux aromates de la mer 100g
Réf 356
3,38€

Les recettes à la Créole

La rillette à la Créole est une recette exotique à base de poissons, de citron et de piment.
100g poids net

4,40€
Sauf crabe 4,72€

Hareng à la Créole
Réf : 4023

Morue à la Créole
Réf : 4022

Maquereau à la Créole
Réf : 424

Sardine à la Créole
Réf : 4121

Truite fumée à la Créole
Réf : 4021

Thon à la Créole
Réf : 401

Dorade à la Créole
Réf : 4091

Saumon à la Créole
Réf : 3881

Crabe à la Créole
Réf : 4024

Rillettes Pêcheurs d'Islande 100g Nouvelle Gamme

Rillettes de maquereaux	réf 425	4,40€
Rillettes de saumon fumé	réf 3871	4,40€
Rillettes de truite fumée	réf 1991	4,40€
Rillettes de sardines	réf 387	4,40€
Rillettes de crabe	réf 1964	5,20€
Rillettes de bar	réf 415	5,20€
Rillettes de langoustine	réf 414	5,20€
Rillettes de St Jacques de La baie de ST Brieuc	réf 394	6,20€

Foie de morue

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

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

Il est riche en vitamine A et vitamine D

Foie de morue
Au miel et à l'orange
Réf 455 : 3,92 euros

Recette inédite de foie de morue, préparé avec du miel et une tranche d'orange. La finesse du foie de morue, la saveur acidulée et sucrée de l'orange, la douceur du miel, c'est l'association étonnante de cette recette!

Recette très estivale de foie de morue, qui apporte toute l'année le soleil dans votre assiette !
Retrouvez toutes les qualités nutritionnelles et la finesse du foie de morue fumé sublimé par les tomates séchées et le basilic
Réf 453 : 3,36 euros

Foie de morue
Fumé
réf 456 : 3,36 euros

Brandade de Morue

Brandade de morue
« à la Fécampoise »
Poids net : 650g
Réf : 378
11,60€

Brandade de morue
« à la Fécampoise » Poids net : 380g
Réf : 381
7,10€

Les Tartares d'Algues

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

Tartare de la mer
Algues, Echalotes et Citron
Poids net : 90g
Réf : 338
4,40€

Tartare de la mer
Algues, Câpres et Cornichons
Poids net : 90g
Réf : 337
4,40€

Pesto Marin
Laitue de mer et Basilic
Poids net : 90g
Réf : 3381
4,40€

Coffret Tartares
Poids net : 3 x 90g
Réf : 3379
12,72€

Tartare d'algues BIO
Poids net : 100g
Réf : 4992
5,52€

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

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

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

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

Tartares d'algues assaisonnés aux légumes d'hiver 5,20€

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

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

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

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

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

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

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

Les Sardines millésimées

poids net : 115g 3,60€

Sardines Millésimées
à l'huile d'olive
Réf : 465

Sardines Millésimées
au citron
Réf : 477

Sardines Millésimées
aux piments
Réf : 474

Sardines Millésimées
à l'andalouse
réf : 4635

Sardines Millésimées
au poivre de Sichuan
réf : 466

Sardines Millésimées
Aux tomates séchées
Réf : 471

Sardines Millésimées
Au citron confit et au piment
Réf : 476

Les filets de maquereaux

4,72€

Marinade bio
Poids net : 176grs
Réf : 4890

Au naturel
Poids net : 169g
Réf: 4930

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

Moutarde bio
Poids net : 169grs
Réf : 4920

Les Sprats

3,36€

Sprats à l'huile d'olive
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0552

Sprats au piment
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0555

Sprats légèrement fumés
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0551

Sprats à la provençale
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0556

Sprats au citron
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0554

Sprats aux poivres
Poids net égoutté : 84g
Réf : 0555

Les Perles de saveurs

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

Perles de saveurs
YUZU
Poids net : 50g
Réf : 4300
7,12€

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

Perles de saveurs
Vinaigre & échalotes
Poids net : 50g
Réf : 4302
5,52€

Perles de saveurs
Mangue
Poids net : 50g
Réf : 4312
5,52€

Sauces

Poids net : 190grs

3,60€

Sauce hollandaise
Réf : 346

Sauce armoricaine
Réf : 343

Sauce gravelax
190grs
Réf : 330

Sauce citron
Réf : 344

Sauce beurre blanc
Réf : 345

Moutarde aux algues
Réf: 339
4,40€

Encre de Seiche naturelle pack de 4 doses 4g
Réf : 280
2,00€

Fleur de sel de Guérande 125g
Réf : 37,15
3,60€

Fleur de sel ail et persil 125g
Réf: 3716
3,92€

Fleur de sel au piment d'Espelette 125g
Réf 3712
3,92€

Sel de Guérande à la tomate, à l'ail et au persil 125g
Réf : 371
2,80€

Gros sel aux algues 100g
Réf 3692
2,32€

Sel de Guérande aux poivres & baies roses 250g
Réf: 371
4,40€

Sel de Guérande aux herbes aromatiques 250g
Réf: 3717
4,40€

Court-bouillon

Court bouillon aux 3 algues
125g
Réf : 3721
3,12€

Sel de Guérande IGP, herbes de Provence, oignon, persil, poivre, laurier, nori, dulse, laitue de mer et carotte,

Court bouillon wakamé
50g
Réf : 372
4,48€

Court-bouillon (carrotes,oignons,ail, persil, poireau, céleri) (70%), Wakame (10%), gros sel de Guérande IGP

Poivre aux algues 90g
Réf: 3694
3,60€

Poivre noir 90%, Algues 10% (Dulse, laitue de mer, nori)

Les algues déshydratées

Cocktail de la mer
(Norie, laitue de mer et dulse)
50grs
Réf : 3728 5,60€

Le Cocktail de la Mer est un mélange de 3 algues naturelles finement hachées. Ce mélange, particulièrement riche en magnésium, est conseillé pour équilibrer l'alimentation.

Les algues déshydratées sont à réhydratées 5 à 10 minutes dans de l'eau. Elles se consomment dans des salades, purées de légumes, en accompagnement d'un poisson ou du riz . C'est un aromate idéal pour vos soupes, sauces, vinaigrettes…

Wakamé
30grs
Réf : 3723
3,60€

Algue brune, au léger goût d'huître avec une texture tendre et douce. Riche en vitamines A,B1,B2,B12,C, en minéraux et oligo-éléments

Les algues déshydratées

Laitue de mer 30g
Réf: 3725 3,36€
Algue verte au goût frais et corsé. C'est une algue forte en vitamine C, en protéines et oligo-éléments,

Dulse 50g
Réf : 3726 5,52€
Algue rouge au goût doux et rappelant le goût de la noisette
Source de Vitamine A et C, fer, zinc calcium, potassium et iode

Nori 30g
Réf: 3728 3,92€
Algue rouge au goût du champignon et de noisette
Source de fer, magnésium, calcium, vitamine A,B et C

Les accompagnements

Tagliatellines
à l'encre de seiche
200grs
Réf : 3702
3,96€

Tagliatellines
à la spiruline
200grs
Réf : 3701
3,96€

Trio de pâtes aux algues
250g
250g
Réf: 362
4,40€

Riz aux algues
200grs
Réf : 366
3,12€

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

Haricot de mer
au naturel
160grs
Réf : 3821
4,16€

Haricot de mer
au vinaigre de framboise
160grs
Réf : 3822
4,16€

Salicorne de culture
au naturel
180grs
Réf : 3825
4,40€

La salicorne de la baie de Somme

Salicorne de la baie de somme
Poids net 560grs
Net égoutté 200grs
Réf : 3832
9,20€

Salicorne de la baie de somme
Poids net 300grs
Net égoutté 100grs
Réf : 3831
6,00€

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

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

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

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

Les produits ORTIZ

Thon Germon à l'huile d'olive
270grs
Ref : 506
10,36€

Thon Albacore à l'huile d' olive
270grs
Ref : 5061 9,52€

Thon Germon à l'huile d'olive
Réf : 505 112grs
4,48€

Thon blanc huile olive
piment Espelette 220g
Réf : 501
9,56€

11,60€

Ventrèche thon germon 110grs réf 5062

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

Thon blanc germon naturel mi- cuit
200g ORTIZ
11,12€

Sardines à l'ancienne à
l'huile d'olive
190grs
Réf : 5055
5,68€

Sardines à
l'ancienne
pimentées 190grs
Réf: 50551
5,68€

Anchois à l'ancienne
À l'huile d'olive
47,50grs
Ref : 5058 4,76€

Sardines à l'ancienne à
l'huile d'olive
140grs
Réf : 5068
3,92€

Piquillo farci à la morue
300grs
Réf : 5068
6,00€

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

Piquillo farci au thon
300grs
Réf : 5064
6,00€