



LAMER,
LIVRÉE AVEC PASSION

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

RESTAURATION TRADITIONNELLE



POISSONS NOBLES DE NOS CÔTES FRANÇAISES

	DORADE ROSE <i>Pagellus Bogaraveo</i>
	DORADE ROYALE <i>Sparus aurata</i>
	BAR DE LIGNE <i>Dicentrarchus Labrax</i>
	BARBUE <i>Scophthalmus rhombus</i>
	CARRELET <i>Pleuronectes platessa</i>
	QUEUE DE LOTTE <i>Lophius piscatorius</i>
	TURBOT <i>Scophthalmus maximus</i>
	ST PIERRE <i>Zeus faber</i>
	ROUGET BARBET <i>Mullus surmutelus</i>
	RASCASSE ROUGE <i>Scorpaena scrofa</i>
	LIEU JAUNE DE LIGNE <i>Pollachius pollachius</i>
	SOLE <i>Solea vulgaris</i>

POISSONS CLASSIQUES

	SAUMON bio / Label rouge <i>Salmo salar</i>
	RAIE (BOUCLÉE)
	SANDRE <i>Sander lucioperca</i>
	JULIENNE / LINGUE <i>Molva molva</i>
	SARDINE <i>Sardina pilchardus</i>
	BROCHET <i>Esox lucius</i>
	SEICHE <i>Sepia officinalis</i>
	MAQUEREAU <i>Scomber scombrus</i>
	SEBASTE <i>Sebastes Marinus</i>
	CABILLAUD <i>Gadus morhua</i>
	LIEU NOIR <i>Pollachius virens</i>
	LIEU JAUNE VDK <i>Pollachius pollachius</i>



RESTAURATION TRADITIONNELLE



POISSONS D'ÉLEVAGE OUD'AQUACULTURE



SAUMON ENTIER
Salmo salar



BAR
GRÈCE - TURQUIE - ESPAGNE
Dicentrarchus rhombus



DORADE ROYALE
GRÈCE - TURQUIE - ESPAGNE
Sparus aurata



SOLE DE ROCHE
Solea senegalensis



TURBOT
Psetta maxima



MAIGRE
Argyrosomus regius

COQUILLAGES & CRUSTACÉS



HOMARD EUROPÉEN
Homarus gammarus



HOMARD CANADIEN
Homarus americanus



CRABE ROYAL
Paralithodes camtschaticus



LANGOUSTE
Palinurus vulgaris



GAMBERO ROSSO
Aristaeomorpha foliacea



COQUILLES ST JACQUES
Pecten maximus



**CREVETTES
CUITES VANAMEI**
CAISSE 2KG - CALIBRE 20/30
30/40 - 40/60 - 60/80



LANGOUSTINES
Fraîches
Nephrops norvegicus
FRAIS 3KG OU 6KG



ÉCREVISSES
Astacus leptodactylus



TOURTEAUX VIVANTS
6KG OU 10KG



BULOTS CUIITS OU VIVANTS
BOITE 3KG OU 6KG



COUTEAUX - SAC 1KG



PALOURDES JAPONAISES
CALIBRE MOYEN ET GROS 3KG



AMANDES - SAC 3KG



COQUES - SAC 3KG



VERNIS - SAC 3KG



MOULES
BARQUETTE 2KG «PRÊT À CUIRE»



HUITRES FINES DE CLAIRES
BOURRICHE x 48 pièces - x 96 pièces - x 15KG



POULPE ENTIER
Octopus vulgaris



**TENTACULE
DE POULPE CUIITE**
Octopus vulgaris



LA MER, LIVRÉE AVEC PASSION AUX RESTAURATEURS

Chez **ORCA MARÉE**, chaque jour commence par une promesse : apporter le meilleur de la mer à ceux qui la subliment.

Depuis 20 ans, nous sélectionnons avec soin des produits d'une fraîcheur incomparable, issus des meilleurs réseaux d'approvisionnement à travers le monde. Mais notre véritable force, ce sont les hommes et les femmes qui font vivre ORCA MARÉE. Derrière chaque livraison, il y a une équipe de passionnés, des experts aguerris qui, pour beaucoup, évoluent dans l'univers des produits de la mer depuis bien plus de 20 ans, en France et à l'international. Leur savoir-faire et leur exigence sont au service des restaurateurs, pour garantir le meilleur de la mer à chaque service.

Mais notre engagement ne s'arrête pas là. La mer est une ressource précieuse, et nous nous

devons de la respecter. Chaque jour, nous œuvrons pour avancer dans la bonne direction. Cela passe par des investissements dans des technologies durables : emballages en carton pour remplacer le polystyrène, compacteurs pour mieux recycler nos déchets... Avec notre politique Zéro Gaspi, les restes de poissons trouvent une seconde vie utile et responsable.

Notre flotte de camions, nos infrastructures modernes et notre équipe d'experts sont entièrement dédiés à un seul objectif : servir les restaurateurs avec exigence et garantir une chaîne logistique d'excellence, dans le respect des hommes et de la planète.

ORCA MARÉE, c'est bien plus qu'un fournisseur de produits de la mer. C'est un partenaire de confiance, au service des chefs et de leurs clients, pour offrir à chaque assiette le goût authentique de la mer.

La mer, livrée avec passion et responsabilité.



ORCA MAREE

11-13 Bd Claude Chauveau
91320 Wissous

01 60 13 13 42

ORCAMAREE.COM

