



LAMER,
LIVRÉE AVEC PASSION

RESTAURATION
TRADITIONNELLE

RESTAURATION TRADITIONNELLE



POISSONS NOBLES DE NOS CÔTES FRANÇAISES



DORADE ROSE

Pagellus Bogaraveo



DORADE ROYALE

Sparus aurata



BAR DE LIGNE

Dicentrarchus Labrax



BARBUE

Scophthalmus rhombus



CARRELET

Pleuronectes platessa



QUEUE DE LOTTE

Lophius piscatorius



TURBOT

Scophthalmus maximus



ST PIERRE

Zeus faber



ROUGET BARBET

Mullus surmuletus



RASCASSE ROUGE

Scorpaena scrofa



LIEU JAUNE DE LIGNE

Pollachius pollachius



SOLE

Solea vulgaris

POISSONS CLASSIQUES



SAUMON bio / Label rouge

Salmo salar



RAIE (BOUCLÉE)



SANDRE

Sander lucioperca



JULIENNE / LINGUE

Molva molva



SARDINE

Sardina pilchardus



BROCHET

Esox lucius



SEICHE

Sepia officinalis



MAQUEREAU

Scomber scombrus



SEBASTE

Sebastes Marinus



CABILLAUD

Gadus morhua



LIEU NOIR

Pollachius virens



LIEU JAUNE VDK

Pollachius pollachius



RESTAURATION TRADITIONNELLE



POISSONS D'ÉLEVAGE OU D'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



ÉCREVISES

Astacus leptodactylus



TOURTEAUX VIVANTS

6KG OU 10KG



BULOTS CUISTS 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

BOURRICE x 48 pièces - x 96 pièces - x 15KG



POULPE ENTIER

Octopus vulgaris



TENTACULE DE POULPE CUITE

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 MARÉE

**11-13 Bd Claude Chauveau
91320 Wissous**

01 60 13 13 42

ORCAMAREE.COM

