

Nouveautés iodées Sauces et condiments aux algues

Jouez la créativité !

L'algue à la fête !

Surprenez vos invités avec nos sauces et condiments aux algues de Bretagne... Gourmandes et pleines de fraîcheur, ces 4 recettes offrent une touche de pep's et d'originalité aux apéritifs et plats, pour des saveurs extra ! Avec elles, initiez-vous au pouvoir antioxydant des algues, naturellement riches en minéraux, oligo-éléments et vitamines, et source de fibres et protéines. À la belle-iloise, toutes nos algues sont bio et récoltées en saison sur les côtes du Finistère par nos producteurs locaux !

nouveau

ASSORTIMENT 4 SAUCES ET CONDIMENTS AUX ALGUES

4 recettes et une foule de possibilités pour égayer vos mets et plats d'une subtile touche iodée.

Une verrine de chaque recette ci-contre

réf. C5014 **18,60 €**



MAYOZ'ALGUES BIO

Sa fraîcheur iodée et son goût subtilement relevé subliment avec légèreté poissons, oeufs, crustacés, frites ou crudités ! Une bonne alternative à la mayonnaise classique...

Lot de 2 verrines de 95 g - Prix unitaire : 3,48 €

Prix au kg : 36,58 €

réf. s926D **6,95 €**

nouveau



HOUMOUS BIO AUX ALGUES DE BRETAGNE

Fondant et gourmand, cet incontournable de l'apéritif agrémente aussi les plats de poissons, de légumes grillés, les buddha bowls ou salades composées !

Lot de 2 verrines de 105 g - Prix unitaire : 4,65 €

Prix au kg : 44,29 €

réf. s927D **9,30 €**



TARTARE AUX ALGUES DE BRETAGNE ET OLIVES

Mariant algues, olives noires et légumes du Sud, sa douceur provençale se savoure sur des toasts, du riz, des pâtes ou un filet de poisson...

Lot de 2 verrines de 100 g - Prix unitaire : 4,65 €

Prix au kg : 46,50 €

réf. s895D **9,30 €**

nouveau



CONFIT BIO KIWIS, POMMES, ALGUES

Frais, gourmand et vitaminé, ce confit sucré-salé inédit allie les bienfaits des algues à ceux des fruits ! À déguster à l'apéritif, avec du fromage, en dessert...

Lot de 2 verrines de 105 g - Prix unitaire : 4,75 €

Prix au kg : 47,50 €

réf. s924D **9,50 €**



Conseils de dégustation

Pour l'apéritif sur des toasts de pain grillé, avec du beurre ou du fromage frais, une sardine à huile de tournesol, du thon au naturel ou des lanières de légumes crus, confits ou marinés ! **Avec du fromage** il sublime Beaufort, Comté, fromages de brebis, chèvre frais... **En dessert** sur une coupe de fruits, type melon ou fraises, avec un gâteau sec et/ou de la crème Chantilly ! **Au goûter** dans du fromage blanc ou un yaourt, avec un peu de granola ou de muesli...



Nos idées cadeaux

À offrir et à partager !

La joie d'une belle boîte remplie de savoureuses recettes à déguster ! Conviez vos proches au plaisir de bien manger avec nos idées-cadeaux conçues pour régaler et enchanter ceux que vous aimez...

Valeur sûre, nos beaux coffrets, adaptés à tous les budgets et toutes les envies, sont une jolie invitation à découvrir la belle-iloise et ses bons produits !

Joie, plaisirs, paillettes...

Pour célébrer Noël et illuminer les fêtes, la belle-iloise se pare d'écaillés scintillantes et coquettes. Avec leurs splendides couleurs et savoureuses recettes, nos nouveaux coffrets amènent une touche d'éclat au sapin et aux assiettes ! Offrant des plaisirs aux mille facettes, voici des idées-cadeaux pour faire le plein de bonnes énergies et de paillettes... **Place à la joie, place à la belle fête !**



COFFRET PLAISIRS IODÉS

Avec sa belle boîte en métal fabriquée en France et ses 8 délicieuses recettes iodées, ce joyeux coffret invite aux plaisirs du goût et à la gaieté !

Boîte en métal

- 1 Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 69 g
- 1 Émiette de thon à l'huile d'olive 80 g
- 1 Crème de sardine au whisky 60 g
- 1 Émiette de maquereau à la façon d'Escartefigue 80 g
- 1 Sandwich au saumon rose du Pacifique, butternut et poivre Timut 115 g
- 1 Rillettes de lieu aux baies de Sichuan 60 g
- 1 Rillettes de thon au poivre vert 60 g
- 1 Houmous bio aux algues de Bretagne 105 g

réf. C5016 **31,50 €**



CRACKER DE NOËL

Must-have de la saison, cet écrin chic et mignon révèle 3 tartinables de poisson pour des toasts d'exception. Le cadeau parfait à placer dans le sapin ou sur les assiettes du réveillon !

Boîte en carton

- 1 Mousse de homard au Cognac 60 g
- 1 Crème de saumon rose du Pacifique à l'estragon 60 g
- 1 Rillettes de thon au poivre vert 60 g

réf. C5015 **9,95 €**

Nos nouvelles Bourriches

Alliant dessin au crayon et touches de couleurs primaires, nos bourriches en bois adoptent un look pop et contemporain pour rendre hommage aux gens de mer ! On y découvre le meilleur de la belle-iloise à travers un best-of de recettes... Petite, moyenne ou grande, il y en a pour toutes les faims et tous les goûts ! Laquelle choisirez-vous ?



PETITE BOURRICHE DU PÊCHEUR 6 recettes

Bourriche en bois

- 1 Filets de maquereau au vin blanc 118 g
- 1 Émiette de thon Zanzibar 80 g
- 1 Crème de sardine au whisky 60 g
- 1 Soupe de poissons bretonne 400 g
- 1 Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 115 g
- 1 Rillettes de maquereau algues et citron 60 g

réf. C5025 **21,50 €**

MOYENNE BOURRICHE DU PÊCHEUR 11 recettes

Bourriche en bois

- 1 Préparation pour sandwich thon, tomates, olives vertes, herbes de Provence 115 g
- 1 Filets de maquereau au vin blanc et aromates 118 g
- 1 Émiette de thon Zanzibar 80 g
- 1 Émiette de maquereau aux herbes et au citron de Menton 80 g
- 1 Crème de sardine au whisky 60 g
- 1 Rillettes de thon au poivre vert 60 g
- 1 Soupe de poissons bretonne 400 g
- 1 Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 115 g
- 1 Sardines à l'huile d'olive et citron 69 g
- 1 Thon blanc germon à l'huile d'olive 80 g
- 1 Sauce rouille 95 g

réf. C5026 **39,90 €**

GRANDE BOURRICHE DU PÊCHEUR 16 recettes

Bourriche en bois

- 1 Préparation pour sandwich thon, tomates, olives vertes, herbes de Provence 115 g
- 1 Filets de maquereau au vin blanc et aromates 118 g
- 1 Émiette de thon Zanzibar 80 g
- 1 Émiette de thon à la Marie-Galante 80 g
- 1 Émiette de maquereau aux herbes et au citron de Menton 80 g
- 1 Émiette de maquereau à la façon d'Escartefigue 80 g
- 1 Soupe de poissons bretonne 400 g
- 1 Bisque de homard 400 g
- 1 Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 69 g
- 1 Sardines à l'huile d'olive et citron 69 g
- 1 Sardines Pitomail 115 g
- 1 Sardines au beurre de baratte à déguster chaud 115 g
- 1 Thon blanc germon à l'huile d'olive 80 g
- 1 Rillettes de thon au poivre vert 60 g
- 1 Crème de sardine au whisky 60 g
- 1 Sauce rouille 95 g

réf. C5027 **60,50 €**

Nos coffrets Régions

4 coffrets, 4 régions, et une mosaïque de saveurs synonymes d'évasion... Avec leurs belles boîtes aux couleurs des vacances et leurs recettes typiquement locales, ils vous plongeront tour à tour dans les univers culinaires breton, basque, nordiste et provençal !



D'ICI ET D'AILLEURS

Envie de voyager ? Craquez pour ce beau coffret coloré, joliment illustré : avec ses 8 recettes aux saveurs d'ici et d'ailleurs, il est prêt à vous emmener vers d'exotiques contrées, en plus de vous régaler !

Boîte en métal

- 1 Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 115 g
- 1 Sardines à déguster chaud aux épices orientales 115 g
- 1 Sardines huile d'olive, thym citron et poivre Timut 115 g
- 1 Filets de maquereau curry et amandes 112,5 g
- 1 Émiette de thon Zanzibar 80 g
- 1 Émiette de maquereau aux graines de paradis 60 g
- 1 Rillettes de thon au poivre vert 60 g
- 1 Rillettes de lieu aux baies de Sichuan 60 g

réf. C4987 **31,50 €**



PLEIN OUEST

Boîte en carton

- 1 Sardines à l'huile d'olive Saint-Georges 115 g
- 1 Crème de sardine au whisky 60 g
- 1 Émiette de thon à l'huile d'olive 80 g
- 1 Émiette de maquereau cœur d'Argoat 80 g
- 1 Rillettes de maquereau algues et citron 60 g

réf. C4981 **18,40 €**



C'EST LE NORD

Boîte en carton

- 1 Filets de maquereau à la moutarde 112,5 g
- 1 Émiette de maquereau à la bière blanche 80 g
- 1 Rillettes de lieu aux baies de Sichuan 60 g
- 1 Tartinable à déguster chaud crevettes au Calvados 95 g

réf. C5030 **16,90 €**



CÔTÉ SUD-OUEST

Boîte en carton

- 1 Sardines à la Luzienne 115 g
- 1 Émiette de thon à la Luzienne 80 g
- 1 Sardinade aux tomates & câpres 60 g
- 1 Fine ratatouille au thon fumé 105 g

réf. C4983 **16,90 €**



ON DIRAIT LE SUD

Boîte en carton

- 1 Sardines à la tapenade 115 g
- 1 Émiette de thon aux saveurs de la garrigue 80 g
- 1 Émiette de maquereau aux herbes et au citron de Menton 80 g
- 1 Thoionade aux olives 60 g
- 1 Sardinade aux 2 olives 60 g

réf. C4982 **18,50 €**

Nos coffrets Iconiques

Des écrins historiques pour plonger dans l'univers gourmet de la belle-iloise et découvrir son savoir-faire gastronomique à travers ses recettes iconiques !



LES AUDACIEUSES

Avec ses 11 recettes dépayssantes, ce coffret célèbre l'audace culinaire et l'évasion par le goût pour les amateurs de nouvelles sensations !

Boîte en métal - réf. C4938 **44,30 €**



LES CLASSIQUES

Avec ses 11 recettes indémodables, ce coffret met à l'honneur nos poissons phares dans leur plus pure expression pour enchanter les amateurs de traditions !

Boîte en métal - réf. C4937 **42,85 €**



PETIT COFFRET "LES DÉLICES DE LA CONSERVERIE"

7 recettes incontournables pour découvrir le savoir-faire de la belle-iloise et ses bons produits !

Boîte en carton
réf. C4999 **29,70 €**



GRAND COFFRET "LES DÉLICES DE LA CONSERVERIE"

La collection la plus complète de nos bons produits pour découvrir toute l'expression de notre savoir-faire en 22 recettes !

Boîte en carton - réf. C4936 **87,20 €**



LE TEMPS DES SOUPES

4 soupes savoureuses accompagnées de notre rouille et des délicieux croûtons de La Chanteracoise, la dernière biscotterie artisanale de France !

Boîte en carton
réf. C4995 **28,95 €**

La Collection Lapicque

Dessinés par l'artiste concarnois Oliver Lapicque, ces 3 magnifiques coffrets en métal et leurs recettes emblématiques vous emmènent à Port-Maria, le port de pêche de Quiberon : là où tout a commencé pour la belle-iloise !



PORT MARIA

13 recettes de sardines, maquereau et thon blanc germon

Boîte en métal - réf. C4909 **49,95 €**



HISTOIRE DE SARDINES

7 recettes de sardines

Boîte en métal - réf. C4917 **29,30 €**



HISTOIRE DE THONS

6 recettes de thon blanc germon

Boîte en métal - réf. C4926 **28,50 €**

Petit apéro des amis

Offrez l'expérience d'un moment gourmand et festif avec ces coffrets conçus spécialement pour l'apéritif ! En un tour de main, ils permettent de lancer les festivités par une mosaïque de saveurs fraîches et iodées. Émiettés, crèmes, rillettes, concassés... leur variété de goûts et de textures offre l'avantage de régaler toute l'assemblée !



PETITE BOÎTE "PETIT APÉRO DES AMIS"

7 recettes apéritives de sardines, maquereau, thon et saumon

Boîte en bois - réf. C4958 **25,95 €**



GRANDE BOÎTE "PETIT APÉRO DES AMIS"

12 recettes apéritives de sardines, maquereau, thon, lieu, homard et saumon

Boîte en bois - réf. C4957 **40,50 €**

Apéro de fêtes

Régalez vos invités

Lancez les festivités avec élégance et simplicité grâce à nos savoureux tartinales imaginés pour des apéritifs chaleureux et gourmets ! Faciles à employer, nos recettes permettent de réaliser en un tour de main des toasts festifs et raffinés, et leur variété offre l'avantage d'enchanter tous les invités !

Nos tartinales à déguster chaud

Des recettes festives et raffinées, à simplement faire gratiner, pour des amuses-bouches des plus gourmets ! Mettant chacun à l'honneur un poisson, coquillage ou crustacé, ils rendent, en une bouchée, hommage aux spécialités culinaires du littoral français...



CREVETTES AU CALVADOS

Hommage aux Gambas flambées à la normande, cette recette sublime la chair des crevettes par son onctueuse sauce, les notes rondes du Calvados et un final légèrement relevé !

Lot de 2 verrines de 95 g
Prix verrine : 4,98 € - Prix kg : 52,37 €

réf. s919D **9,95 €**



HOMARD

Dédicace au Homard à l'armoricaine version flambée, ce tartinable souligne le bon goût iodé du « roi des crustacés » grâce aux notes suaves du Cognac et une touche subtilement épicée...

Lot de 2 verrines de 95 g - Prix verrine : 5,25 € - Prix kg : 55,26 €

réf. s922D **10,50 €**

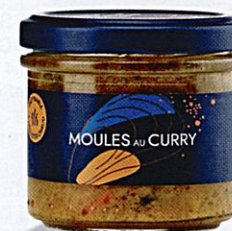


MOULES AU CURRY

Clin d'oeil à la Mouclade charentaise, cette préparation magnifie la saveur des moules d'une pointe d'exotisme avec sa crémeuse sauce curry-coco !

Lot de 2 verrines de 95 g
Prix verrine : 4,43 € - Prix kg : 46,58 €

réf. s920D **8,85 €**



SAUMON ROSE DU PACIFIQUE & JEUNES POUSSÉS DE POIREAUX

Honneur à la Flamiche samarienne, la traditionnelle tarte picarde au poireau et au saumon frais...

Lot de 2 verrines de 95 g
Prix verrine : 4,98 € - Prix kg : 52,37 €

réf. s921D **9,95 €**



ASSORTIMENT 4 TARTINALES À DÉGUSTER CHAUD

Régalez vos invités avec un apéritif des plus gourmets ! Simple à préparer, il suffit de tartiner les préparations sur des toasts et de les faire gratiner 3 à 5 minutes au four en position grill.

1 verrine de chaque recette ci-dessus

réf. C4998 **20,70 €**



Nos tartinables & rillettes

De subtiles rillettes, fondantes crèmes et fines mousses de poissons... à tartiner sur des toasts en toutes occasions, et spécialement pour les fêtes, sans modération !



RILLETTES DE MAQUEREAU AUX ALGUES DE BRETAGNE ET CITRON

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,24 €
Prix kg : 37,29 €
réf. s899Q **8,95 €**



RILLETTES DE THON AU POIVRE VERT

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,61 €
Prix kg : 43,54 €
réf. s890Q **10,45 €**



SARDINADE AUX 2 OLIVES

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,56 €
Prix kg : 42,71 €
réf. s771Q **10,25 €**



MOUSSE DE HOMARD AU COGNAC

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,74 €
Prix kg : 45,63 €
réf. s791Q **10,95 €**



CRÈME DE SAUMON ROSE DU PACIFIQUE À L'ESTRAGON

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,69 €
Prix kg : 44,79 €
réf. s859Q **10,75 €**



THOIONADE AUX OLIVES ET AUX CÂPRES

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,68 €
Prix kg : 44,58 €
réf. s83Q **10,70 €**



SARDINADE AUX TOMATES & CÂPRES

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,56 €
Prix kg : 42,71 €
réf. s772Q **10,25 €**



CRÈME DE SARDINE AU WHISKY

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,71 €
Prix kg : 45,21 €
réf. s25Q **10,85 €**



MOUSSE DE THON BLANC AU BASILIC

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,59 €
Prix kg : 43,13 €
réf. s44Q **10,35 €**



RILLETTES DE LIEU AUX BAIES DE SICHUAN

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,63 €
Prix kg : 43,75 €
réf. s813Q **10,50 €**



TARTINABLE DE THON À LA PARMESANE

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,63 €
Prix kg : 43,75 €
réf. s901Q **10,50 €**



TARTINABLE DE MAQUEREAU AU CITRON VERT

Lot de 4 boîtes de 60 g
Prix boîte : 2,28 €
Prix kg : 37,92 €
réf. s900Q **9,10 €**



COFFRET 10 TARTINABLES DE POISSONS

Facilitant la vie, cette collection de 10 recettes permet de lancer en un rien de temps un apéritif réussi !

- 1 Sardinade aux 2 olives 60 g
- 1 Sardinade aux tomates & câpres 60 g
- 1 Thoionade aux olives 60 g
- + 1 boîte de chaque recette présente dans l'assortiment ci-dessous

réf. C4932 **25,20 €**

ASSORTIMENT 7 TARTINABLES DE POISSONS

- 1 Rillettes de thon au poivre vert 60 g
- 1 Mousse de homard au Cognac 60 g
- 1 Crème de sardine au whisky 60 g
- 1 Rillettes de lieu aux baies de Sichuan 60 g
- 1 Crème de saumon rose du Pacifique à l' estragon 60 g
- 1 Rillettes de maquereau aux algues de Bretagne et citron 60 g
- 1 Mousse de thon blanc au basilic 60 g

réf. C4901 **17,95 €**



Nos tartinables de poissons & légumes

Confits, concassés, ratatouille... Des recettes onctueuses aux saveurs harmonieuses, riches en légumes et poissons, pour un apéritif sain et bon ! À déguster en verrine, sur une feuille d'endive, des toasts...

CONFIT D'OIGNONS AUX ANCHOIS

Lot de 2 verrines de 105 g
Prix verrine : 4,48 €
Prix kg : 42,62 €
réf. s869D **8,95 €**



CONCASSÉ DE TOMATES AUX SARDINES

Lot de 2 verrines de 105 g
Prix verrine : 4,38 €
Prix kg : 41,67 €
réf. s871D **8,75 €**



TOASTS NATURE LA CHANTERACOISE

Sachet de 140 g
Prix kg : 28,21 €
réf. s9176 **3,95 €**



nouveau



CONCASSÉ D'ARTICHAUT AU MAQUEREAU

Lot de 2 verrines de 105 g
Prix verrine : 4,48 € - Prix kg : 42,62 €
réf. s868D **8,95 €**

CONCASSÉ D'AUBERGINES ET CABILLAUD

Lot de 2 verrines de 105 g
Prix verrine : 4,48 €
Prix kg : 42,62 €
réf. s870D **8,95 €**



FINE RATATOUILLE AU THON FUMÉ

Lot de 2 verrines de 105 g
Prix verrine : 4,48 €
Prix kg : 42,62 €
réf. s867D **8,95 €**



ASSORTIMENT 4 TARTINABLES DE LÉGUMES ET POISSONS

- 1 Concassé de tomates aux sardines 105 g
- 1 Concassé d'artichaut au maquereau 105 g
- 1 Fine ratatouille au thon fumé 105 g
- 1 Tartare aux algues de Bretagne et olives 100 g

réf. C4984 **18,80 €**

Notre savoir-faire depuis 1932

Transmis de génération en génération, notre savoir-faire se traduit par notre capacité à sélectionner minutieusement ingrédients et poissons, à les cuisiner avec talent et esprit d'innovation, à fabriquer nos conserves en perpétuant gestes précis et délicates attentions, et à imaginer des boîtes au packaging coloré, créatif et unique.

Sélectionner des ingrédients de qualité

Nous cultivons le respect des saisons, choisissons des ingrédients au goût et aux bienfaits authentiques, et faisons le choix du savoir bien faire dès nos achats de matières premières. Privilégiant toujours le local, la Conserverie s'approvisionne prioritairement en Bretagne, et nous élargissons à la France, puis aux pays voisins lorsque cela est nécessaire. Les huiles, légumes, algues et épices associés à nos poissons sont des ingrédients de premier choix, récoltés en saison, certains labellisés Bio, AOP ou IGP, afin d'offrir des recettes aux saveurs d'exception.



Privilégier une pêche raisonnée

Nous entretenons des relations solides avec nos pêcheurs-partenaires, fondées sur la proximité, la confiance et la transparence. Nous défendons une pêche raisonnée en travaillant uniquement du poisson sauvage, pêché à la bonne saison et à maturité, toujours au plus proche de Quiberon et en justes quantités. Nous refusons la pêche de poissons juvéniles ou d'espèces menacées, la pêche en période de reproduction ou celle à l'aide de DCP (Dispositif de concentration de poissons).

Cuisiner et innover avec goût

Notre équipe Recherche & Développement imagine toute l'année de nouvelles recettes pour vous convier au plaisir de bien manger. Des plus simples aux plus cuisinées, chacune implique un véritable travail de recherche pour allier goût, texture et usages les plus parfaits. Avec un catalogue de plus de 200 produits conçus pour vous régaler au quotidien et vous faciliter la vie, la belle-iloise a toujours une bonne recette à proposer !



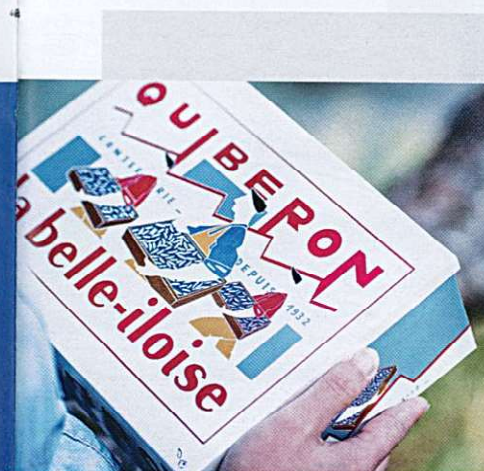
Perpétuer un savoir-faire artisanal

Proposer des conserves de qualité demande la maîtrise d'un savoir-faire particulier, de nombreuses étapes de fabrication, et la précision de la main de l'Homme afin de respecter la chair fragile de nos poissons. Dans notre atelier traditionnel à Quiberon, nous parons le poisson à la main, par des gestes précis et spécifiques, de l'étrépage à l'emboîtement, pour un résultat savoureux et esthétique. Ces gestes manuels sont l'une des spécificités de la belle-iloise et apportent de la valeur à nos produits.



Imaginer des boîtes aux décors uniques

Parce que l'appétit commence avec les yeux, nous soignons autant la présentation de nos bons poissons, que le décor de nos conserves et coffrets. Dessinées par de talentueux graphistes et artistes, nos boîtes offrent chacune quelque chose d'unique en racontant visuellement la mer, les recettes, les ingrédients et l'esprit ayant animé leur création.



Nos Petits plats

Gourmands et équilibrés

Explorez
les saveurs du monde

avec nos délicieux petits plats chauds, alliant légumes et poissons, et cuisinés comme à la maison ! Revisitant les traditions avec subtilité et esprit d'innovation, chacun s'inspire d'une recette typique afin d'offrir un moment de plaisir et d'évasion. Gourmands et équilibrés, il suffit de les réchauffer pour profiter d'un repas sain et complet !



nouveau

TY HARENG AUX LENTILLES

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
Prix bocal : 6,25 € - Prix kg : 20,83 €

Ref. s930D 12,50 €



ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AU THON

Digne des meilleures brasseries françaises, il marie deux variétés de pommes de terre bretonnes à notre tendre thon blanc germon.

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
Prix bocal : 6,95 € - prix kg : 23,17 €

réf. s879D 13,90 €



INDIE VEGGIE

Légumes, crème de noix de coco, algues de Bretagne

Sublimée par une onctueuse sauce aux épices indiennes et à la crème de noix de coco, cette recette végétarienne offre un délicieux curry de légumes et d'algues bio.

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
Prix bocal : 6,40 € - prix kg : 21,33 €

réf. s896D 12,80 €



CHILI DE MAQUEREAU

Inspiré du fameux chili con carne, il allie maquereau, fèves blanches de Vendée et légumes mijotés pour un repas tex-mex en toute légèreté, relevé par des notes de cumin et de piment fumé.

Lot de 2 bocaux en verre de 300 g
Prix bocal : 6,95 € - prix kg : 23,17 €

réf. s880D 13,90 €



ASSORTIMENT 3 PETITS PLATS

De la vraie cuisine pour tous les jours : 3 recettes gourmandes et équilibrées à faire réchauffer pour s'évader par le goût et se régaler !

1 bocal de chaque recette ci-dessus

réf. C4973 21,00 €



Ty hareng aux lentilles

Découvrez notre petit salé version bretonne ! Généreux en poisson, il marie de beaux morceaux de hareng fondants à de tendres lentilles vertes cultivées en France. Ajoutez à cela quelques oignons, carottes et tomates, une pointe d'huile de colza française, ainsi qu'une touche d'ail, d'épices et d'aromates, et le tour est joué avec simplicité pour notre savoureux plat cuisiné !

Conseils d'utilisation : À déguster chaud, il suffit de le démouler dans un plat adapté et de le glisser 2 minutes au micro-ondes à puissance maximale ou 15 minutes au four à 180° pour en profiter !

Nos Sardines

L'héritage gourmand

Depuis la création de la Conserverie en 1932, nous travaillons nos sardines à la main et en saison, fraîchement pêchées au plus proche de Quiberon. Ce précieux savoir-faire permet de préserver leur chair délicate particulièrement riche en calcium, omega-3 et vitamines. Autant de bienfaits qui s'allient à de multiples recettes : une façon simple de se faire plaisir !

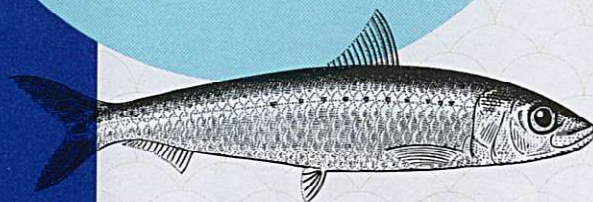
Les millésimées

Une qualité et une finesse incomparables... Nos sardines de garde sont travaillées avec le plus grand soin par nos sardinières expertes, avant d'être mises en réserve pour se bonifier avec le temps et se confire à la perfection : un must pour les amateurs d'excellence !



SARDINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA MILLÉSIMÉES 2020

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 5,50 € - Prix kg : 47,83 €
réf. s08GT **16,50 €**



À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON MILLÉSIMÉES 2019

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 5,80 € - Prix kg : 50,43 €
réf. s111GT **17,40 €**



À L'HUILE DE TOURNESOL

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 3,50 €
4 à 6 sardines
Prix kg : 30,43 €
réf. s155Q **14,00 €**



SARDINES À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

- Lot de 4 boîtes de 69 g
Prix boîte : 3,00 €, 3 à 4 sardines
Prix kg : 43,48 €
réf. s07Q **12,00 €**
- Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 3,95 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 34,35 €
réf. s08Q **15,80 €**



À LA TOMATE ET À L'HUILE D'OLIVE VIERGE

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,13 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 35,87 €
réf. s154Q **16,50 €**



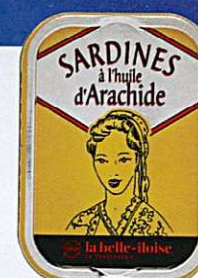
À L'HUILE DE TOURNESOL ET À LA TOMATE

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 3,64 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 31,63 €
réf. s06Q **14,55 €**



AU CITRON ET À L'HUILE D'ARACHIDE

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 3,88 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 33,70 €
réf. s11Q **15,50 €**



À L'HUILE D'ARACHIDE

- Lot de 4 boîtes de 69 g
Prix boîte : 2,78 €, 3 à 4 sardines
Prix kg : 40,22 €
réf. s02Q **11,10 €**
- Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 3,55 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 30,87 €
réf. s03Q **14,20 €**



À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON

- Lot de 4 boîtes de 69 g
Prix boîte : 3,35 €, 3 à 4 sardines
Prix kg : 48,55 €
réf. s727Q **13,40 €**
- Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,10 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 35,65 €
réf. s111Q **16,40 €**

Les classiques

(Re)découvrez les recettes phares qui ont forgé notre histoire et vivez une expérience gustative pleine d'authenticité et de simplicité !



Les sans arêtes

Au citron, à la tomate ou à l'huile d'olive, dégustez de délicieuses sardines ultra-fondantes, sans les arêtes !

À L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET AU CITRON

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 5,15 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 44,78 €
réf. s742Q **20,60 €**



À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 5,13 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 44,57 €

réf. s14Q **20,50 €**



À L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET À LA TOMATE

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 5,10 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 44,35 €

réf. s114Q **20,40 €**

Les saveurs régionales

De savoureuses recettes inspirées des spécialités de nos régions pour un tour de France gustatif !

À LA TAPENADE

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,39 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 38,15 €

réf. s780Q **17,55 €**



LES ROYANS À LA SAUCE RAVIGOTE

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,46 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 38,80 €

réf. s151Q **17,85 €**



À LA LUZIENNE

Piment d'Espelette, jambon de Bayonne
Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,34 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 37,72 €

réf. s153Q **17,35 €**



AUX OLIVES DE NICE

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 5,25 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 45,65 €

réf. s781T **15,75 €**



MARINÉES AU MUSCADET ET AUX AROMATES

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,11 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 35,76 €

réf. s13Q **16,45 €**



AUX 2 PIMENTS ET SA NOTE DE CITRON

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,60 €
4 à 6 sardines - Prix kg : 40 €

réf. s728Q **18,40 €**



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

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,60 €
4 à 6 sardines - Prix kg : 40 €

réf. s830Q **18,40 €**



À L'HUILE D'OLIVE ET AU POIVRE VERT

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,36 €
4 à 6 sardines - Prix kg : 37,93 €

réf. s12Q **17,45 €**



À LA SAUCE PITOMAIL

Piment, tomate et ail
Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 3,98 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 34,57 €

réf. s10Q **15,90 €**



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

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,60 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 40 €

réf. s09Q **18,40 €**

Les puissantes et poivrées

Subtilement relevées, délicatement pimentées, touches d'épices et d'agrumes, notes fleuries ou acidulées... pour jongler avec les saveurs, et les faire twister !



nouveau

À L'HUILE DE PÉPIN DE RAISIN, AU POIVRE ET KUMQUAT

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,36 €, 4 à 6 sardines

Prix kg : 37,93 € - réf. s884Q **17,45 €**

nouveau

À L'HUILE DE COLZA, AUX BAIES DE BATAK ET CURCUMA

Lot de 4 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,19 €, 4 à 6 sardines
Prix kg : 36,41 € - réf. s893Q **16,75 €**



Les assortiments

Misez sur la variété et renouvez le plaisir de la sardine jour après jour avec ces éventails de recettes !

ASSORTIMENT GLÉNAN 6 SARDINES 115 G

- 1 À l'huile d'olive et au citron
 - 1 Aux épices et aromates
 - 1 À l'huile d'arachide
 - 1 À la tapenade
 - 1 À la sauce Pitomail
 - 1 Au poivre vert
- réf. C4050 **25,00 €**



ASSORTIMENT OUESSANT 6 SARDINES 115 G

- 1 À l'huile d'olive Saint-Georges
 - 1 Marinées au Muscadet et aux aromates
 - 1 À la Luzienne
 - 1 Aux 2 piments et sa note de citron
 - 1 À la tomate et huile d'olive
 - 1 Au citron et à l'huile d'arachide
- réf. C4053 **25,00 €**



LA BOITE ASSORTIMENT 5 SARDINES 115 G

- 1 À l'huile d'olive et au citron
 - 1 Aux 2 piments et sa note de citron
 - 1 À l'huile d'olive, thym citron et poivre Timut
 - 1 À la sauce Pitomail
 - 1 À l'huile d'olive Saint-Georges
- réf. C5008 **24,65 €**



LA BOITE ASSORTIMENT 5 SARDINES À DÉGUSTER CHAUD 115 G

- 1 Au citron confit et coriandre
 - 1 À la Nantaise
 - 1 Au beurre de baratte
 - 1 Aux épices orientales
 - 1 À la tomate et au pistou
- réf. C5009 **26,15 €**



ASSORTIMENT 4 SARDINES POIVRÉES 115 G

- 1 À l'huile d'olive vierge, thym citron et poivre Timut
- 1 À l'huile de pépin de raisin, au poivre et kumquat
- 1 À l'huile d'olive et au poivre vert
- 1 À l'huile de colza et poivre de Sao Tomé

C5024 **17,70 €**

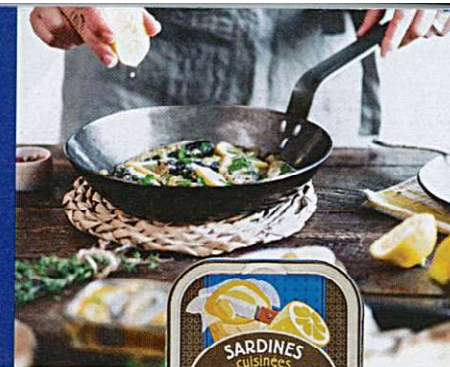


Les sardines cuisinées

À déguster chaud ! Magnifiant le goût subtil des ingrédients, la chaleur apporte de délicieux parfums et saveurs : une autre façon de découvrir la sardine...

Conseils de préparation

Avant d'ouvrir, passer la boîte sous l'eau chaude puis démouler pour faire réchauffer soit à la poêle 2 minutes à feu très doux, soit au four 7 minutes à 180°, ou 1 minute au micro-ondes à 500W. Bon appétit !



AU BEURRE DE BARATTE

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,75 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 41,30 €
réf. s796 **14,25 €**



À LA NANTAISE

Tomate, oignon, ail, persil et muscadet
Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,73 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 41,16 €
réf. s798 **14,20 €**



À LA TOMATE ET AU PISTOU

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 39,13 €
réf. s799 **13,50 €**



AUX ÉPICES ORIENTALES

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 39,13 €
réf. s800 **13,50 €**



AU CITRON CONFIT ET CORIANDRE

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 39,13 €
réf. s801 **13,50 €**



AU SARRASIN ET AU BEURRE DE BARATTE

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,83 €, 4 à 6 sardines - Prix kg : 42,03 €
réf. s827 **14,50 €**



ASSORTIMENT 5 SARDINES À DÉGUSTER CHAUD 115 G

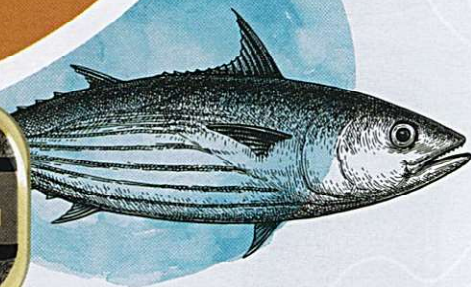
- 1 Au sarrasin et au beurre de baratte
 - 1 Au citron confit et coriandre
 - 1 Au beurre de baratte
 - 1 À la tomate et au pistou
 - 1 Aux épices orientales
- réf. C4897 **23,15 €**



Notre Thon blanc germon

Un thon d'exception

Notre thon blanc germon se caractérise par sa fraîcheur, son goût et son fondant incomparables. Riche en protéines, minéraux et vitamines, cet incontournable poisson plein de bienfaits plaît aux petits comme aux grands ! Facile et rapide à préparer, simple à cuisiner, le thon en boîte est un allié au quotidien en offrant une infinité de possibilités...



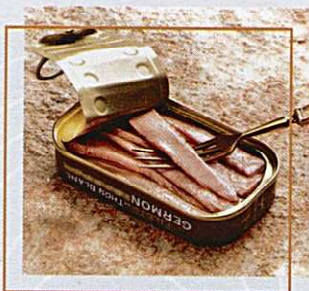
FILETS DE THON BLANC GERMON

Lot de 3 boîtes de 69 g
Prix boîte : 9,17 € - Prix kg : 132,85 €

réf. s42 **27,50 €**

Quantité limitée à 2 lots
par commande

Dégustez un produit d'exception avec nos ventrèches de thon blanc germon, la partie la plus noble et fondante du poisson !



Un must pour les amateurs

Également appelés "parpelettes" ou "ventrèches", ils sont de l'avis de tous ceux qui les ont goûtés, une pure merveille. Prélevés sur une toute petite partie du poisson, la plus noble et la plus rare, où la chair est la plus fondante, ces fameux filets sont mis en boîte à la main, un à un, pour mieux s'imprégner de l'huile d'olive vierge extra et leur donner cette finesse et saveur sans égales !



À L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA

- Lot de 4 boîtes de 80 g - Prix boîte : 3,99 € - Prix kg : 49,84 €
réf. s36Q **15,95 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g - Prix boîte : 6,80 € - Prix kg : 42,50 €
réf. s23Q **27,20 €**



AU NATUREL

- Lot de 4 boîtes de 100 g de poisson égoutté
Prix boîte : 4,99 € - Prix kg égoutté : 49,87 €
réf. s33Q **19,95 €**

- Lot de 4 boîtes de 150 g de poisson égoutté
Prix boîte : 6,98 € - Prix kg égoutté : 46,50 €
réf. s21Q **27,90 €**



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

Lot de 4 boîtes de 160 g - Prix boîte : 6,98 € - Prix kg : 43,59 €
réf. s814Q **27,90 €**



À L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET À L'AIL

Lot de 4 boîtes de 160 g - Prix boîte : 6,98 € - Prix kg : 43,59 €
réf. s841Q **27,90 €**



À L'HUILE D'OLIVE VIERGE ET POIVRE VERT

Lot de 4 boîtes de 160 g - Prix boîte : 6,98 € - Prix kg : 43,59 €
réf. s58Q **27,90 €**

ASSORTIMENT 4 THONS EN TRANCHE

- 1 À l'huile d'olive vierge et à l'ail 160 g
- 1 À l'huile d'olive vierge et poivre vert 160 g
- 1 À l'huile d'olive vierge extra 160 g
- 1 À l'huile d'olive vierge, épices et aromates 160 g

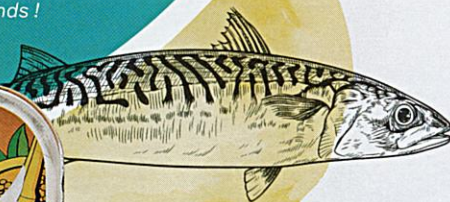
réf. C5043 **27,80 €**



Nos filets de Maquereaux

Des bienfaits plein les filets

Travaillés frais, cuits au court-bouillon, parés et emboîtés à la main, nos filets de maquereaux offrent une finesse de goût et une légèreté rares grâce à nos attentions... Ce savoir-faire permet de préserver la chair tendre du maquereau et sa richesse en oméga-3, vitamines et oligoéléments. Des recettes riches en saveurs et bienfaits nutritionnels pour réaliser de nombreux plats, à la fois sains et gourmands !



À LA MOUTARDE

- Lot de 4 boîtes de 112,5 g
Prix boîte : 3,60 € - Prix kg : 32,00 €
réf. s135Q **14,40 €**
- Lot de 4 boîtes de 176 g
Prix boîte : 4,83 € - Prix kg : 27,41 €
réf. s718Q **19,30 €**

De généreux filets sur leur lit de sauce moutarde mijotée à l'ancienne... Une recette authentique à déguster froide ou chaude, en compagnie de salade, pommes de terre, riz, lentilles vertes... pour un repas à la bonne franquette !

Croquettés de maquereau

Réinventez le poisson pané en réalisant ces gourmandes galettes de pommes de terre au maquereau ! Il suffit d'écraser 2 pommes de terre cuites à la fourchette, d'y ajouter 1 œuf, 1 boîte de Maquereau à l'huile d'olive et 20 g de chapelure. De mettre le tout 10 minutes au frais avant de mouler 12 palets enrobés de 40 g de chapelure, et de les faire dorer à la poêle avec de l'huile ! À savourer en entrée ou en plat, accompagnées de salade verte, de citron et d'une touche de mayo !



MARINÉS AU VIN BLANC ET AUX AROMATES

- Lot de 4 boîtes de 118 g - Prix boîte : 3,63 € - Prix kg : 30,72 €
réf. s28Q **14,50 €**
- Lot de 4 boîtes de 176 g - Prix boîte : 4,91 € - Prix kg : 27,91 €
réf. s35Q **19,65 €**



À LA TOMATE

- Lot de 4 boîtes de 112,5 g - Prix boîte : 3,60 € - Prix kg : 32,00 €
réf. s159Q **14,40 €**
- Lot de 4 boîtes de 176 g - Prix boîte : 4,83 € - Prix kg : 27,41 €
réf. s858Q **19,30 €**



FAÇON DIABLESSE

- Moutarde, piment rouge et ail
Lot de 4 boîtes de 112,5 g - Prix boîte : 3,60 € - Prix kg : 32,00 €
réf. s767Q **14,40 €**



CURRY ET AMANDES

- Lot de 4 boîtes de 112,5 g - Prix boîte : 3,60 € - Prix kg : 32,00 €
réf. s736Q **14,40 €**
- Lot de 4 boîtes de 176 g - Prix boîte : 4,83 € - Prix kg : 27,41 €
réf. s746Q **19,30 €**



HUILE D'OLIVE, CITRON ET 5 BAIES

- Lot de 4 boîtes de 118 g - Prix boîte : 4,29 € - Prix kg : 36,33 €
réf. s787Q **17,15 €**
- Lot de 4 boîtes de 176 g - Prix boîte : 5,71 € - Prix kg : 32,46 €
réf. s834Q **22,85 €**



CITRON BERGAMOTE ET ANETH

- Lot de 4 boîtes de 118 g - Prix boîte : 3,68 € - Prix kg : 31,14 €
réf. s857Q **14,70 €**
- Lot de 4 boîtes de 176 g - Prix boîte : 4,88 € - Prix kg : 27,70 €
réf. s886Q **19,50 €**



ASSORTIMENT 5 FILETS DE MAQUEREAUX 176 G

- 1 Marinés au vin blanc et aux aromates
- 1 À la tomate
- 1 Curry et amandes
- 1 Huile d'olive, citron et 5 baies
- 1 À la moutarde

réf. C4924 **25,20 €**



ASSORTIMENT 7 FILETS DE MAQUEREAUX 112,5 G

1 boîte de chaque recette
réf. C4895 **25,95 €**

Nos Émiettés

Le plaisir et le goût

Thon ou maquereau, leur chair émietée associée aux meilleurs ingrédients se confit dans des recettes variées et originales, aussi fondantes que gourmandes. Saveurs d'ailleurs ou saveurs d'ici, nos émiettés sont une véritable source d'inspiration pour réinventer et sublimer les repas au gré des envies... Ultra-faciles à employer, ils permettent d'improviser une infinité d'en-cas et de plats à partager !



Les émiettés de thon

Saveurs provençales, basques, créoles, ou orientales... une symphonie de recettes autour du thon blanc germon pour s'évader par le goût : un régal !



À L'HUILE D'OLIVE vierge extra

Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,60 € - Prix kg : 45,00 €

réf. s163Q **14,40 €**

Lot de 4 boîtes de 155 g
Prix boîte : 5,85 € - Prix kg : 37,74 €

réf. s186Q **23,40 €**



À LA TOMATE Tomate, oignons et herbes de Provence

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,18 €
Prix kg : 39,69 €

réf. s164Q **12,70 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,43 €
Prix kg : 33,91 €

réf. s187Q **21,70 €**



À LA MARIE-GALANTE Noix de coco, poivrons et citron vert

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,24 €
Prix kg : 40,47 €

réf. s165Q **12,95 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,74 €
Prix kg : 35,86 €

réf. s188Q **22,95 €**



ZANZIBAR Pruneaux et épices

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,21 € - Prix kg : 40,16 €

réf. s162Q **12,85 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,59 € - Prix kg : 34,92 €

réf. s711Q **22,35 €**



À LA LUZIENNE Piment d'Espelette, jambon de Bayonne

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,21 € - Prix kg : 40,16 €

réf. s183Q **12,85 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,59 € - Prix kg : 34,92 €

réf. s710Q **22,35 €**



SAVEURS DE LA GARRIGUE Oignons, olives noires, tomates séchées et ail

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,24 € - Prix kg : 40,47 €

réf. s840Q **12,95 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,74 € - Prix kg : 35,86 €

réf. s894Q **22,95 €**

Idee recette de saison



Tarte au thon, courge butternut, épinards et noisettes

Réalisez une délicieuse tarte au thon aux douces saveurs de l'automne : réconfortante et parfaite pour la saison !

Faites précuire à la casserole une demi-courge butternut et 100 g d'épinards avec un peu d'huile d'olive pendant 15 minutes. Préchauffez le four à 180° et préparez 85 cl de béchamel. Étalez une pâte brisée dans un moule et mettez-y les légumes précuits. Ajoutez une boîte de 80 g d'Émietté de thon à l'huile d'olive, ainsi que la béchamel. Puis disposez une boîte de 139 g de Thon au naturel en petits morceaux. Enfin, parsemez le tout de noisettes grillées et enfournez la tarte pendant 30 minutes à 180°C... **Bon appétit !**

Les émiettés de maquereau

Saveurs antillaises, bretonnes, nordistes ou méridionales...
une symphonie de recettes autour du maquereau pour
s'évader par le goût : un régal !



AUX GRAINES DE PARADIS

Manigette, balsamique blanc,
oignons rissoles

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,05 €
Prix kg : 38,13 €

réf. s738Q **12,20 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,19 €
Prix kg : 32,42 €

réf. s751Q **20,75 €**



AU CŒUR D'ARGOAT

Cœurs d'artichauts, topinambour,
graines de sarrasin grillées

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 2,96 €
Prix kg : 37,03 €

réf. s856Q **11,85 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 4,99 €
Prix kg : 31,17 €

réf. s873Q **19,95 €**



À LA FAÇON D'ESCARTEFIGUE

Tomate, ail et herbes de Provence

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,05 €
Prix kg : 38,13 €

réf. s739Q **12,20 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,19 €
Prix kg : 32,42 €

réf. s752Q **20,75 €**



À LA BIÈRE BLANCHE

Oignons, carottes
et bière blanche

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 2,96 €
Prix kg : 37,03 €

réf. s737Q **11,85 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 4,99 €
Prix kg : 31,17 €

réf. s750Q **19,95 €**



DES BOUCANIER

Citron vert, poivron,
piment et sel fumé

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 2,96 €
Prix kg : 37,03 €

réf. s753Q **11,85 €**



AUX HERBES ET AU CITRON DE MENTON

- Lot de 4 boîtes de 80 g
Prix boîte : 3,10 €
Prix kg : 38,75 €

réf. s747Q **12,40 €**

- Lot de 4 boîtes de 160 g
Prix boîte : 5,24 €
Prix kg : 32,73 €

réf. s759Q **20,95 €**

Les assortiments

Pour ne plus avoir à choisir, misez sur nos
collections d'émiettés : la solution idéale
pour tous les goûter et improviser
des repas gourmands et variés !



Thon

ASSORTIMENT 5 ÉMIETTÉS DE THON 155 G

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

réf. C4733 **28,35 €**



ASSORTIMENT 6 ÉMIETTÉS DE THON 80 G

- 1 À l'huile d'olive vierge extra
- 1 À la tomate
- 1 À la Marie-Galante
- 1 Saveurs de la garrigue
- 1 Zanzibar
- 1 À la Luzienne

réf. C4144 **19,85 €**

Maquereau

ASSORTIMENT 5 ÉMIETTÉS DE MAQUEREAU 160 G

- 1 Au cœur d'Argoat
- 1 À la bière blanche
- 1 À la façon d'Escartefigue
- 1 Aux herbes et au citron de Menton
- 1 Aux graines de paradis

réf. C4822 **25,75 €**



ASSORTIMENT 6 ÉMIETTÉS DE MAQUEREAU 80 G

- 1 Aux herbes et au citron de Menton
- 1 Au cœur d'Argoat
- 1 Des Boucaniers
- 1 Aux graines de paradis
- 1 À la façon d'Escartefigue
- 1 À la bière blanche

réf. C4805 **18,25 €**

ASSORTIMENT ÉMIETTÉS THON ET MAQUEREAU 80 G

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

réf. C4992 **19,40 €**



Conseils de dégustation

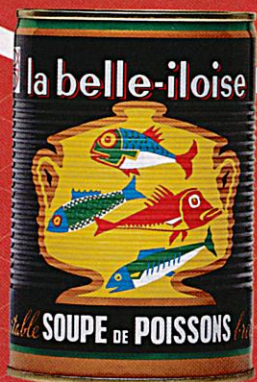
Nos émiettés se prêtent à merveille aux salades ou pour des tartines
à l'apéritif. Ils sont aussi délicieux en compagnie de riz, pâtes ou
pommes de terre chaudes, et parfaits pour réaliser un cake ou une
quiche de manière rapide et facile !

Découvrez toutes nos idées-recettes sur www.labelleiloise.fr

Nos Soupes

Chaleur & réconfort

En entrée ou en plat, nos savoureuses soupes sont de véritables alliées pour des repas gourmands, sains, équilibrés et faciles à préparer ! Variez les plaisirs entre soupes de poissons, légumes et crustacés grâce à nos incontournables recettes. De notre toute première soupe de poissons conçue en 1962 à notre toute dernière soupe végétale, Arvorig, lancée en 2022, retracez 60 ans de savoir-faire et d'innovation autour de la soupe !



SOUPE DE POISSONS BRETONNE

Lot de 4 boîtes de 400 g
Prix boîte : 3,40 € - Prix kg : 8,50 €
réf. s17Q **13,60 €**

Lot de 12 boîtes de 400 g
Prix boîte : 3,36 € - Prix kg : 8,40 €
réf. s17Z **40,30 €**

Lot de 6 boîtes de 800 g
Prix boîte : 6,58 € - Prix kg : 8,23 €
réf. s19X **39,50 €**

Les soupes de poissons

Redécouvrez ces grands classiques de la gastronomie française sous un nouveau jour avec nos recettes au goût unique, d'une finesse et onctuosité rares...



COTRIADE DE POISSONS

Avec morceaux de poissons

Lot de 4 boîtes de 400 g
Prix boîte : 4,15 € - Prix kg : 10,37 €
réf. s825Q **16,60 €**

Lot de 12 boîtes de 400 g
Prix boîte : 4,03 € - Prix kg : 10,08 €
réf. s825Z **48,40 €**

Lot de 6 boîtes de 800 g
Prix boîte : 8,03 € - Prix kg : 10,04 €
réf. s826X **48,20 €**

Idée recette

Le gratin des écoliers

Réalisez une soupe que, même en vacances, les petits vont adorer ! Faites cuire des coquillettes ou des pâtes alphabet directement dans notre soupe de poissons, répartissez le tout dans des ramequins individuels où vous aurez préalablement versé de la crème, parsemez de gruyère râpé et faites gratiner 10 à 12 minutes au four en position grill !



BISQUE DE HOMARD

Lot de 4 boîtes de 400 g
Prix boîte : 5,45 €
Prix kg : 13,63 €
réf. s80Q **21,80 €**

Lot de 6 boîtes de 800 g
Prix boîte : 9,93 €
Prix kg : 12,42 €
réf. s81X **59,60 €**



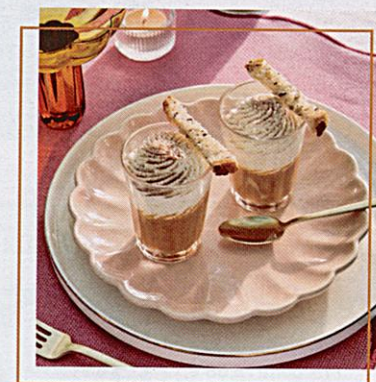
SOUPE DE POISSONS DE ROCHE AUX SAVEURS DE PROVENCE

Lot de 4 boîtes de 400 g
Prix boîte : 3,63 €
Prix kg : 9,06 €
réf. s773Q **14,50 €**



VELOUTÉ DE COQUILLAGES

Lot de 4 boîtes de 400 g
Prix boîte : 4,40 €
Prix kg : 11,00 €
réf. s182Q **17,60 €**



La bisque de homard

Un élixir de plaisir pour les fêtes !

L'onctuosité et la douceur de notre bisque de homard magnifient les saveurs raffinées du roi des crustacés. Son délicat fumet exhale les senteurs suaves du vin blanc et du cognac, invitant à inaugurer un repas des plus gourmets. Sa belle couleur corail révèle de subtils arômes iodés, adoucis par une touche végétale ainsi qu'une note crémeuse. Enfin, une pointe de curry relève le tout pour atteindre un équilibre parfait au goût ! Idéale en entrée d'un dîner festif ou en plat léger pour un repas plein de volupté !

Les soupes de poissons & légumes

Des recettes originales et généreuses, riches en morceaux de poisson et légumes, aux saveurs typiques de nos régions. À simplement faire réchauffer, pour des repas équilibrés, sains et variés !



Les rouilles

L'indispensable petite touche en plus pour rehausser et sublimer les soupes de poissons !



SAUCE ROUILLE AIL & PIMENT

Lot de 2 verrines de 95 g
Prix boîte : 2,70 € - Prix kg : 28,42 €
réf. s929D **5,40 €**

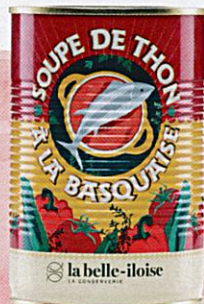


SAUCE ROUILLE

Lot de 2 verrines de 95 g
Prix boîte : 2,45 € - Prix kg : 25,79 €
réf. s928D **4,90 €**

SOUPE DORADE TOPINAMBOURS SARRASIN

Lot de 2 boîtes de 380 g
Prix boîte : 5,98 €
Prix kg : 15,72 €
réf. s908D **11,95 €**



SOUPE DE THON À LA BASQUAISE

Lot de 2 boîtes de 380 g
Prix boîte : 5,65 €
Prix kg : 14,87 €
réf. s907D **11,30 €**

GODAILLE DU PÊCHEUR

Lot de 2 boîtes de 380 g
Prix boîte : 5,58 €
Prix kg : 14,67 €
réf. s909D **11,15 €**



SOUPE D'ARVORIG Artichauts, sarrasin, algues de Bretagne

Soupe de légumes
Lot de 2 boîtes de 380 g
Prix boîte : 5,55 €
Prix kg : 14,61 €
réf. s923D **11,10 €**

Les assortiments

Misez sur la variété et renouvelez le plaisir de la soupe jour après jour avec notre éventail de recettes iodées !



ASSORTIMENT 6 SOUPES DE POISSONS 800 G

2 Bisques de homard
2 Soupes de poissons bretonne
2 Cotriades de poissons
réf. C4875 **50,50 €**



ASSORTIMENT 6 SOUPES DE POISSONS 400 G

1 Cotriade de poissons
1 Bisque de homard
2 Soupes de poissons bretonne
1 Soupe de poissons de roche
1 Velouté de coquillages
réf. C5001 **24,65 €**



ASSORTIMENT 4 SOUPES DE POISSONS & LÉGUMES 380 G

1 Dorade topinambours sarrasin
1 D'Arvorig
1 Thon à la basquaise
1 Godaille du pêcheur
réf. C5042 **23,10 €**



nouveau

CROÛTONS BIO NATURE LA CHANTERACOISE

Sachet de 100 g
Prix kg : 29,50 €
réf. s9175 **2,95 €**



Hommage à la Bretagne

Hommage à la Bretagne, son terroir et ses producteurs locaux, la soupe d'Arvorig réunit avec brio trois ingrédients typiquement régionaux : artichauts, sarrasin et algues bio. Réconfortante par sa douceur automnale et surprenante par son subtil équilibre végétal, elle dévoile un univers aromatique inédit et sans égal... Un régal !



C'est tout prêt !

Des produits nomades à emporter partout

Plutôt salade ou sandwich ? Découvrez des recettes qui vous feront voyager, en plus de vous régaler, pour des repas aussi faciles à déguster que pratiques à emporter. Avec sa gamme nomade, la belle-iloise vous accompagne partout : au bureau, en balade ou lors de vos plus lointaines escapades !



Les préparations pour sandwich

Pratiques et diététiques, pour réaliser en un tour de main des sandwichs complets, bons et sains. Parfaites à glisser dans le sac-à-dos ou dans l'auto, elles se tartinent telles quelles, à condition d'avoir pensé au pain !



SAUMON ROSE DU PACIFIQUE, BUTTERNUT ET POIVRE TIMUT

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €
Prix kg : 39,13 €
réf. s904 **13,50 €**



LIEU, CAROTTES ET CITRON CONFIT

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €
Prix kg : 39,13 €
réf. s852 **13,50 €**



SARDINES, TOMATES, PANAIS ET POIS GOURMANDS

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,10 €
Prix kg : 35,65 €
réf. s849 **12,30 €**



THON GERMON, POIVRONS, MAÏS, HARICOTS ROUGES

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €
Prix kg : 39,13 €
réf. s851 **13,50 €**



MAQUEREAUX, CŒURS D'ARTICHAUTS ET CAROTTES

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,10 €
Prix kg : 35,65 €
réf. s847 **12,30 €**



THON GERMON, TOMATES, OLIVES VERTES, HERBES DE PROVENCE

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,50 €
Prix kg : 39,13 €
réf. s850 **13,50 €**



HARENGS, ASPERGES VERTES ET MIMOLETTE

Lot de 3 boîtes de 115 g
Prix boîte : 4,10 €
Prix kg : 35,65 €
réf. s848 **12,30 €**

ASSORTIMENT 5 PRÉPARATIONS POUR SANDWICH

- 1 Thon germon, poivrons, maïs, haricots rouges
- 1 Thon germon, tomates, olives vertes, herbes de Provence
- 1 Saumon rose du Pacifique, butternut et poivre Timut
- 1 Maquereaux, cœurs d'artichauts et carottes
- 1 Lieu, carottes et citron confit

réf. C5019 **22,65 €**



Les salades

Alliant légumes et poissons de premier choix, ces recettes saines et équilibrées révèlent de subtils équilibres aromatiques procurant fraîcheur et évasion à vos déjeuners sur le pouce et pique-niques...

HARENG, RIZ DE CAMARGUE & CHOU KALE BIO

Lot de 3 boîtes de 175 g
Prix boîte : 4,63 € - Prix kg : 26,48 €
réf. s910T **13,90 €**

LÉGUMES FAÇON TAJINE, QUINOA & THON GERMON

Lot de 3 boîtes de 175 g
Prix boîte : 4,97 € - Prix kg : 28,38 €
réf. s911T **14,90 €**

MAQUEREAU, LENTILLES BELUGA AU BALSAMIQUE BLANC

Lot de 3 boîtes de 175 g
Prix boîte : 4,30 € - Prix kg : 24,57 €
réf. s914T **12,90 €**



THON GERMON, TIAN DE LÉGUMES AU VINAIGRE DE XÉRÈS

Lot de 3 boîtes de 175 g
Prix boîte : 4,97 €
Prix kg : 28,38 €
réf. s912T **14,90 €**

POIVRONS, PETIT ÉPEAUTRE, RIZ NOIR & THON GERMON

Lot de 3 boîtes de 175 g
Prix boîte : 4,97 €
Prix kg : 28,38 €
réf. s913T **14,90 €**

ASSORTIMENT 5 SALADES

1 boîte de chaque recette ci-dessus
réf. C4985 **24,20 €**



Une entreprise familiale et indépendante

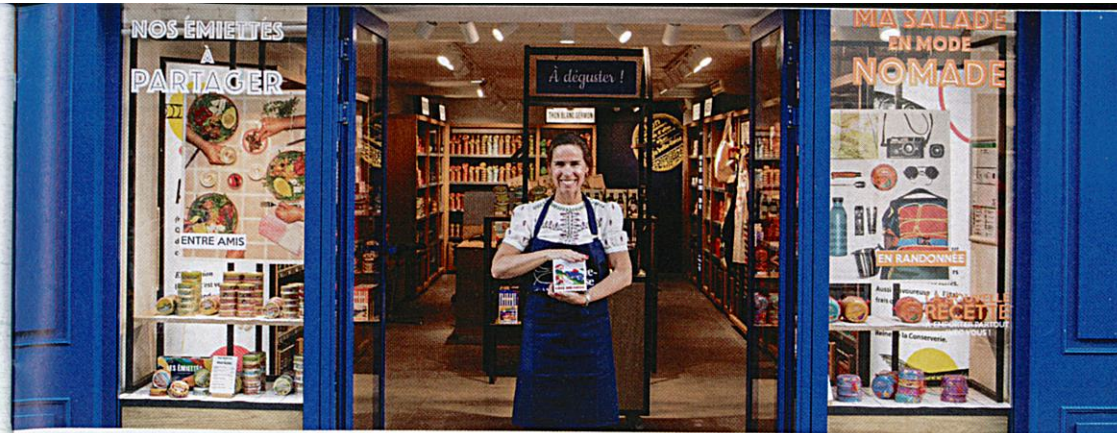


Depuis toujours, la belle-iloise propose, en direct de Quiberon, des conserves de poissons aux saveurs d'exception. La vente directe offre des relations personnalisées et une proximité dans tous nos canaux de distribution, grâce à des équipes de vente à l'écoute et un Service clients de qualité.

Une histoire de famille

C'est en 1932 que Georges Hilliet ouvre sa conserverie de poissons à Port-Maria, le port de pêche de Quiberon, afin de travailler les sardines tout juste pêchées. En 1967, il ouvre le 1^{er} magasin de vente directe au sein même de l'usine pour résister à l'émergence de la grande distribution et préserver l'excellence de ses produits. En 1972, Georges fils et Bernard, 2 de ses 5 enfants, prennent la relève et développent un réseau de magasins dans les plus belles communes du littoral armoricain. Au fil du temps, les recettes s'étoffent avec l'arrivée du maquereau et du thon blanc germon, ainsi que des tartinables et soupes de poissons. En 1995, Bernard poursuit seul l'aventure : il ouvre des magasins sur l'ensemble du littoral français, du Touquet à Menton, et recrute notre chef cuisinier pour toujours mieux se réinventer.

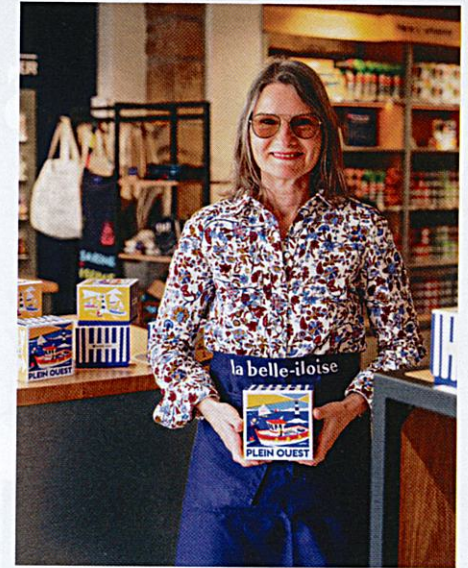
Aujourd'hui dirigée par sa fille, Caroline Hilliet Le Branchu, la belle-iloise reste fidèle à ses racines, à son identité et à ce qui lui tient le plus à cœur : le respect et la qualité. Animés depuis plus de 90 ans par le même esprit de bien faire, nous avançons jour après jour pour vous convier au plaisir de bien manger !



Au plus proche de vous

La vente directe nous permet d'être autonome et de nous engager librement, sans intermédiaires, au plus proche de vous, nos clients. Depuis le premier magasin de Port Maria, nos belles vitrines ont fleuri d'abord en bord de mer, puis dans les grandes villes. Imaginés pour vous transporter dans l'univers de la belle-iloise, nos 94 magasins offrent une immersion dans un monde gourmand et convivial, fait de rencontres et d'échanges. Notre catalogue est un temps fort et une habitude pour beaucoup : l'occasion pour vous de découvrir nos nouveautés et faire le plein de vos produits préférés !

Retrouvez-nous aussi toute l'année sur notre site internet www.labelleiloise.fr animé d'une foule d'actualités... Avec une centaine d'idées-recettes en ligne, c'est une source d'inspiration quotidienne pour cuisiner !



Gardons le lien

Une équipe à échelle humaine incollable sur la belle-iloise et ses bons produits : voilà notre Service clients ! Vouée à vous satisfaire, notre équipe fait primer l'authenticité et la simplicité dans les échanges, afin que vous vous sentiez comme à la maison.

Réceptionnant depuis Quiberon l'ensemble des commandes et des demandes - par courrier, téléphone ou Internet -



l'équipe en garantit la prise en charge dans les 24 à 48h. Tout est fait pour que vous soyez satisfaits, et que vos colis arrivent en temps et en heure !



Une Société à Mission

Le plaisir de bien manger, le bonheur de vivre mieux

En tant que fabricant et distributeur de conserves, notre rôle est de rendre accessible une alimentation saine et responsable, tout en vous conviant au plaisir de bien manger.

Convaincue qu'une bonne alimentation contribue à une bonne santé, que nos choix alimentaires peuvent participer à un monde plus durable, et que manger doit toujours être un plaisir, celui du goût et des moments partagés, la belle-iloise se donne pour raison d'être de :

Permettre à chacun de vivre mieux en conciliant manger-sain et plaisir

En faisant le choix, en 2023, de devenir « Société à Mission », l'entreprise affirme officiellement sa raison d'être et ses engagements en les inscrivant jusque dans ses statuts.

Agir en conscience

Parce que chacun peut **contribuer à un monde plus durable, et qu'ensemble on est plus forts**, la belle-iloise veut faire sa part dans la construction d'un monde meilleur en devenant **un levier d'action collective et de changement**.

Afin de vous garantir de faire le bon choix en achetant nos produits, nous avons toujours eu la volonté d'être **transparents sur leur fabrication, tout comme sur l'entreprise, ses valeurs et nos manières de fonctionner**.

Consciente de l'impact de ses activités sur l'Environnement, la belle-iloise est déterminée à **toujours faire mieux en proposant des produits plus vertueux**.



La belle-iloise s'engage

Fidèle aux valeurs fortes issues de son histoire, celles des gens de mer, et attachée à son lieu d'origine, le port de pêche de Quiberon, la belle-iloise s'engage au quotidien à travers **des actions concrètes en faveur de l'Homme et la société, de l'Environnement et son territoire**.

Retrouvez nos engagements et nos actions sur notre site internet www.labelleiloise.fr