

MAISON  
REYNAUD  
1924

Nouveautés  
Printemps  
été CATALOGUE  
PRODUITS 2025





MAISON  
REYNAUD  
1924

La Maison Reynaud, spécialiste des produits de la mer au service des passionnés, garantie ultime d'une explosion de saveurs, de textures et de plaisir en bouche pour les gourmets les plus exigeants.

Depuis 1924, la Maison Reynaud sélectionne ce que la mer a de plus beau au service de la Gastronomie Durable et Responsable.

Découvrez notre sélection de produits de la mer printemps-été 2025, soigneusement choisie pour allier fraîcheur, innovation et engagement gastronomique. Conçue pour répondre à vos exigences, elle vous assure une maîtrise des coûts tout en offrant une préparation simple et efficace en cuisine.

*Sublimez vos cartes avec des saveurs authentiques et de saison !*

# Offre Tartare

## Tartare de Thon Albacore *Ikéjime* ❄️



Le tartare de Thon Albacore Ikéjime se distingue par sa qualité exceptionnelle. Pêché de manière responsable à la ligne et à l'hameçon, il est congelé à bord des bateaux à -60°C, garantissant ainsi la conservation de son goût authentique, de sa texture fondante et de sa couleur rouge éclatante.

### Les + produit

- Cubes de thon **surgelés individuellement (IQF)**, maîtrise du coût portion
- Prêt à l'emploi, idéale pour des **préparations rapides**

## Tartare de Gambas Rouge ❄️

Le tartare de Gambas Rouge est une perle rare de la gastronomie toute droit venue de Sicile. Avec sa chair ferme et fondante, il est la solution rapide et savoureuse pour une multitude de préparations et une expérience gustative unique.

Idéal pour ceux qui recherchent la simplicité sans faire de compromis sur la saveur et la qualité. Ce produit est un incontournable pour vos plats de fruits de mer.

### Les + produit

- Prêt à l'emploi, ne nécessite **aucune cuisson**
- **Décongélation rapide** à température ambiante





# Offre Carpaccio

## Carpaccio de Gambas *de Madagascar* ❄️



Originnaire de Madagascar, cette gambas penaeus monodon est une variété unique, reconnue par les chefs pour sa qualité exceptionnelle et son goût délicat. Certifiée Bio, elle offre une approche écologique et éthique, respectueuse de l'environnement.

Un trésor des mers qui allie qualité, praticité et fraîcheur en bouche.

### Les **+** produit

- Carpaccio **surgelé individuellement ( IQF)**, maîtrise parfaite du coût portion.
- Prêt à l'emploi, **décongélation rapide**, facile d'utilisation

## Carpaccio de Gambas *Rouge* ❄️

Le Carpaccio de Gambas Rouge, *aristus variden* offre une chair fondante et délicatement sucrée qui ravira les palais les plus exigeants. Il permet une multitude de préparations rapides et raffinées. Il ne vous reste plus qu'à laisser exprimer votre créativité.

### Les **+** produit

- Prêt à l'emploi et **sans cuisson**
- **Texture ferme** avec une mâche agréable



## Carpaccio de *Poulpe cuit* ❄️

Apportez raffinement et fraîcheur à votre carte avec notre carpaccio de poulpe cuit. Issu d'*octopus vulgaris* rigoureusement sélectionné, il se prête à une multitude d'interprétations : assaisonné d'une huile d'olive infusée aux agrumes, rehaussé d'une émulsion iodée ou sublimé par des pickles et herbes fraîches.

### Les **+** produit

- **Tranché avec précision**, pour une présentation élégante et mise en œuvre immédiate
- Un carpaccio pensé pour une **cuisine exigeante et créative**





## Homard *Bleu* *cryogénisé* ❄️



### *Exclusivité Maison Reynaud*

Notre **Homard Bleu**, homard *gammarus* est un homard européen qui est *cryogénisé*, il est le résultat d'un procédé unique de *surgélation ultra-rapide à très basse température* : -120°C.

Ce processus limite le stress du Homard et permet de *conserver toutes ses qualités gustatives, sa fraîcheur, sa texture ferme et ses propriétés nutritionnelles* comme s'il venait d'être pêché.

### Les **+** produit

- **Prêt à l'emploi** : décongélation rapide et décorticage simplifié
- Aussi bon **cru** que cuit.
- **Cuisson courte durée** à haute température
- **Origine** : ANE

### *Astuces de cuisson :*

Pour une cuisson optimale du Homard Cryogénisé, il est conseillé d'adopter des *méthodes à haute température sur une courte durée*.

Par exemple, vous pouvez *saisir la chair au chalumeau* pour une caramélisation rapide, ou le *rôtir au four* préchauffé à 200°C. Préservez ainsi la tendreté et les saveurs délicates du homard.

*La fraîcheur absolue garantie à chaque bouchée. Aussi bon cru que cuit.*





# Offre Plancha

## Tentacule de Poulpe *cuit frais/surgelé* ❄️



Prêt à l'emploi, ce produit se distingue par ses tentacules précuits, offrant une texture tendre et fondante qui ravira les amateurs de fruits de mer. Idéal pour des préparations variées telles que snackées, grillées, en salade ou en sauce, il s'adapte à toutes vos envies culinaires.

### Les **+** produit

- Prêt à l'emploi
- Un incontournable pour vos préparations rapides ou créations gastronomiques élaborées





Offre  
Poisson

# Sériole Japonaise *Ikéjime* *Yellowtail*



## *Exclusivité Reynaud*

Espèce la plus noble de la seule et unique ferme au monde au Japon : *seriola quinqueradiata*

Unique pour ses *qualités gastronomiques* avec sa *texture ferme*, sa *couleur naturelle* et son *goût subtil*.



*Ikejime* pour une *conservation optimale* et une *fraîcheur garantie*



*Idéale pour*  
*consommation crue ou cuite*



# Charcuterie Maturée

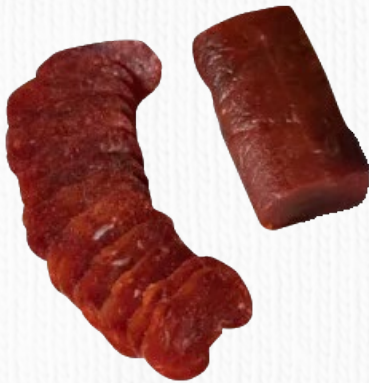
Proposez du poisson maturé sur vos cartes avec la charcuterie de la mer en exclusivité chez la Maison Reynaud.

La charcuterie de la mer réinvente les saveurs marines en proposant une alternative originale et raffinée aux charcuteries traditionnelles. Élaborée à partir de poissons nobles, elle allie savoir-faire et créativité culinaire pour offrir des produits savoureux, sains et riches en nutriments.

Notre gamme de charcuterie de la mer met en valeur la diversité et la finesse des produits marins tout en répondant aux attentes des amateurs de gastronomie et des professionnels de la restauration.

## Les **+** produit

- **Sans conservateur**, sans nitrite et sans fumage
- Respect de la pureté du poisson tout en offrant **une profondeur aromatique unique**

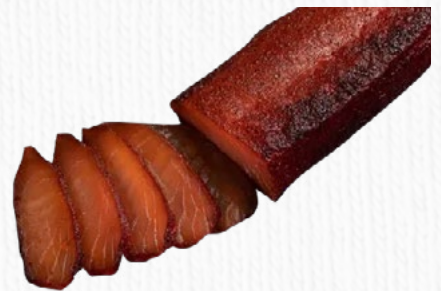


## Chorizo de la mer maturé

Découvrez le chorizo de la mer, une alternative unique et saine au traditionnel chorizo. Des saveurs authentiques avec les bienfaits nutritionnels et essentiels du poisson.

## Le saumon maturé

Retrouvez toute la délicatesse du saumon maturé avec une texture confite en bouche, légèrement parfumé au piment doux et sumac.



## Le thon maturé

Retrouvez le caractère et la puissance du filet de thon maturé aux notes de citron noir d'Iran et poivre long de java.

## L'espadon maturé

Découvrez la finesse et la gourmandise de l'espadon maturé aux notes citronnées





# Les Fumaisons



## Truite fumée *traditionnelle tranchée*

Elevée en France, cette truite fumée de qualité supérieure est issue d'un savoir-faire artisanal. Les filets, levés et parés à la main, conservent leur forme naturelle pour une présentation soignée. Salée manuellement au sel sec et fumée traditionnellement au bois de hêtre, elle se déguste idéalement en tranches fines, accompagnée de citron, d'herbes fraîches ou sur un toast gourmand.

### Les **+** produit

- Une chair fine et savoureuse **aux arômes délicats**
- **Sans OGM**

## Flétan *fumé tranché*

Ce flétan fumé se distingue par sa chair blanche, ferme et fondante, au goût délicat et légèrement beurré. Il s'apprécie nature, accompagné d'un filet de citron ou intégré dans des recettes gastronomiques.

### Les **+** produit

- Fumée pour des arômes subtils et **une texture raffinée.**
- **Rigoureusement sélectionné**



## Thon Albacore *fumé*

Pêché en Océan Pacifique, ce thon thunnus albacares se distingue par sa chair tendre et savoureuse, d'un rouge clair caractéristique. Son fumage délicat sublime ses arômes tout en conservant une texture fondante. Idéal en tranches fines, il se déguste nature, avec un filet de citron, ou intégré dans des préparations raffinées.

### Les **+** produit

- Fumage délicat pour **une richesse d'arômes**
- **Prêt à l'emploi**

## Haddock *fumé*

Nos filets d'églefin, pêchés dans les eaux islandaises, sont salés en saumure puis colorés naturellement au rocou, un pigment végétal d'Amérique du Sud. Ce haddock se distingue par sa chair blanche, tendre et légèrement feuilletée.

### Les **+** produit

- **Fumé artisanalement au bois**, pour des notes subtiles et authentiques
- Idéal dans des salades ou des **recettes gourmets**



## Espadon *fumé*

Cet espadon fumé offre une chair ferme, légèrement rosée et fondante, au goût subtil et iodé. Son fumage artisanal rehausse ses arômes délicats.

### Les **+** produit

- Fumage artisanal pour des arômes délicats
- Prêt à l'emploi, il ne reste qu'à les présenter en tranches fines dans des salades ou sur vos planches



# Conserve pour Tapas

Idéal pour corner épicerie, planche tapas et room service. **Origine Espagne**

## Les + produit

- Longue conservation
- Vendus à l'unité ou au carton de 25 unités



### Petites sardines à l'huile d'olive 115g

16/22 Ref: 76898  
20/25 Ref: 75947

Sardines sectionnées et rangées à la main. Conservée dans l'huile d'olive, leurs aspect argenté, leur texture douce et juteuse font de cette conserve traditionnelle l'un des mets les plus appréciés. Sa saveur augmente au fil du temps, par maturité.



### Poulpes à la "Galicienne" 111g Ref: 76897

Le poulpe est l'un des céphalopodes phares de Galice. Le processus d'élaboration est manuel et lors de la mise en conserve on rajoute l'huile, oignons et le piment pour intensifier ses qualités et sa saveur.



### Poulpes à l'huile d'olive 111g Ref: 75950

Le poulpe est l'un des céphalopodes phares de Galice. Le processus d'élaboration est manuel et lors de la mise en conserve on rajoute l'huile d'olive pour intensifier ses qualités et sa saveur.



### Pétoncles à la "Galicienne" 111g Ref: 76896

Le pétoncle noir est l'un des mollusques les plus appréciés des "Rias Gallegas". Ce fruit de mer est nettoyé manuellement et on y ajoute par la suite notre célèbre sauce galicienne, mijotée à feu doux, ce qui rend ce produit exclusif.



### Couteaux au naturel 111g Ref: 75948

Laissez vous surprendre par les couteaux et leur texture carnée, raffinée et leur saveur douce. Nettoyé à la main afin d'éliminer les grains de sables. Prêts à être dégusté ou ajouté à vos recettes iodées.



### Ventrèche de thon à l'huile d'olive et poivron rouge 111g Ref: 76899

La ventrèche de thon rouge est la partie la plus savoureuse et juteuse de ce thon. Ses fines lamelles sont rangées soigneusement par nos artisans.





# Conserve Pirate Cannerie

La Maison Reynaud propose à ses clients les conserves de la marque Pirate Cannerie, une gamme de produits artisanaux qui met à l'honneur les saveurs marines à destination des professionnels en recherche de produits raffinés et simple d'utilisation. Pirate Cannerie se distingue par son engagement envers la qualité, en sélectionnant des ingrédients frais et locaux pour créer des conserves riches en saveurs.

Chaque conserve offre un voyage gustatif unique, avec des recettes authentiques et savamment élaborées, allant des poissons aux fruits de mer. Pratiques et délicieuses, ces conserves sont parfaites pour un food corner, sur un buffet, des planches apéritives ou en room service.



## Bouillon ramen

Bouillon pour ramen entre la soupe miso et la soupe de poisson.



## Tuna ganoush

Thon, aubergines, pois chiches, citrons.



## Thon braisé

Thon blanc de St Jean de Luz fumé à chaud 8h au bois de hêtre puis confit à l'huile d'olive vierge extra.



## Thon teriyaki

Filet de thon germon de Ciboure en sauce teriyaki.



## Maquereaux fumés à l'huile d'olive

Maquereau de Ciboure fumé au bois de hêtre puis confit à l'huile d'olive extra vierge.



## Maquereaux sauce piquante

Maquereau de Ciboure, pâte de miso, sauce soja, huile de sésame, piment, purée de pommes.



## Poulpe braisé

Poulpe frais de pêche française fumé à chaud sur braises puis confit à l'huile d'olive vierge extra.



## Poulpe chimichurri

Tentacule de poulpe entière, huile d'olive, origan, ail, persil, basilic, menthe, piment jalapeno, vinaigre.



## Truite fumée

Truite de St Étienne de Baïgori, fumée à chaud puis confite dans l'huile d'olive vierge extra de Navarre



## Truite miso gingembre

Truite des Pyrénées cuisinée avec du Miso blanc, du Gingembre et un trait de vinaigre de riz. Parfait pour se faire un bowl à la maison



MAISON  
REYNAUD  
1924

Nouveautés  
Printemps  
été CATALOGUE  
PRODUITS 2025

[reynaud.fr](http://reynaud.fr)

