



MAISON
REYNAUD

1 9 2 4

*Automne
hiver* **CATALOGUE
PRODUITS 25-26**



MAISON
REYNAUD
1924

La Maison Reynaud, spécialiste des produits de la mer depuis 1924, offre une expérience unique faite de saveurs, de textures et d'émotions, pour les gourmets les plus exigeants.

Depuis plus de 100 ans, nous sélectionnons rigoureusement ce que la mer offre de plus beau, dans le respect d'une gastronomie durable et responsable.

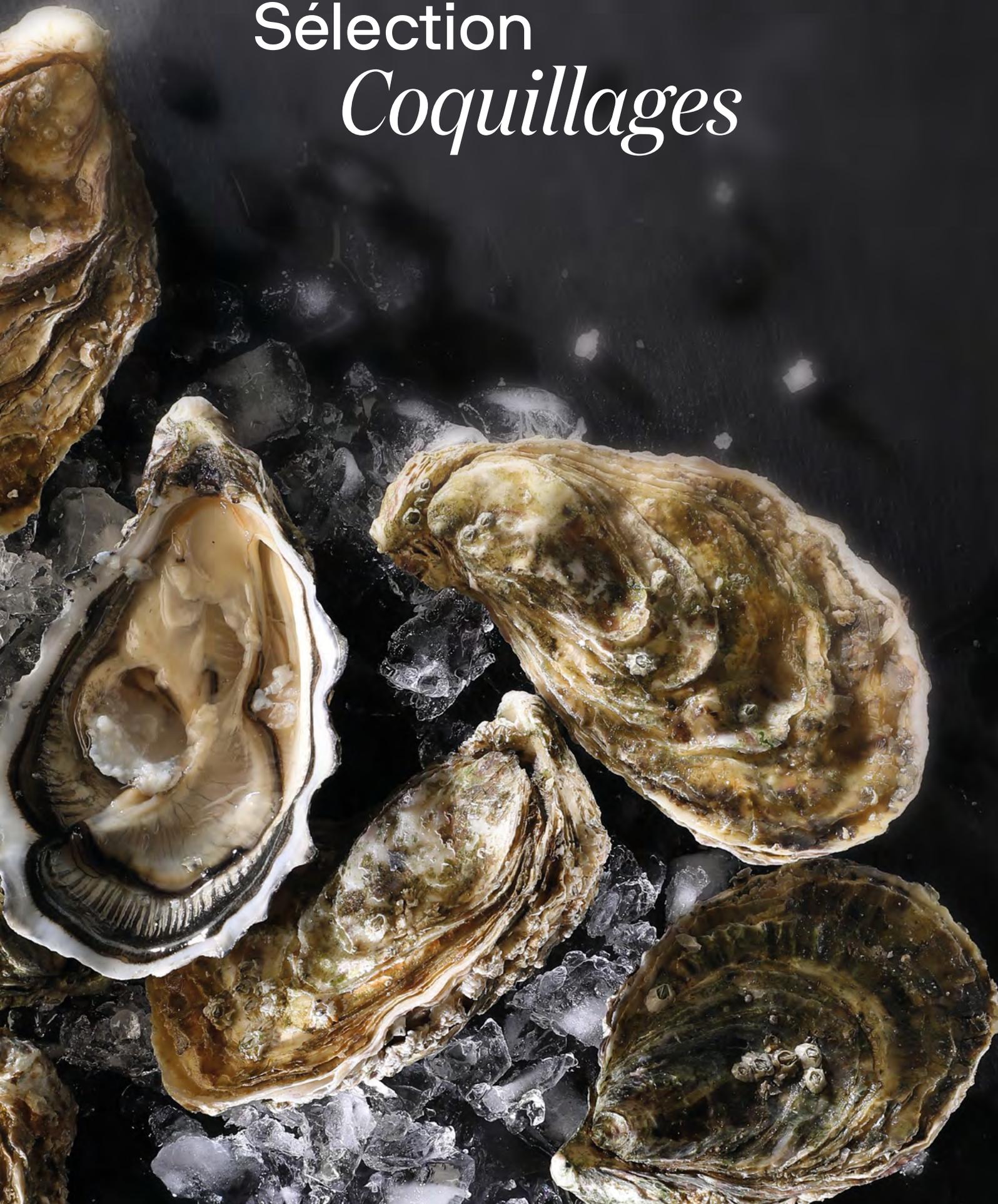
Pour l'automne-hiver 2025-2026, notre sélection conjugue fraîcheur, authenticité et innovation, tout en assurant **la maîtrise des coûts, la simplicité en cuisine et le plaisir gustatif.**

Chaque jour, avec nos partenaires pêcheurs et éleveurs responsables, nous garantissons **fraîcheur, qualité et authenticité.** Avec OSO[®], la Gambas de Madagascar, nous partageons une même ambition : allier **durabilité, éthique et gourmandise**, pour une gastronomie créative et respectueuse.

Boostez vos cartes avec des saveurs authentiques et de saison.

 reynaud_seafood -  reynaud-seafood

Sélection
Coquillages



Huîtres Spéciales Normande

“Pointe Nacrée”

Élevées 100% en pleine mer, ces huîtres naissent au large de Blainville-sur-mer et grandissent dans les parcs de la Pointe d'Agon-Coutainville, face à l'estuaire de la Sienne, un environnement exceptionnellement riche en plancton.

Avant expédition, elles passent ensuite 24h en bassin pour clarification.



Caractéristiques Organoleptiques



Conditionnement :

Calibres | N°3
En bourriches | x48 Huîtres



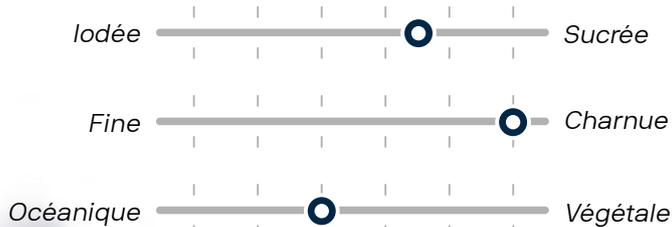
Perle Blanche® L'Originale

Huître Spéciale

Tout commence en Charente-Maritime où nos naissains de L'Originale Perle Blanche sont élevés sous l'œil attentif de nos ostréiculteurs.

Dans un second temps nos huîtres grossissent en Normandie, dans les parcs d'Utah Beach, baignée par des eaux riches en plancton, véritable trésor naturel.

Caractéristiques Organoleptiques



Conditionnement :

Calibres | N°1, N°2, N°3, N°4 et N°5
En bourriches | x24, x48, x96 Huîtres



Découvrez en image !



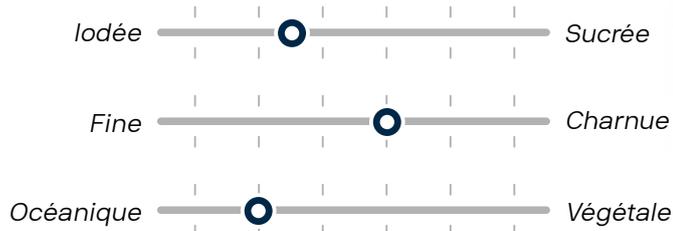


Perle Blanche® *L'Excentrique*

Issue d'un méroir d'exception, au cœur de la Baie de Quiberon, L'Excentrique Perle Blanche grandit entre 8 et 10 m de profondeur et se différencie avec sa forme dentelée, façonnée par trois années de vie sans intervention humaine.

Affinée avec passion sur son lieu d'origine par nos équipes, L'Excentrique incarne l'art de l'ostréiculture durable et respectueuse de son environnement.

Caractéristiques Organoleptiques



Conditionnement :

Calibres | N°2 et N°3

En bourriches | x48 Huîtres



Découvrez en image !



Début octobre, la pêche à la *Saint-Jacques française ouvre !*

La Coquille Saint-Jacques de Normandie, pêchée de manière artisanale dans la Baie de Seine par les pêcheurs du YAKA et débarquée à Ouistreham, est un produit d'exception alliant fraîcheur, goût et qualité. Partenaire de longue date de la Maison Reynaud, le YAKA pratique une pêche durable et respectueuse de l'environnement, garantissant une chair ferme et savoureuse, idéale pour les créations gastronomiques les plus exigeantes.

Raffinée, savoureuse et sauvage, elle se déguste avec ou sans corail, à la vapeur, grillée, snackée, ou même crue. Peu d'ingrédients suffisent pour révéler toute sa finesse.

Disponible dès début octobre, sa chair délicate, nacrée et fondante fait de la coquille Saint-Jacques un incontournable de vos cartes !

Les **+** produit

- Filière Reynaud
- Coquille fraîche
- Française

Notre service

Décoquillage & ébarbage manuel dans notre atelier



Nos Oursins

Conditionnement : caisse de 3 kg

Oursin d'Islande

Subtilement sucré et iodé, avec une coquille ronde aux épines vertes à brun foncé. Pêché de mi-septembre à mi-avril, idéal en tartare ou sur glace.

Oursin de Galice

L'oursin d'excellence, offre des gonades rouge-orangées au goût puissant et salé, avec une coquille aplatie aux épines violettes ou vert foncé, récolté de mi-octobre à début mai, idéal pour des plats iodés intenses.

Oursin Breton



Pêché en plongée de septembre à juin, offre des gonades jaune-orangées, fermes et crémeuses, dans une coquille sphérique brun clair à brun rouge aux épines courtes, se dégustant cru pour des préparations fines et délicates.

Langues

d'Oursin ❄️

Les **+** produit

- Surgelées IQF
- Prêtes à l'emploi
- Conditionnement : 100g soit 10 pièces



Sélection
Crustacés



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 décortilage simplifié
- **Origine** : ANE
- **Poids** : 400 - 600 g/pièce
- **Conditionnement** : carton de 6 pièces

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.



Langoustine fraîche et surgelé ❄️



La langoustine, petit homard au délicat camaïeu rose-orangé, est un crustacé raffiné à la chair tendre et savoureuse.

Très prisée en gastronomie, elle se distingue par sa saveur subtile, légèrement sucrée, et sa texture fondante, qui en font un choix idéal pour des plats raffinés.

Provenant principalement des eaux froides de l'Atlantique et de la mer du Nord, la langoustine séduit autant par sa finesse que par son élégance dans l'assiette, offrant une expérience culinaire à la fois simple et sophistiquée.

Elle se savoure fraîche, surgelée ou vivante.

Disponibilité et conditionnement :

- **Fraîches** : triées et rangées. Caisse de 3 kg sur glace.
Calibre : 2/4 à 20/30.
Origine : Écosse ou Danemark.
- **Surgelées** : surgelées à bord des bateaux pour une qualité exceptionnelle. Boîte de 800 g. Calibre : 2/4 à 16/20.
Origine : Écosse ou Danemark.
- **Vivantes** : tubées. Boîte de 4 kg. Calibre : 00 - 0 - 1.
Origine : ANE.





La Gambas de Madagascar "cuite du jour"



Les + produit

- **Espèce** : *Penaeus monodon*
- **Prêt à l'emploi** : cuite dans notre atelier en France
- **Calibres** : de 20/30 à 80/100
- **Conditionnement** : caisse poly avec glace 2 kg

Durable & Éthique



LE TERROIR MADAGASCAR

- Élevage respectueux de la mangrove et de la faune
- 1,6 millions d'arbres plantés



LA GASTRONOMIE

- Couleur rouge-orangée naturelle après cuisson
- Croquant exceptionnel
- Douce saveur sucrée-salée



LE BIEN-ÊTRE ANIMAL

- Sans OGM, sans antibiotiques
- Un élevage à faible densité



LE RESPECT DE L'HOMME

- 900 enfants scolarisés dans nos écoles
- 6 accouchements par semaines réalisés dans nos dispensaires
- Accès à l'eau potable





La Gambas de Madagascar "Papillon"



Les Gambas OSO® sont élevées à Madagascar, un élevage en harmonie avec la Nature et les Hommes, ce qui leur confère une texture croquante et une douce saveur sucrée-salée.



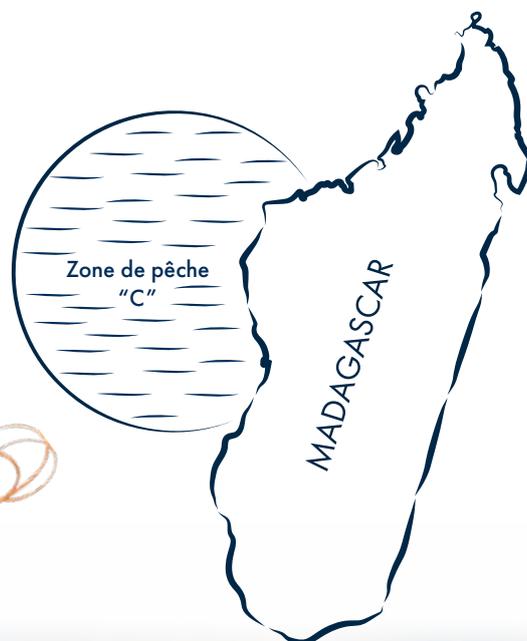
Les + produit

- Une gambas unique, reconnue par les chefs
- Une facilité d'utilisation et un gain de temps
- Rapidité de remise en température
- Une maîtrise du coût portion
- Fabriquée à partir de gambas 40/50
- **Conditionnement** : boîte de 320g | IQF





La Gambas Sauvage de Madagascar



Les + produit

- Une démarche de pêche responsable et de protection des ressources naturelles
- Une pêche saisonnière au chalut de mars à novembre dans le canal du Mozambique
- Une production exclusive et limitée
- **Conditionnement** : caisse poly avec glace 2 kg

Les calibres disponibles-selon la pêche

Monodon
U5 6/8
8/12 | 10/15 | 10/20

Semisulcatus - Japonicus
10/20 | 20/30
30/40 | 40/60

Monoceros - Indicus
40/60 | 60/80



Sélection *Poissons*



Merou Grooper *du Sri Lanka*



Pêché à la ligne par des pêcheurs locaux, au cœur des zones rocheuses du littoral sri lankais, notre mérou grouper est issu d'une pêche artisanale respectueuse des ressources.

Espèce sensible à la surpêche dans certaines régions du monde, nous veillons avec rigueur à l'origine de chaque lot. Notre filière, engagée dans une démarche équitable et actuellement en cours de certification.

La chair du mérou grouper est ferme, délicate et légèrement sucrée, idéale pour mettre en valeur les saveurs naturelles du poisson.

Elle se prête à de nombreuses préparations :

grillée, poêlée, en papillote, ou encore en curry. Sa texture fondante en fait également un excellent choix pour les sashimis ou ceviches.

Disponibilité-selon la pêche

- Entier vidé : de 3 à 7 kg



- x2 filets : sous vide (800g à 1,5 kg)





Le Bar & la Daurade Royale du Golfe de Corinthe



Le Bar et la Daurade Royale du Golfe de Corinthe se distinguent par leur qualité gastronomique et leur chair ferme et fondante. Issus d'un site d'élevage exceptionnel, les poissons bénéficient d'eaux profondes et de forts courants marins, leur conférant une faible teneur en matière grasse.

Les + produit

- Nos poissons sont élevés au coeur d'eaux limpides, sans pollution, en faible densité
- Alimentation garantie sans OGM pour des poissons pauvres en gras

Nous vous proposons une gamme complète pour répondre à tous vos besoins, avec une sélection manuelle des plus beaux poissons :

Conditionnement

Bar et Daurade Royale entiers : 3/400, 4/600 et 6/800 en caisse de 10 pièces.

Filets de Bar et de Daurade Royale : boîte de 20 filets, avec peau et sans arêtes, conditionnés sous atmosphère en barquette plastique recyclable.



Ombrine

La Maison Reynaud vous propose l'Ombrine Ocellée, une exclusivité qui se distingue par sa qualité exceptionnelle. Ce poisson noble, élevé dans les eaux tropicales de l'Île Maurice, offre une chair blanche légèrement translucide, une texture ferme et un goût délicat.

Les + produit

- Un produit respectueux du bien-être animal l'abattage se fait par immersion dans de l'eau de mer à 2°C, ce qui élimine tout stress pour le poisson
- L'alimentation des poissons est garantie sans antibiotiques et sans OGM.
- Idéale pour une variété de préparations culinaires, crue ou cuite
- Conditionnement :

Entier : de 3 à 5kg

Filet sous vide désarêté et avec peau : 1/2 ou 1/4



Turbot et Sole

Une qualité exceptionnelle, sélectionnée pour vous.

Nous nous associons à un partenaire de confiance pour vous proposer du turbot et de la sole d'élevage d'une qualité exceptionnelle.

Provenant de Galice ces poissons bénéficient d'un savoir-faire maîtrisé de bout en bout. Les installations, situées dans des zones privilégiées de la côte atlantique, offrent une eau pure et une température stable, garantissant des conditions d'élevage respectueuses et naturelles.

Le bien-être des poissons et la qualité de leur alimentation sont des priorités absolues, afin de vous offrir des produits sains et savoureux.

Turbot d'élevage

Nos turbots, désormais certifiés ASC sur le frais (1er poisson plat certifié ASC) (surgelé en cours), sont élevés à terre au bord de l'Océan Atlantique en Espagne et au Portugal, dans des eaux de très bonne qualité.



Les + produit

- **Saveur et texture** : chair délicate et raffinée, goût subtil garanti
- **Tailles disponibles** : de 0,5 à 4 kg, parfait pour toutes les occasions
- **Calibres** :
 - Entier et entier vidé de 1 à 4kg
 - Filet : 150/200 | King filet : 250+
 - Portion : 200/250
- **Polyvalence culinaire** : Grillé, rôti, mariné, sushi, ceviche ou fish and chips de prestige



Sole d'élevage

La sole proposée par notre partenaire séduit par sa chair ferme et blanche, offrant une expérience gustative délicate.

Les + produit

- **Saveur et texture** : chair ferme et goût subtil, idéale pour les amateurs de poisson raffiné
- **Tailles disponibles** : chair ferme et goût subtil, idéale pour les amateurs de poisson raffiné.
- **Formats** :
 - Frais : entier plein de 4/500 à 1kg+
- **Polyvalence culinaire** : parfaite au four, grillée, en marinade, sushi, ceviche ou même en fish and chips



Suivi qualité et engagement RSE

Notre partenaire respecte des standards stricts de bien-être animal et de durabilité. Tous les poissons sont suivis avec soin grâce à des contrôles rigoureux, internes et externes, afin de vous garantir des produits élevés naturellement et de qualité supérieure.



Filet de Saumon *cercle polaire*

Filet royal sans arêtes

Ce saumon d'exception provient d'une souche robuste, élevés dans les eaux du cercle polaire.

D'une belle couleur intense, riche en oméga 3, sa texture est incroyable et son goût savoureux.

Un élevage respectueux du bien-être du saumon et de son cycle naturel :

- 24 mois en pleine mer, en respectant leur cycle naturel
- Filetés dans les 2 heures pour une chair ferme et à l'aspect marbré



Peau grattée



Texture ferme



Sans arêtes

Conditionnement

- EcoBox de 2 filets de 1,5 kg+

Disponible aussi en magnum
Idéal pour vos fumaison maison



Notre boîte EcoBox, un emballage plus durable

Plus Pratique

-Étanche, solide et légère

Plus Durable

-Recyclable, sans plastique ni polystyrène

-Ajout d'Icepad réutilisables



Prêt à l'emploi



Moule de Bouchot *décortiquée surgelé IQF*



Savourez le goût authentique des moules de bouchot françaises, déjà décortiquées et surgelées individuellement (IQF). Issues de moules hors-taille, elles valorisent la ressource grâce à une innovation durable, pour zéro gaspillage. Idéales pour salades, pâtes ou plats chauds, elles offrent praticité, gourmandise et engagement responsable !

Les **+** produit

- Décortiquées
- Anti-gaspi
- Engagement responsable
- Conditionnement : Sachet de 1kg | IQF



Tentacule de Poulpe *cuit frais*

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**
- Poids : entre 100 et 150 g par tentacule
- DLC : 3 mois en frais
- Conditionnement : 3 kgs (env 12 sachets de 2 tentacules de 200/300 g)



Le Thon Albacore en Tartare



Tartare de thon

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

- Des cubes de thon surgelés individuellement (IQF) pour une maîtrise du coût portion
- DLC : 5 jours après ouverture
- Conservation : -24°C. À conserver entre 0 et 2°C après ouverture
- Conditionnement : format pratique dans des sachets de 1 kilo, prêt à l'emploi



La Maison Reynaud soutient *la pêche responsable*

avec une *pêche à la ligne et à l'hameçon*, qui :

- Limite son impact sur l'environnement
- Minimise la mise en danger des espèces
- Permet la congélation rapide des thons, pièce par pièce



Le Thon Albacore en Brunoise

Les + produit

- Des découpe irrégulière de thon surgelés individuellement (IQF) pour une maîtrise du coût portion
- DLC : 5 jours après ouverture
- Conservation : -24°C. À conserver entre 0 et 2°C après ouverture
- Conditionnement : format pratique dans des sachets de 1 kilo, prêt à l'emploi



Thonlognaise, linguinies à la brunoise de thon





Acras & Nems au haddock

Nouveauté
Disponible fin septembre!



Acras de haddock

Les + produit

- Barquettes sous atmosphère de 30 pièces
- A réchauffer au four
- DLC minimum garantie : 15 jours
- Conditionnement : 4 x 500 g



Nems au haddock

Les + produit

- Barquettes sous atmosphère de 10 pièces
- A réchauffer au four
- DLC minimum garantie : 15 jours
- Conditionnement : 4 x 500 g







MAISON
REYNAUD

1 9 2 4

*Automne
hiver* NOUVEAUTÉS
CATALOGUE
PRODUITS 2025

Vos contacts *Reynaud Restauration*

reynaud.restauration@rno.fr

Paris : 01 46 86 97 04

Province : 01 45 12 59 10

Vos contacts *Reynaud Île de France*

reynaud.idf@rno.fr

T : 01 45 12 71 83

Vos contacts *Reynaud Normandie*

reynaud.normandie@rno.fr

T : 02 31 52 50 40

Vos contacts *Reynaud Nord*

reynaud.nord@rno.fr

T : 03 21 90 00 00

contact@rno.fr