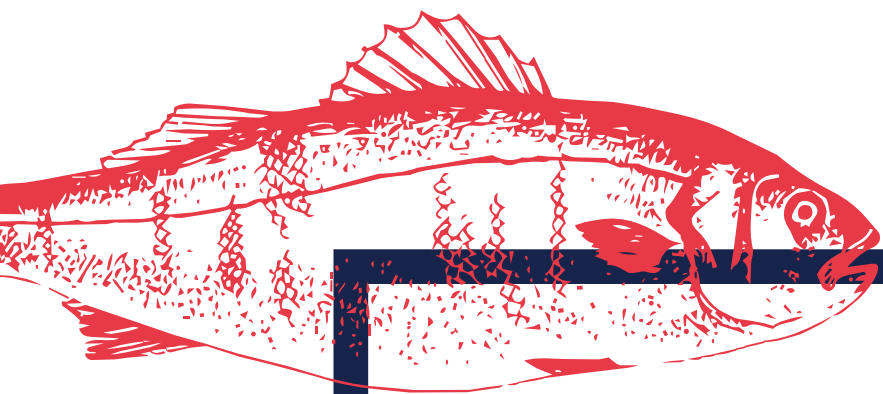
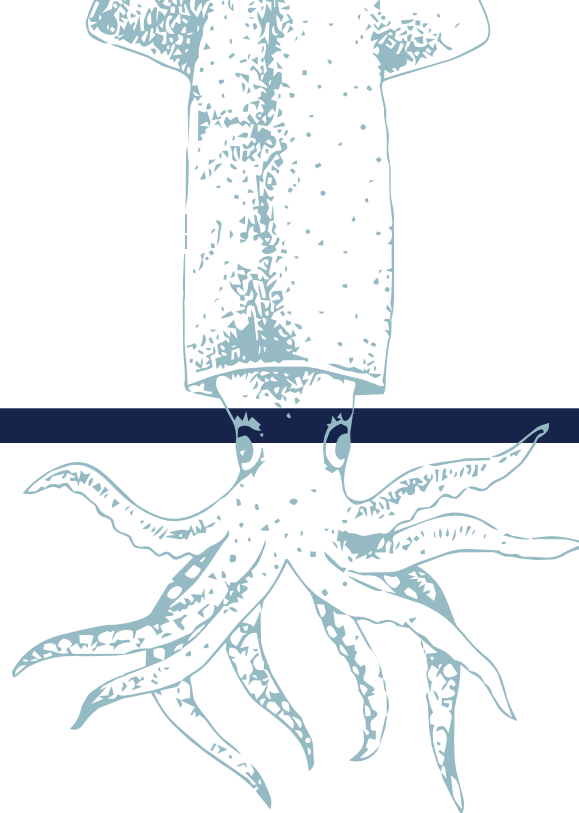




Automne *Hiver* 26-27

MAISON

REYNAUD

1924



MAISON
REYNAUD
1924

La Maison Reynaud, spécialiste des produits de la mer, met son savoir-faire au service des professionnels et des passionnés pour proposer des produits de qualité, sélectionnés avec exigence.

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 Automne-Hiver 2026-2027, 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.

La Maison Reynaud assure également la livraison partout en France et à l'international, afin de faire parvenir l'excellence de la mer aux professionnels du monde entier.

Sublimez vos cartes avec des saveurs authentiques et de saison !

Bien pêcher aujourd'hui *pour mieux nourrir demain.*

Dans le cadre de sa démarche **Innovation et Éco-responsabilité**, La Maison Reynaud s'engage pour une meilleure préservation des ressources et pour des actions concrètes en faveur de l'environnement et de la société :



Réduire l'impact logistique

Lancement de la transformation de la flotte de véhicules 100 % électriques



Soutenir les pêches

Certifiées (Bio, ASC, MSC, Pavillon France...)



Diminuer les déchets

Recyclage et utilisation de bacs réutilisables



Protection de l'environnement

1,8 million d'arbres plantés à Madagascar



Sobriété énergétique

Consommer moins, consommer mieux pour réduire notre empreinte carbone



Engagement

Fondation École de Félix : 900 élèves scolarisés gratuitement, accès à l'eau potable et création de dispensaires

Nos labels de confiance.



PAF

Le **label Poisson d'Aquaculture Français®** garantit des poissons nés, élevés, transformés et conditionnés en France. Il assure une traçabilité complète, une alimentation sans OGM et des contrôles indépendants, valorisant ainsi le savoir-faire piscicole français. Cette certification accompagne des filières engagées, soutient l'emploi local et offre aux consommateurs une garantie d'origine et de qualité.



BIO

Le **label Bio** garantit des modes de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal, favorisant des pratiques naturelles, une alimentation contrôlée et l'absence d'OGM. La certification Bio assure ainsi des produits issus de filières engagées, avec une traçabilité rigoureuse et le respect des équilibres naturels.



ASC

Le **label ASC** distingue les producteurs aquacoles qui s'engagent chaque jour pour protéger la biodiversité, respecter les droits humains et assurer la durabilité des ressources pour les générations futures.



MSC

Le **label MSC** distingue les pêcheurs engagés qui adoptent de bonnes pratiques pour préserver les stocks de poissons, les ressources et les écosystèmes marins et permettre aux générations futures de continuer à se nourrir de poisson sauvage.



LABEL ROUGE

Le **Label Rouge** distingue des produits sélectionnés pour leur qualité supérieure, issus de cahiers des charges exigeants garantissant des méthodes de production rigoureuses, une traçabilité stricte et un goût reconnu.

OMBLE CHEVALIER

Salvelinus alpinus



Fontaines de l'Oron, France



Calibre 1/2, à la pièce



SAUMON DE FONTAINE

Salvelinus fontinalis



Fontaines de l'Oron, France



Calibre 2/4, à la pièce



Les + produit

- Elevés dans les sources naturelles des Fontaines de l'Oron en Isère
- Origine 100% française
- Disponibles toute l'année

ZOOM PARTENAIRE



CHARLES MURGAT

Depuis plusieurs générations, la **Maison Murgat** élève ses salmonidés dans les eaux de source de l'Oron, au cœur de l'Isère. Son savoir-faire piscicole repose sur un environnement naturel préservé, avec une eau de source à température constante toute l'année (11,7°C) et une attention constante portée à la qualité des poissons.

La Maison Murgat s'engage pour une aquaculture responsable, avec des poissons nés, élevés et transformés en France, une alimentation sans OGM, le respect du bien-être animal et une gestion durable des ressources.



TRUITE DE LANDRES

Oncorhynchus mykiss



Calibre 2/3, à la pièce

FILET DE TRUITE

Oncorhynchus mykiss



Filet 200-400 g avec peau
Caisse poly de 4 kg

MINI PAVÉ DE TRUITE

Oncorhynchus mykiss



Pavé 140-160 g avec peau
Caisse poly de 4 kg



Acquigny dans l'Eure



Les **+** produit

- Poissons nés, élevés et transformés en France
- Nourrissage manuel pour un suivi précis des poissons
- Pêche réalisée à la main, à l'épuisette ou au filet
- Disponibles toute l'année



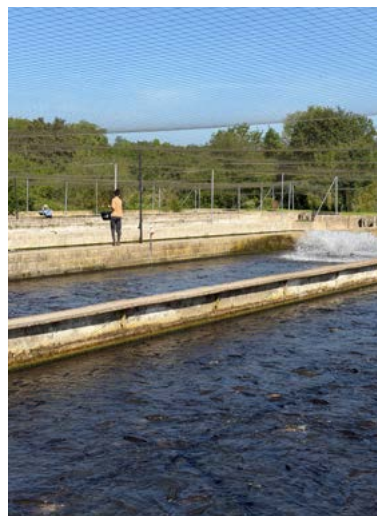
ZOOM PARTENAIRE



Implantée à Acquigny, en vallée de l'Eure, **depuis 1929, la Pisciculture de l'Eure** élève ses truites sur un site historique installé sur une ancienne tannerie construite sur une île, entre deux bras de l'Eure.

Ce cadre naturel offre des conditions d'élevage uniques : une circulation continue de l'eau par gravitation, un fort renouvellement en oxygène et un courant naturel permanent.

Ces conditions permettent aux truites de nager davantage et de développer une chair plus ferme, plus musclée et naturellement moins grasse.

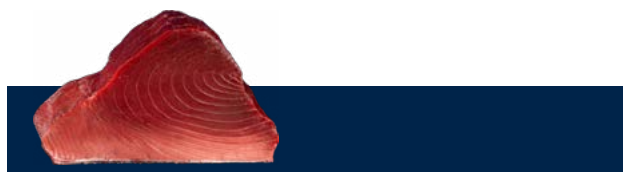


Découvrez en image !



LONGE DE THON ROUGE

Thunnus thynnus



VENTRECHE DE THON ROUGE

Thunnus thynnus



📍 Espagne

📦 À la pièce, 5 à 7kg



Les + produit

- Semi-élevage
- Absence de stress lors de l'abattage
- Traçabilité, transparence et sécurité

BAR ENTIER

Dicentrarchus labrax



📍 Golfe de Corinthe, Grèce

📦 À la pièce, selon arrivage



DAURADE ENTIÈRE

Sparus aurata



📍 Golfe de Corinthe, Grèce

📦 À la pièce, selon arrivage



OMBRINE OCELLÉE

Sciaenops ocellatus

📍 Ile Maurice

📦 Entier frais : 3 à 5 kg
Filet frais sous vide désarêté et avec peau : 1/1,5



Les + produit

- Alimentation sans OGM ni antibiotiques
- Méthode d'abattage par immersion à 2°C qui préserve toutes les qualités du poisson
- Parfait pour des préparations crues comme cuites

ZOOM PARTENAIRE



Entreprise familiale fondée à L'Ametlla de Mar, sur la côte méditerranéenne espagnole, **Balfegó** est aujourd'hui une référence mondiale du thon rouge. Depuis cinq générations, son savoir-faire allie tradition, innovation et exigence pour proposer un produit d'une qualité exceptionnelle.

Balfegó s'engage pour une pêche responsable, une traçabilité individuelle de chaque thon, une gestion durable de la ressource et une valorisation intégrale du poisson, dans le respect de l'environnement et des générations futures.



TURBOT



📍 Espagne

Turbot entier : 1/2, 2/3 et 3/4
Filet classique : 150 g & 250 g
Filet King : 250+ g
Portion : 200 g et 250 g



Les + produit

- Elevé à terre dans les eaux pures de la Galice au bord de l'Océan Atlantique
- Contrôles rigoureux de leur alimentation et leur bien-être



FILET ROYAL DE SAUMON CERCLE POLAIRE

Salmo salar



📍 Norvège

📦 Filet 1,5 à 2 kg Trim D
Caisse kraft de 2 filets

Les + produit

- Préparé pre-rigor et peau grattée
- Filet désarêté
- Une alimentation faite-maison
- Un élevage respectueux du bien-être du saumon et de son cycle naturel

SAUMON BIO

Salmo salar



📍 Irlande

📦 4/5, 5/6 et 6/7 au coffre
(3 à 4 pièces selon le calibre)
VAT selon arrivage



Les + produit

- Elevé dans des conditions au plus proche du naturel
- Sites préservés et vierges de toute pollution
- Chair ferme, peu grasse
- Filet x2 à la demande

FILET DE SAUMON FUMÉ À LA FICELLE

Salmo salar



📍 Norvège

📦 Filet 1,5 à 2 kg
Caisse bois

Les + produit

- Tranché main
- Fumé au bois de hêtre à la ficelle à Boulogne sur Mer
- Texture fondante et fumage homogène

PORTION DE SAUMON

Salmo salar

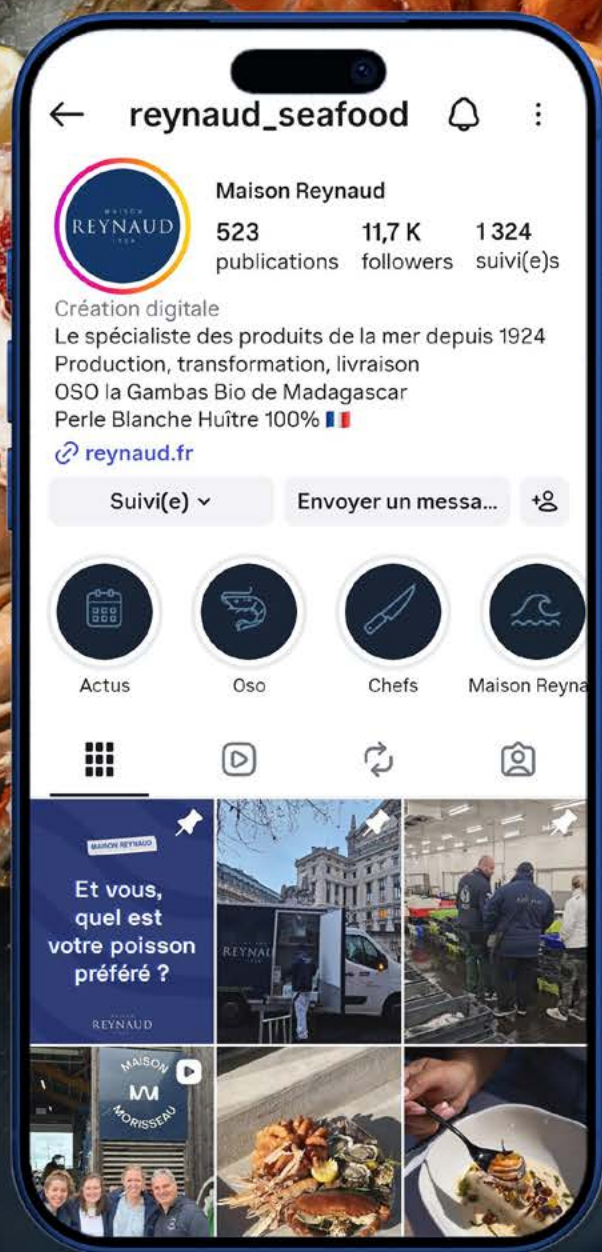


📦 15 pièces x160 g, avec peau et sans arêtes
Barquette sous atmosphère

Les + produit

- Portion calibrée pour une maîtrise des coûts matière et régularité des assiettes
- Produit désarêté pour un gain de temps et une optimisation des pertes
- Prêt à cuisiner





Rejoignez-nous !

Suivez-nous sur les réseaux sociaux pour être informés des dernières nouvelles !



www.reynaud.fr

@reynaud_seafood - in reynaud-seafood

Vous ne recevez pas notre Newsletter et souhaitez vous abonner, envoyer nous un mail à marketing@rno.fr pour la recevoir !

Le Skrei revient en février : *ne manquez pas sa saison !*

CABILLAUD SKREI

Gadus morhua



Le skrei, cabillaud sauvage d'exception dont le nom vient du vieux norrois skreið, "celui qui avance, celui qui migre", est pêché uniquement de janvier à avril.

Chaque hiver, il quitte les eaux glaciales de la mer de Barents pour parcourir plus de 1 000 km jusqu'aux îles Lofoten, où il vient frayer, perpétuant ainsi un phénomène naturel observé depuis des siècles sur les côtes norvégiennes et inscrit dans une tradition vieille de plus de 1 000 ans, transmise de génération en génération.

Aujourd'hui encore, cette migration spectaculaire et cet héritage unique font du skrei le roi des cabillauds.



Mer de Barents, Norvège



Entier : 2/3, 3/4, 4/6 VDK par 10 kg

Filet : 1 kg+

Dos : 400+ g ou 800+ g



Février à mars



Les + produit

- Chair tendre, feuilletée et d'une blancheur éclatante
- Goût raffiné avec une légère saveur iodée



ZOOM PARTENAIRE



Seafood from Norway est la marque d'origine des produits de la mer norvégiens. Elle garantit des produits issus d'une pêche raisonnée dans les eaux froides et pures de Norvège, selon un savoir-faire transmis depuis des générations.

Fondée sur une gestion rigoureuse des ressources et un contrôle qualité exigeant, cette démarche assure des produits de grande qualité, frais et parfaitement traçables.



BAR ENTIER SAUVAGE

Dicentrarchus labrax



ANE



Au kg, selon arrivage



Novembre à Mars

DAURADE ROYALE ENTIÈRE SAUVAGE

Sparus aurata



ANE



Au kg, selon arrivage



Septembre à Décembre

SOLE SAUVAGE

Solea solea



ANE



Au kg, selon arrivage



Octobre à Avril

PAVÉ DE LIEU JAUNE

Pollachius pollachius



Pavé de 140-160 g avec peau sans arêtes
Colis de 3 kg

LONGE DE THON

Thon albacore



Pacifique, Océan Indien ou Atlantique



Sous vide par environ 3 kg

LONGE D'ESPADON

Espadon Xiphias



Pacifique, Océan Indien ou Atlantique



Sous vide par environ 3 kg



Les disponibilités des poissons sauvages évoluent au rythme des saisons et de la pêche.

Consultez nos cours pour découvrir les arrivages du moment.

Rôti de lotte au lard

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 1 queue de lotte préparée en 2 filets
- 10 tranches fines de lard fumé
- Huile d'olive
- Sel & poivre



MÉTHODE DE PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Préparer le rôti : Saler et poivrer les deux filets de lotte.
3. Préparer les tranches de lard en les posant sur une planche ou un papier sulfurisé, côte à côte, en les faisant se chevaucher légèrement.
4. Par dessus, poser les 2 filets de lotte, l'un sur l'autre et tête bêche.
5. Puis envelopper le poisson dans le lard et ficeler.
6. Déposer le rôti de lotte dans un plat à four, et arroser d'un filet d'huile d'olive.
7. Enfourner pour 20 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 180°.
8. Servir une tranche de rôti de lard, accompagné de purée de potimarron et de sabayon de clémentines. Terminer avec quelques copeaux de truffe. Déguster aussitôt !

Et surtout régalez vous !



QUEUE DE LOTTE *Lophius piscatorius*



ANE



Au kg, selon arrivage



Septembre à Avril

OURSIN D'ISLANDE

Paracentrotus lividus

 Islande

 Caisse de 3kg

 Mi-Septembre à Mi-Avril

Les **+** produit

- Coquille ronde aux épines vertes à brun foncé
- Subtilement sucré et iodé

OURSIN DE GALICE

Paracentrotus lividus

 Galice, Espagne

 Caisse de 3kg

 Mi-Octobre à Début Mai

Les **+** produit

- Gonade rouge-orangée au goût puissant et salé
- Coquille aplatie aux épines violettes ou vertes foncés

OURSIN BRETON

Paracentrotus lividus

 Bretagne, France

 Caisse de 3kg

 Septembre à Juin



Les **+** produit

- Gonades jaune-orangées fermes et crémeuses
- Coquille sphérique aux épines courtes brun clair à brun rouge



LANGUE D'OURSIN

Paracentrotus lividus



100g (10 pièces de 10g)

COQUILLE SAINT-JACQUES

Pecten maximus



 Baie de Seine, Normandie

 Billot 12 kg

 Début Octobre à Mai

Les **+** produit

- Pêchée de manière artisanale dans la Baie de Seine
- Chair ferme et savoureuse
- Pêche durable et respectueuse de l'environnement



Perle Blanche®

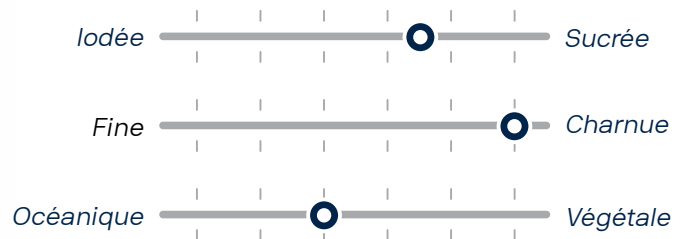
L'Originale, huître Spéciale

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, baignées 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

Disponible toute l'année

Découvrez en image !



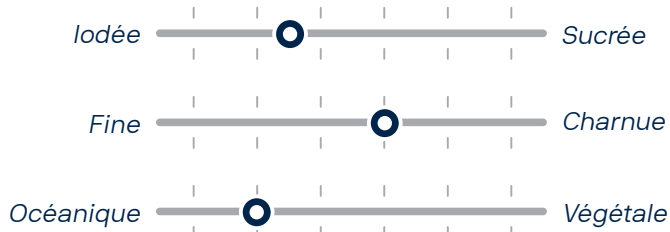
L'Excentrique®



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, N°3 et N°5

En bourriches | x48 Huîtres

Disponible de Octobre à Juillet

Découvrez en image !





LANGOUSTINE CRUE FRAÎCHE

Nephrops norvegicus



Écosse ou Danemark



Calibre 2/4 à 20/30
Caisse de 3 kg sur glace

Les + produit

- Triées et rangées

LANGOUSTINE VIVANTE

Nephrops norvegicus



ANE



000 : 3/6 tubées
00 : 6/10 tubées
01 : 10/15 tubées
02 : 16/25 tubées
03 : en vrac
Boîte de 4 kg

Les + produit

- Tubées

LANGOUSTINE SURGELÉE

Nephrops norvegicus



Écosse ou Danemark



Calibre 2/4 à 16/20
Boîte de 800 g

Les + produit

- Surgelées à bord des bateaux pour une qualité exceptionnelle

HOMARD CRYOGÉNISÉ

Homarus gammarus



ANE



Carton de 10 pièces
(400-600 g/pièce)

Les + produit

- Décongélation rapide et décorticage simplifié
- Surgélation ultra-rapide à -120°C
- Qualité constante
- Comme s'il venait tout juste d'être pêché



Carpaccio de *crustacés* !

CARPACCIO DE POULPE CUIT EN ROULEAU

Octopus vulgaris

 Italie

 750 g sous vide

Les **+** produit

- Prêt à trancher pour une **mise en œuvre rapide**
- **Idéal pour entrées froides**, tapas ou assiettes estivales

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO

Aristus variden

 Espagne

 10 portions de 50 g sous vide

Les **+** produit

- Prêt à l'emploi et **sans cuisson**
- **Chair ferme**, fondante et légèrement sucrée



CARPACCIO DE LANGOUSTINE

Nephrops norvegicus

 Espagne

 10 portions de 50 g sous vide

Les **+** produit

- Un carpaccio parfait pour une **belle entrée de fête**
- Prêt à l'emploi et **sans cuisson**
- Chair ferme et légèrement sucrée
- Astuce : huile d'olive ou vinaigrette dans le fond de l'assiette pour maintenir le carpaccio en place



LES GRANDES ORIGINES

Depuis plus de 25 ans, OSO est producteur de crevettes d'exception à Madagascar.

Cette terre nous a transmis bien plus qu'un savoir-faire : elle nous a appris à reconnaître ce que la nature offre de plus rare.

Aujourd'hui, forts de cette expérience, nous ouvrons un nouveau chapitre naturel : devenir aussi sélectionneur.

Notre conviction est simple : il existe, aux quatre coins du monde, des écosystèmes préservés capables de faire naître des crevettes aussi exceptionnelles que celles de Madagascar.



EXPLORER

Parcourir les mers à la recherche d'écosystèmes préservés.



SÉLECTIONNER

Identifier des origines rares et engagées aux conditions naturelles uniques.



RÉVÉLER

Partager avec nos clients des crevettes d'exception, porteuses de sens.

La même exigence, une vision plus large.
Toujours guidés par la passion des femmes et des hommes,
le respect du vivant et la quête du goût juste.

NOTRE ORIGINE ANCESTRALE MADAGASCAR

GAMBAS BIO

Penaeus Monodon

 Madagascar
Élevée au coeur de la Mangrove

 Cuite Fraîche
20/30, 30/40, 30/50,
40/60, 50/70, 60/80, 100/120
Caisse poly 2 kg sous glace



Les + produit

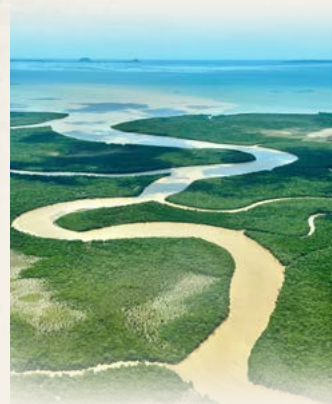
- Élevage à faible densité et alimentation sans OGM
- Couleur rouge-orangée naturelle après cuisson
- Croquant exceptionnel
- Douce saveur sucrée-salée

GAMBAS SAUVAGE

 Madagascar
Pêchée dans le canal du Mozambique

 Cuite fraîche
Caisse poly sous glace x2 kg

 Crue congelée
6 barquettes x1.5 kg



Penaeus Monodon

U5 6/8, 8/12, 10/15 et 10/20
Selon arrivage

Semisulcatus Japonicus

10/20, 20/30, 30/40 et 40/60
Selon arrivage

Monoceros Indicus

40/60 et 60/80
Selon arrivage



Les + produit

- Démarche de pêche responsable et de protection des ressources naturelles
- Pêche saisonnière au chalut de mars à novembre dans le canal du Mozambique
- Production exclusive et limitée
- Disponible toute l'année en pré-commande

*L'histoire continue...De nouvelles origines
exceptionnelles se dévoileront en 2027.*

COQUILLE SAINT JACQUES PRÉPARÉ



Barquette 150 g x6

LASAGNE DE THON



Barquette de 3 kg

BRANDADE DE MORUE



Seau de 3 kg

TERRINE AUX 3 POISSONS



1,6 kg

TERRINE AUX 2 SAUMONS



1,6 kg

BÛCHE DE HOMARD



1,6 kg

TERRINE DE LANGOUSTINE



1,6 kg

TERRINE ST JACQUES AU MUSCADET



1,6 kg

TERRINE DE LOTTE AU POIVRE VERT



1,5 kg

SOUPE DE POISSON



780 g x12p



SOUPE DE CRABE



780 g x12p

BISQUE DE HOMARD



780 g x12p



Entreprise familiale fondée en 2002, Tapa Foods est spécialisée dans la fabrication de salades préparées, commercialisées sous la marque Delicio.

Forte d'un savoir-faire familial transmis depuis 1968, l'entreprise élabore des recettes généreuses et savoureuses, à partir de matières premières soigneusement sélectionnées et selon des méthodes inspirées de la fabrication artisanale.

Tapa Foods imagine des recettes exclusives où la générosité et le goût sont au cœur de chaque produit.



SALADE DE HOMARD



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Sauce cocktail épicée avec de beaux morceaux de chair de pinces de homard canadien, surime et oeufs

SALADE D'ÉCREVISSE STYLE MACAO



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Sauce tartare légèrement piquante garnie d'écrevisses fraîches

COCKTAIL DE POISSON ROYAL



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Sauce cocktail au cabillaud, saumon de l'Atlantique et surimi

SALADE DE TRUITE FUMÉE



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Sauce mayonnaise à la truite fumée

SALADE GRAVAD LAX



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Sauce cocktail au saumon de l'Atlantique mariné à l'aneth, persil et citron

SALADE DE CRABE ROYAL



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Tendres morceaux de crabe royal, accompagnés de surimi et d'œufs

SALADE DE SAUMON FUMÉ À CHAUD SUPÉRIEUR



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Saumon de qualité cuit à la vapeur puis fumé agrémenté de surimi et oeufs

SALADE DE POISSON DELUXE



Pot de 130 g x6p | Pot de 350 g | Pot de 1 kg

Cabillaud, crevettes grises, surimi et persil





TARAMA BLANC



Pot en plastique en 100 g x6p
Pot en verre en 90 g x6p
500 g
1 kg

TARAMA AU TOBIKO WASABI



Pot en plastique en 100 g x6p
Pot en verre en 90 g x6p
500 g
1 kg

TARAMA À LA TRUFFE D'ÉTÉ



Pot en plastique en 100 g x6p
Pot en verre en 90 g x6p
500 g
1 kg

TARAMA AU CORAIL D'OURSIN



Pot en plastique en 100 g x6p
Pot en verre en 90 g x6p
500 g
1 kg

OEUF DE SAUMON



50 g x6p
100 g x6p
500 g x1p

OEUF DE TRUITE



90 g x6p
100 g x12p
500 g

TOBIKO



Orange 70 g
Wasabi 70 g

BLINIS



Mini blinis : Sachet de 16 pièces
Gros blinis : Sachet de 4 pièces

GRAVLAX DE SAUMON-ANETH



Norvège/Écosse



1.4 à 1.8 kg

SAUMON FUMÉ BIO



Écosse/Irlande



1.8+ kg



Les + produit

● Tranché main

CAVIAR BAERI FRANCE

Acipenser Baerii



📍 Europe/Chine

📦 30 g, 50 g, 125 g

Les + produit

- Grains : (1.2–1.8 mm), gris foncé aux reflets d'or
- Goût : peu iodé et modérément salé
- Finale : notes délicates de fruits secs, offrant une belle complexité et une grande élégance

CAVIAR OSCIÈTRE PRESTIGE

Acipenser gueldenstaedtii



📍 Europe/Chine

📦 30 g, 50 g, 125 g

Les + produit

- Grains : (2.5–3.5 mm), ambrés à brun doré
- Goût : onctueux, aux saveurs marines équilibrées
- Finale : délicates notes salines et de noisette

CAVIAR KRISTAL®

Acipenser Schrencki



📍 Chine

📦 30 g, 50 g, 125 g

Les + produit

- Grains : moyens à gros (2,5–3,5 mm), ambrés foncés à dorés, ronds et fermes
- Goût : riche et complexe
- Finale : longue, aux notes d'amande fraîche, avec des touches miellées et florales

CAVIAR BELUGA IMPERIAL

Beluga sturgeon



📍 Italie/ Bulgarie et Chine

📦 30 g, 50 g, 125 g

Les + produit

- Grains : gros (3–4 mm), gris éléphant, à membrane très fine.
- Goût : onctueux, riche et délicatement iodé.
- Finale : longues notes beurrées.

Composez votre plateau de fruits de mer

PLATEAU CLASSIQUE POUR 2 PERSONNES

- 6 Huîtres N°3 fines de Claires Marennes d'Oléron
- 6 Huîtres L'Originale Perle Blanche N°3 spéciale
- 100 g de crevettes grises
- 6 Gambas de Madagascar OSO Bio 30/40
- 4 Langoustines crues fraîches
- 2 Pincés de tourteaux
- 12 Bulots cuits frais



Par
**ARNAUD
VANHAMME**



**SUBLIMEZ-LE EN AJOUTANT OU REMPLAÇANT CERTAINS PRODUITS POUR
*une version d'exception.***

- 1 Homard 600/800 g ou une langouste
- 1 Tourteau cuit entier 400/600 g
- 4 Oursins
- 4 Moules Espagne
- 4 Praires
- 4 Palourdes
- 1 Boîte de caviar Kristal 30 g
- 2 Grosses gambas XXL u10

KIT POUR FAIRE SON PLATEAU SOIT-MÊME :



Citron



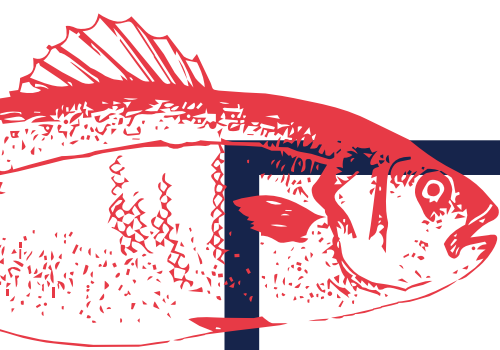
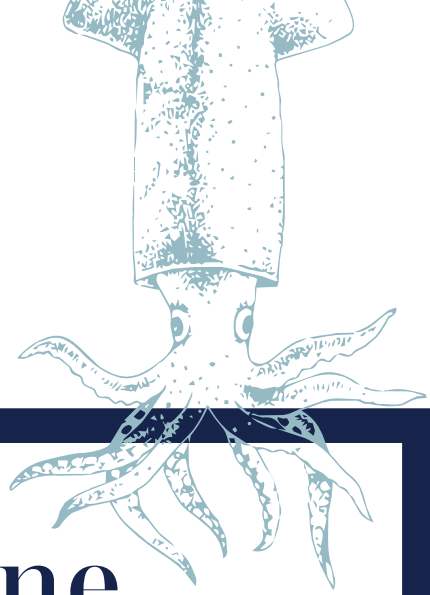
Plateau Polystyrène



Sac de glace



Algues



Automne *Hiver* 26-27

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@reynaud.fr

MAISON

REYNAUD

1 9 2 4

