

The logo for Luximer.com features the word "Luximer" in a blue, sans-serif font, with a blue arc above it that starts under the 'L' and ends under the 'r'. A small, golden pearl is positioned above the 'i'. The ".com" part of the logo is in a smaller, brown font.

Luximer.com

La mer, chez vous, demain...





PASSEZ COMMANDE EN LIGNE !

RECEVEZ VOS PRODUITS SEULEMENT 24H APRÈS LEUR DÉBARQUEMENT EN CRIÉE

Créé par des professionnels de la mer, LUXIMER propose des produits frais et de haute qualité, directement issus de la pêche bretonne afin de répondre à une demande de plus en plus forte du consommateur de s'approvisionner en circuit court.

Une préparation méticuleuse

Afin d'assurer un service de qualité et de pouvoir proposer à nos clients un produit de première fraîcheur, nous avons mis en place une logistique rigoureuse et rapide permettant de respecter la chaîne de froid tout au long de l'acheminement.

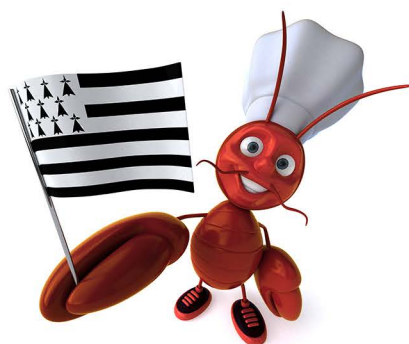
Du pêcheur au consommateur

LUXIMER s'engage à vendre des produits de la mer accessibles à tous, géographiquement mais aussi financièrement.





ILS ONT PARLÉ DE NOUS



Reportages vidéo



66 Minutes
«Les livreurs du Père Noël»



«Luximer, le pari des produits frais de la mer vendus sur internet »



« Luximer. La mer en direct dans vos assiettes »

Articles de presse



«Depuis la Bretagne, Luximer livre poissons et crustacés à domicile partout en France »



«Luximer. « L'Amazon » de la mer s'ancre à Saint-Quay»



«Poissons et crustacés en ligne : Luximer étend son service»

Nomination concours



«Nommé par la Victoire de la création d'entreprise»



SOMMAIRE

- p.1 - 9 Poissons frais
- p.10 - 14 Coquillages
- p.15 - 20 Crustacés
- p.21 - 26 Conserverie
- p.27 - 29 Algues
- p.30 - 32 Vins & Champagne
- p.33 - 34 Ustensiles

1 Poissons



10 Coquillages



15 Crustacés



21 Conserverie



27 Algues



30 Vins & Champagne



33 Ustensiles



POISSONS FRAIS



POISSONS COMMUNS

Retrouvez vos poissons frais préférés, expédiés en direct des ports bretons pour satisfaire vos envies de saveurs marines.

Cabillaud

Le cabillaud est particulièrement apprécié des chefs pour sa tenue à la cuisson et son onctuosité en bouche.

PRIX AU KG À PARTIR DE **15€⁶⁰**

DOS DE 180G **6€⁹⁰**

FILET SANS ARRÊTES 300G **9€⁹⁰**



FILETS LOT DE 600G **18€⁹⁰**

Colin

Poisson blanc à la chair fine et délicate, le colin est aussi pauvre en arêtes : c'est parfait pour les enfants !

PRIX AU KG À PARTIR DE **14€⁹⁵**

DOS DE 200G **6€⁹⁰**

FILETS LOT DE 600G **16€⁹⁰**



Dorade grise

La dorade est un poisson délicieux et facile à cuisiner. Sa chair fine et savoureuse est comparable à celle du bar.

LA PIÈCE DE 600G **14€⁹⁵**



Eglefin

La chair maigre et peu calorique de l'églefin est divine au court-bouillon ou en papillotes.



FILET D'EGLEFIN 200G **5€⁵⁰**

DOS D'EGLEFIN 200G **6€⁵⁰**

FILETS LOT DE 600G **15€⁹⁰**

Encornets côtiers

L'encornet est un céphalopode très apprécié frit ou en salade. Sa saveur et sa texture sont uniques et succulentes.



ENCORNETS ENTIERS LOT DE 1KG **32€⁹⁰**

BLANCS D'ENCORNETS 600G **38€⁹⁰**

Lieu Jaune

Abordable, délicieux et apprécié de tous, même des petits : le lieu jaune est un poisson très prisé pour sa chair fine.



PRIX AU KG À PARTIR DE **24€⁴⁵**

FILETS LOT DE 600G **22€⁹⁰**

EN TRANCHES LOT DE 2KG **58€⁹⁰**

PAVÉ DE 200G **8€⁹⁰**

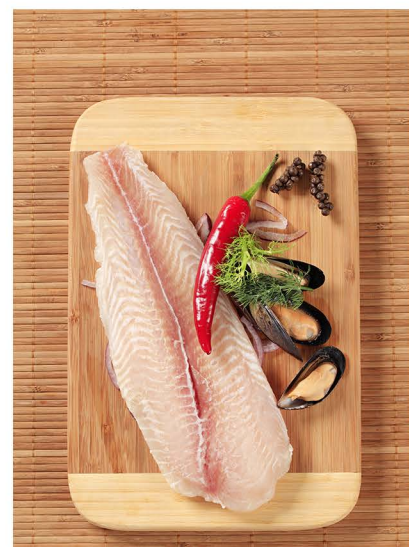


Limande sole

La limande sole est un délicieux poisson à la chair savoureuse. Facile à cuisiner !

FILETS LOT DE 400G **19€⁹⁰**

PRÊTE À CUIRE 500G **14€⁹⁵**



Maquereaux

Le maquereau est un petit poisson au fort potentiel : riche en oméga 3, très simple à cuisiner, il est en plus délicieux !

ENTIERS LOT DE 1KG **11€⁸⁵**



FILETS LOT DE 400G **12€⁸⁵**

Merlan

Le merlan est un petit poisson fin très facile à préparer. Grillé, poché ou farci, c'est toujours un délice !

ENTIERS LOT DE 1KG **14€⁹⁰**



FILETS LOT DE 600G **16€⁹⁰**

Plie

Grillée, cuite au court-bouillon, au four ou en paupiettes, les préparations à base de plie raviront vos papilles !

PLIE VIDÉE LOT DE 1KG **14€⁹⁰**



FILETS LOT DE 400G **15€⁹⁰**

Raie

Accessible et délicieuse, la raie fait partie des poissons les plus appréciés. Au beurre noir ou aux câpres, elle est divine !

AILE DE RAIE PELÉE 8€⁵⁰



PAVÉ DE RAIE 200G 6€⁵⁰

RAITEAU PELÉ 200G 3€⁹⁰

Rouget Barbet

Le rouget barbet est un poisson riche en saveur et succulent. Sa chair délicate est très appréciée crue, ou en ragoût.



ENTIER PIÈCE DE 250G 10€⁹⁰

100 / 200 LOT DE 1KG 18€⁹⁰

Friture LOT DE 1KG 12€⁹⁰

FILETS LOT DE 200G 17€⁹⁰

Rouget Grondin

La chair du rouget grondin est ferme et blanche. Elle est sublime préparée au barbecue ou cuite au four. Dans une soupe ou une bouillabaisse, vous êtes sûrs de vous régaler.

ENTIERS LOT DE 1KG 9€⁹⁰

FILETS LOT DE 400G 11€⁹⁰



Roussette

La roussette est un petit requin à la chair fine et délicate. Revenue à la poêle, panée ou grillée : elle est divine !



ROUSSETTE PELÉE LOT DE 1KG 12€⁹⁰

Saumon Label Rouge

En plus d'être délicieux, le saumon est riche en oméga 3. Santé et saveurs s'associent grâce au saumon Label Rouge d'Ecosse.



PRIX AU KG À PARTIR DE **26€⁶³**

FILETS DÉSARÊTÉ LOT DE 1.2KG **49€⁸⁰**

FILETS DÉSARÊTÉ SANS PEAU LOT DE 600G **29€⁸⁰**

PAVÉ DE SAUMON 200G **7€⁹⁰**

DOS DE SAUMON 300G **18€⁵⁰**



Sardines

Fine et savoureuse, riche en oméga 3, la sardine est un délice bon pour la santé. Grillée, elle est toujours réussie !



SARDINES EN LOT DE 500G **4€⁵⁰**

SARDINES EN LOT DE 1KG **8€⁵⁰**

Thon

Riche en vitamines en minéraux et en protéines, le thon albacore est aussi riche en oméga 3 ce qui en fait un aliment de choix sain et délicieux.



LONGE DE THON ALBACORE 200G **8€⁹⁰**



Colis gourmet

Profitez d'un colis de 8kg, composé de 4 poissons de saison (2 filets et 2 poissons entiers)

19€^{38/kg}

Colis pêche du jour

Profitez d'un colis de 800g, composé de 4 poissons préparés, fraîchement débarqués dans notre criée bretonne

à partir de
24€⁹⁰

Colis prestige

Profitez d'un colis de 8kg, composé uniquement de poissons nobles (2 filets et 2 poissons entiers)

31€^{88/kg}



POISSONS NOBLES

Retrouvez tout le plaisir de consommer des poissons nobles frais ! Leur chair délicate réputée par les plus grands gastronomes ravira vos papilles tout autant que leurs saveurs exquises...

Bar

Le bar de ligne est un poisson noble à la chair fine, riche en saveurs subtiles et délicates.



FILETS DE 400G **36€⁹⁰**

PRIX AU KG À PARTIR DE **47€⁸⁷**



Barbue

La chair blanche, ferme et parfumée de la barbue fait de ce poisson un met très recherché des gourmets.

PRIX AU KG À PARTIR DE **39€⁷⁵**

FILETS DE 600G **44€⁹⁰**



Dorade royale

Au four ou en croûte de sel, la dorade royale est le poisson des gastronomes qui se déguste à toutes les sauces.



PRIX AU KG À PARTIR DE **49€⁰⁸**

Lotte

Riche en vitamines et minéraux et sans arêtes, la queue de lotte est facile à préparer et bonne pour la santé.



PRIX AU KG À PARTIR DE **35€⁸⁸**

JOUES DE LOTTE 600G **36€⁹⁰**

FILETS DE 400G **24€⁹⁰**

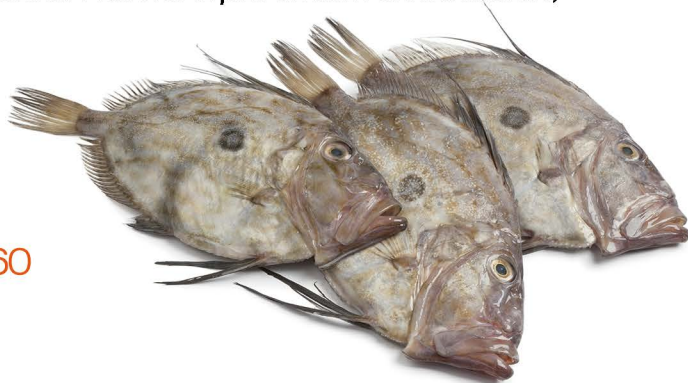
TRANCHE DE LOTTE 200G **9€⁹⁰**

Saint-Pierre

Raffiné et délicat, le Saint-Pierre est aussi un aliment particulièrement sain, à consommer sans modération.

FILETS LOT DE 400G **45€⁹⁰**

PRIX AU KG À PARTIR DE **48€⁶⁰**



Sole

La sole est aussi facile à cuisiner que délicieuse. Pochée, grillée, frite : elle est diététique et succulente !



PRIX AU KG À PARTIR DE **47€⁸⁰**

FILETS LOT DE 400G **48€⁹⁰**

PORTION PRÊTE À CUIRE 250G **12€⁹⁵**

Turbot

La chair maigre et ferme du turbot est appréciée depuis l'antiquité pour sa finesse et son goût.

PRIX AU KG À PARTIR DE **57€⁴²**

FILETS LOT DE 400G **55€⁹⁰**



COQUILLAGES



COQUILLAGES

Retrouvez les meilleurs coquillages bretons, vivants ou cuits à l'eau de mer dans votre assiette un jour après la pêche. N'attendez plus pour vous faire plaisir

Bigorneaux

Fin et savoureux, le bigorneaux est un régal. Seul, en salade ou sur un plateau de fruits de mer, c'est un délice !



PRIX AU KG EN VIVANT À PARTIR DE **21€⁸⁰**

PRIX AU KG EN CUIT À PARTIR DE **23€⁸⁰**

Bulots

Les bulots sont réputés pour leur délicieuse chair blonde et pour leur faible apport calorique.

PRIX AU KG EN VIVANT À PARTIR DE **15€⁸⁰**

PRIX AU KG EN CUIT À PARTIR DE **17€⁸⁰**



Coques

En entrée ou en plat principal, cuites ou crues, les recettes de coques ne manquent pas et sont toutes aussi délicieuses !



VIVANTES - LOT DE 1KG **14€⁹⁰**

VIVANTES - LOT DE 500G **7€⁹⁰**

Coquilles Saint-Jacques

La coquille Saint-Jacques est l'un des coquillages les plus raffinés. Pêchées en Baie de Saint-Brieuc, elles offrent des saveurs et une texture incomparable !

PRIX AU KG EN VIVANT À PARTIR DE **8€⁹⁰**

PRIX AU KG EN NOIX À PARTIR DE **62€²⁵**



Saint-Jacques Baie de St Brieuc

« La coquille Saint-Jacques est l'un des coquillages les plus raffinés. Pêchées en Baie de Saint-Brieuc, elles offrent des saveurs et une texture incomparable »

à partir de
8€⁹⁰

Huîtres de Paimpol

Retrouvez les délicieuses huîtres de la Paimpolaise du Large livrées 24h après leur sortie de l'eau pour une fraîcheur et des saveurs inégalées qui raviront vos papilles et celles de vos convives ...

Huîtres creuses

L'huître creuse est un trésor des saveurs marines. Elles se distinguent par son goût de noisette et sa chair croquante.

PRIX À LA DOUZAINÉ

TAILLE N°4	8€ ⁹⁰
TAILLE N°3	9€ ⁴⁰
TAILLE N°2	10€ ⁹⁰
TAILLE N°1	12€ ⁹⁰



Huîtres plates Belon

L'huître plate a une saveur incomparable. En plus d'être délicieuse, elle est riche en vitamines et minéraux !



BOURRICHE DE 24 BOURRICHE DE 50

TAILLE N°4	22€ ⁰⁰	40€ ⁰⁰
TAILLE N°3	26€ ⁰⁰	48€ ⁰⁰
TAILLE N°2	28€ ⁰⁰	53€ ⁹⁰
TAILLE N°1	32€ ⁰⁰	58€ ⁰⁰

Huîtres Spéciales St Riom

La spéciale est élevée directement au sol le long de l'île de St Riom en Bretagne. C'est une huître haut de gamme, charnue et iodée avec un léger goût de noisette.

LA BOURRICHE DE 24 N°2 39€⁹⁰



Moules de Bréhat

La moule est le coquillage le plus consommé. Facile à cuisiner, elle s'associe parfaitement à toutes les saveurs.



LE LOT DE 1KG **4€⁹⁵**

LE LOT DE 3KG **13€⁹⁵**

Ormeaux Sauvages

Passé simplement à la poêle avec une noix de beurre : le goût de l'ormeau est unique et inimitable.

VIVANTS LOT DE 1KG **79€⁹⁰**

PRÉPARÉS LOT DE 1KG **89€⁹⁰**



Palourdes

Les palourdes crues sont toutes aussi appréciées que les palourdes cuites. Farcies, c'est un régal !



LE LOT DE 500G **13€⁹⁰**

LE LOT DE 1KG **25€⁹⁰**

Praires

Ferme et pleine de saveurs, la praire peut se manger crue avec du citron. Elle est également délicieuse au four.

LE LOT DE 500G **10€⁹⁰**

LE LOT DE 1KG **19€⁹⁰**



CRUSTACÉS



CRUSTACÉS

Retrouvez les plus délicieux crustacés de la côte bretonne vivants ou cuits chez vous. Profitez-en pour découvrir de nouvelles saveurs.

Araignée de mer

L'araignée de mer est sans doute l'un des crustacés les plus fins de la côte bretonne !



CUITE PIÈCE DE 1KG **14€⁹⁰**

Bouquet Breton

La saveur unique et incomparable du bouquet breton fraîchement cuit : un régal pour les plus fins gourmets.

LOT DE 200G **17€⁵⁰**

LOT DE 400G **32€⁹⁰**



Crevettes grises

Fine et savoureuse, la crevette grise est idéale en salade, avec des pâtes ou sur un plateau de fruits de mer.

LOT DE 250G **8€⁹⁰**

LOT DE 500G **16€⁹⁰**

LOT DE 1KG **29€⁹⁰**



Crevettes roses

La crevette est la star de l'apéritif et des plateaux de fruits de mer. Facile à préparer, son petit goût est irresistible !



LOT DE 500G **12€⁹⁵**

LOT DE 1KG **21€⁹⁰**

LOT DE 2KG **39€⁹⁰**

Etrilles

Les étrilles sont des petits crustacés à la chair parfumée. Cuites au bouillon ou en soupe, c'est un mets raffiné !

DÉCONGELÉES LOT DE 1KG **13€⁹⁵**

VIVANTES LOT DE 1KG **14€⁹⁵**

CUITES LOT DE 1KG **15€⁹⁵**



Homard Breton

Faites-vous plaisir avec un magnifique Homard Breton, le bleu de Bretagne, c'est la garantie de déguster un produit au goût exceptionnel 100% naturel et peu calorique

VIVANT PIÈCE DE 500G **34€⁹⁰**

VIVANT PIÈCE DE 700G **54€⁹⁰**

VIVANT PIÈCE DE 900G **74€⁹⁰**



CUIT PIÈCE DE 500G **37€⁹⁰**

CUIT PIÈCE DE 700G **57€⁹⁰**

CUIT PIÈCE DE 900G **77€⁹⁰**



Homard Bleu

Faites-vous plaisir avec un magnifique Homard Breton, le bleu de Bretagne, c'est la garantie de déguster un produit au goût exceptionnel 100% naturel et peu calorique

à partir de
34€⁹⁰

Langouste Royale

Un produit de prestige à la saveur unique, la langouste royale est, avec le homard breton, le summum du luxe marin dans votre assiette. Un plaisir prêt à être dégusté !

VIVANTE PIÈCE DE 500G **79€⁰⁰**

VIVANTE PIÈCE DE 900G **199€⁰⁰**



CUITE PIÈCE DE 500G **89€⁰⁰**

CUITE PIÈCE DE 900G **209€⁰⁰**

Langoustines

La langoustine est raffinée et délicieuse. Servie en salade, en ragoût ou grillée : c'est un bonheur pour les papilles !



CUITES LOT DE 500G **28€⁵⁰**

Tourteaux

Le tourteau est un crabe à la chair délicieuse. A déguster tel quel, servi farci ou en salade.

PINCES CUITES LOT DE 500G **23€⁹⁰**

PINCES CUITES LOT DE 1KG **44€⁹⁰**

VIVANT 800G À 1KG **19€⁹⁰**

CUIT 800G À 1KG **22€⁹⁰**





Plateau Gourmet

- 1 Tourteau de 800g ou 1 araignée de 800g cuite (suivant saison)
- 6 pièces langoustines 20/30 cuites
- 12 pièces de crevettes roses 60/80 cuites
- 100g de crevettes grises grosses cuites
- 120g de bulot cuits
- 100g de bigorneaux cuits
- 6 pièces de praires ou palourde (suivant saison)
- 6 pièces d'huîtres creuses N°3 "La Paimpolaise du Large"
- 1 citron
- Rince-doigts
- Algues de présentation (sur demande)

49€⁸⁰

Plateau Royal

- 1 Pièce de homard breton cuit de 500g*
- 1 Pièce d'Araignée de mer cuite de 800g ou tourteau cuit 800g selon arrivage*
- 6 pièces Langoustines cuites*
- 120g Crevettes grosses
- 100g Bulots cuits*
- 60g Bigorneaux cuits*
- 60g Crevettes grises
- Rinces doigt
- Algues de présentation (sur demande)

89€



CONSERVERIE

Conserverie & Sauces

Anchois, sardines, calamars, hareng, légumes : retrouvez tous les produits d'apéritifs à base de produits de la mer en 24h chez vous ! Fraîcheur et authenticité garanties !

Apéritif & Tapas

ANCHOIS MARINÉS

(NATURE, ORIENTALE, PROVENCALE, AIL, BROCHETTES)

5€⁹⁰



CHIPS D'ALGUES

(TOMATE & PIMENT D'ESPELETTE, WAKAMÉ SÉSAME, WASABI SPIRULINE)

5€³⁰

DIPS POUR L'APÉRO

(SARDINE THAÏ, THON TOMATES DÉCHÉES BASILIC, MAQUEREAU AU CITRON ET MOUTARDE, SAUMON CITRON ANETH)

4€⁹⁰

EMIETTÉ

(HADDOCK TOMATE CURCUMA, MAQUEREAU POVRONS OLIVES, SAUMON PIMENT FORT CURRY)

5€⁴⁰



FOIE DE MORUE

3€⁹⁰



PETITS POVRONS FARCIES AU THON

5€⁹⁰

SARDINES MARINÉES AU BASILIC

5€⁹⁰

TAPAS

(PALOURDES ROSES, CHILI CON MOULES, PALOURDES & COQUES, ROUGAIL PÉTONCLES, ENCORNETS, BULOIS)

à partir de 5€³⁰

TARTINABLE

(BAR À LA MARINIÈRE, DORADE GRISE GINGEMBRE, SEICHE TOMATE SAFFRAN)

à partir de 4€⁵⁰

TOASTS

(NATURE, AUX AROMATES DE LA MER)

3€⁹⁰



Beurres gourmands 3€⁹⁰

- BEURRE DE LANGOUSTINES
- BEURRE DE SAUMON
- BEURRE DE SAUMON FUMÉ
- BEURRE DE CRABE
- BEURRE DE COQUILLES SAINT-JACQUES
- BEURRE DE CREVETTES
- BEURRE DE HOMARD



Caviar d'Aquitaine



- CAVIAR 20G 59€⁹⁰
- CAVIAR 30G 79€⁹⁰
- CAVIAR 50G 119€⁹⁰

- TAPAS D'ESTURGEON AUX PEQUILLOS 10€⁶⁰
- TAPAS D'ESTURGEON AU CAVIAR 11€⁵⁰
- TARTINABLE D'ESTURGEON AUX CITRONS ROTIS 9€⁶⁰

Cocos de Paimpol

Les cocos Bococos sont 100% naturels, sans colorants, sans arômes artificiels et sans conservateurs.

- NATURE 300G 6€⁵⁰ NATURE 600G 8€⁹⁰ CUISINÉS À LA BRETONNE 9€⁵⁰
- MIJOTÉ DE PORC AU CIDRE OU AUX SAUCISSES CONFITES 10€⁵⁰
- TERRINE DE CAMPAGNE AUX COCOS DE PAIMPOL 4€⁹⁰
- COCOS DE PAIMPOL MORUE ET PEQUILLOS OU HOUMOUS AUX COCOS DE PAIMPOL 5€⁹⁰



Corail d'oursin

Corail d'oursin vert d'Islande pour de délicieux toast, de divine soupe ou d'exceptionnelle sauce aux saveurs incomparables !

POT DE 50G **13€⁹⁰**



Epices à partir de **3€⁵⁰**

Découvrez une gamme d'épices de grande qualité qui allient graines et poudres de premier choix à un savoir-faire artisanal.

BAIES DE SANSHO, BAIES DE TIMUT, CANNELLE, CHIPOTLE ROUGE, CORIANDRE, CUMIN, CURCUMA, CURRY SAUVAGE, FENOUIL, FÈVE DE TONKA, GARAM MASALA, GINGEMBRE, PAPRIKA DOUX, POIVRE DE JAMAÏQUE, RAS EL-HANOUT, SUMAC, TABASCO JAUNE, ZAATAR

KITS RECETTES : ATTACHANTES, FLAMBOYANTES, INCANDESCENTES, POLISSONNES, SOPHISTIQUÉES, SUAVES



Fleur de Sel

Fleur de Sel de Guérande de la Maison Charteau : un prestigieux nom pour une fleur de sel connue et reconnue des plus grands restaurateurs français.



FLEUR DE SEL (NATURE, AU PIMENT D'ESPELETTE, ALGUES, AROMATES, POIVRES)

5€⁹⁵

COURT BOUILLON (DU CUISINIER, PÊCHEUR, VOYAGEUR)

7€⁹⁰

Maquereaux à partir de 3€⁴⁰

Pêchés entre octobre et mars, pendant la pleine saison, les maquereaux sont travaillés frais, cuits au court-bouillon, filetés au ciseaux puis emboîtés à la main.



- À L'ESCABÈCHE
- À L'HUILE D'OLIVE BIO
- À LA MOUTARDE
- AU NATUREL
- AU MUSCADET



Oeufs de poissons

Les Œufs de poissons sont des incontournables des apéritifs. Ils se retrouvent sur des toasts, des amuses bouches ou encore des verrines.



OEUFS DE LOMPE NOIRS OU ROUGE 4€⁷⁵



TARAMA 3€⁹⁵



OEUFS DE TRUITE 9€⁹⁰

OEUFS DE SAUMON 15€⁹⁰

Rillettes artisanales à partir de 4€⁸⁰

Plaisir, originalité et authenticité avec ces délicieuses rillettes artisanales qui raviront vos papilles et celles de vos invités.

RILLETES LA PAIMPOLAISE CONSERVERIE (MAQUEREUX CURRY ET PERSIL, SARDINES, BERNIQUES ET GRONDIN, MORUE AUX AMANDES DE MER, ROUGET BARBET AU SAUMON, NOIX DE PÉTONCLES À LA BRETONNE, CRABE DORMEUR PERSILLÉ AUX HERBES DE MER, COUTEAUX À L'EAU DE VIE, SAINT-JACQUES AU LARD FUMÉ, HOMARD BLEU À L'ARMORICAINE, ORMEAUX)



Sardines 3€⁹⁰

Des sardines confites à souhait, à déguster avec du pain de campagne et du beurre demi-sel. Simple et délicieux



- À L'HUILE D'OLIVE BIO
- À L'HUILE D'OLIVE ET AU CITRON BIO
- À L'HUILE D'OLIVE ET PIMENT BIO
- À LA TOMATE



Sauces artisanales 3€⁹⁰

Venez découvrir nos sauces artisanales pour accompagner tous vos plats à base de poissons frais, coquillages ou crustacés.

SAUCE AMÉRICAINE SAUCE BÉARNAISE SAUCE BEURRE BLANC SAUCE CITRON
SAUCE NANTUA SAUCE OSEILLE SAUCE HOLLANDAISE SAUCE SAFRAN SAUCE GRAVELAX



Soupes & Bisques

Fabriquée de manière artisanale, ces délicieuses soupes et bisques raviront vos papilles et satisferont vos envies d'air iodé !



- BISQUE DE CRABE 6€⁵⁰
- BISQUE DE HOMARD 7€⁹⁰
- BISQUE DE LANGOUSTINE 500ML 4€⁹⁰
- BISQUE DE LANGOUSTINE 780ML 6€⁹⁰
- BISQUE D'ÉTRILLES 5€²⁰
- VELOUTÉ D'OURSIN 6€⁹⁰
- VELOUTÉ AUX ST JACQUES 5€³⁰
- SOUPE DE POISSON CRUSTINE 5€⁵⁰
- SOUPE DE POISSON LE GRAND LEJON 5€⁹⁰

SOUPE DE POISSON LA PAIMPOLAISE 4€⁹⁰

Thon

Le thon blanc Germon est travaillé frais, découpé au couteau et emboîté à la main. A déguster dans vos salades de tomates, dans vos sandwiches ou en garniture d'avocat !

- MIETTES DE THON À L'HUILE D'OLIVE BIO 4€⁹⁰
- AU NATUREL - 135G 4€⁹⁰
- AU NATUREL - 200G 6€⁶⁰
- AU NATUREL - 400G 11€⁵⁰
- A L'HUILE D'OLIVE BIO- 180G 8€³⁰



CONSERVERIE

ALGUES



ALGUES BRETONNES

... plaisir et bien-être

ALGUES GASTRONOMES



Wakamé, Salade de la mer, Laitue de mer, Kombu, Nori...

Retrouvez le meilleur des saveurs de la mer en paillettes ou en feuilles, en déshydraté ou frais.



à partir de
2€90

DULSE DÉSHYDRATÉE EN FEUILLES - 50g	4€50
DULSE DÉSHYDRATÉE EN PAILLETES - 100g	5€90
HARICOT DE MER DÉSHYDRATÉS - 100g	5€90
KOMBU DÉSHYDRATÉ EN FEUILLES - 50g	3€95
KOMBU DÉSHYDRATÉ EN PAILLETES - 100g	5€90
LAITUE DE MER DÉSHYDRATÉE EN FEUILLES - 50g	4€80
LAITUE DE MER DÉSHYDRATÉE EN PAILLETES - 100g	5€90
NORI DÉSHYDRATÉ EN FEUILLES - 50g	5€50
NORI DÉSHYDRATÉ EN PAILLETES - 100g	6€90
NORI EN FEUILLES POUR SUSHI - 10 FEUILLES	4€50
NORI EN FEUILLES POUR SUSHI - 50 FEUILLES	19€85
WAKAMÉ DÉSHYDRATÉ EN FEUILLES - 50g	5€50
WAKAMÉ DÉSHYDRATÉ EN PAILLETES - 100g	7€80
SALADE DE LA MER DÉSHYDRATÉE - 35g	4€50
DULSE FRAICHE AU SEL MARIN - 100g	2€90
HARICOT DE MER FRAIS AU SEL MARIN - 100g	2€90
KOMBU ROYAL FRAIS AU SEL MARIN - 100g	2€90
LAITUE DE MER FRAICHE AU SEL MARIN - 100g	2€90
NORI FRAIS AU SEL MARIN - 100g	2€90
WAKAMÉ FRAIS AU SEL MARIN - 100g	2€90

Agar Agar,

La poudre d'algues aux multiples intérêts...

Coupe
faim

Gélifiant
végétal
sans
calorie

Confort
digestif



5 SACHETS DE 4g	4€90
6 DOSETTES - 12g	3€00
POT DE 140g	19€90
SACHET DE 200g	15€80
SACHET DE 1kg	64€80
SACHET DE 200g BIO	27€90
SACHET DE 1kg BIO	79€90

à partir de
64€80
le kg



Algues marinées

Les algues alimentaires sont des garnitures originales pour vos poissons et viandes blanches qui surprendront vos proches avec leur saveur.



- HARICOTS DE MER 4€⁹⁰
- SALICORNE AU NATUREL 7€⁹⁰
- SALICORNE AU VINAIGRE 7€⁹⁰
- SALICORNE EN MARINADE 5€⁹⁵



Conserverie d'algues



PESTO D'ALGUES (OLIVES NOIRES ET ALGUES MARINES, ROUGE MARIN, ARTIC BIO, VERT, WAKAME CITRON)

4€²⁰

TARTARE D'ALGUES (MÉMÉ GINETTE, MÉMÉ HENRIETTE, MÉMÉ ODETTE, MEXICO, NEW DELHI, TOKYO)

5€⁹⁰



RILLETTES D'ALGUES (ORMEAUX À LA DULSE, BAR À LA LAITUE DE MER, MAQUEREAUX AUX PÉPITES DE WAKAMÉ, SAINT-JACQUES, THON AUX ALGUES MARINES)

5€⁴⁰

SAUPOUDREUR DE LA MER (COURT BOUILLON AUX ALGUES, FINES ALGUES MARINES, SEL MARIN AUX ALGUES, SÉSAME ET ALGUES POUR CRUDITÉS)

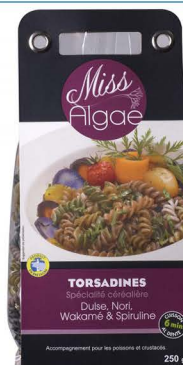
4€⁹⁰



Pâtes aux algues



- ALGINI BIO (DULSE, SPIRULINE, WAKAMÉ) 3€⁹⁰
- TAGLIATELINES (ENCRE DE SEICHE, SPIRULINE) 4€⁵⁰
- GOUTTES DE MER - CURRY TOMATE & SPIRULINE 5€⁵⁰
- TORSADINES AUX 4 ALGUES 4€⁵⁰



VINS & CHAMPAGNE



Vins & Champagne

À la recherche de la boisson idéale pour accompagner vos poissons frais et fruits de mer ? Découvrez vite nos vins rouges, vins blancs et rosés ainsi que nos prestigieux champagnes !

Vins Blancs

Découvrez notre sélection de vins blancs de Bourgogne ainsi que Sauvignon, idéal pour accompagner vos crustacés, huîtres, homards et coquilles St Jacques.



AOC CHABLIS - DOMAINE MILLET - 2018 **21€⁹⁰**

AOC QUINCY - GÉRARD BIGONNEAU - 2019 **17€⁹⁰**

AOC HAUTES-CÔTES DE NUIT - ALBERT BICHOT - 2016 **24€⁹⁰**

AOC MENETOU - SALON - DOMAINE H. PELLÉ - LES BORNÉS - 2018 **19€⁹⁰**

AOC MUSCADET - SÈVRE ET MAINE SUR LIE - DOMAINE DE LA BERTAUDIÈRE - 2018 **7€⁵⁰**



Vins Rosés

Idéal pour déguster vos plateaux de fruits de mer ou tous vos coquillages et crustacés, nous vous proposons des vins rosés de Provence et de Corse



COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - PARADIS ESSENTIEL - 2019 **11€⁹⁰**

IGP ILE DE BEAUTÉ - DOMAINE BARCELO - 2019 **13€⁹⁰**



Vins Rouges

Vins de Loire ou Pinot noir, une sélection de vins idéals pour accompagner vos poissons, crustacés et homards.



AOC SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL - LA CHEVALLERIE - 2018 11€⁹⁰

AOP AUXEY-DURESSSES - CUVÉE SAINTE-CATHERINE - 2016 43€⁹⁰



VINS & CHAMPAGNE

Champagne

La fraîcheur, la finesse et la gaieté de Brut Premier sont une invitation à la fête. Sa trame structurée, sa richesse et sa longueur sont résolument vineuses



CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER - BRUT PREMIER 44€⁹⁰



Cidre

Le cidre du Comté de Goëlo, biologique fait dans la tradition pur jus non gazéifié.



CIDRE BIO DU COMPTÉ DU GOËLO 75cl 5€³⁰

USTENSILES



Ustensiles de la mer

Découvrez notre gamme complète d'ustensiles et d'accessoires pour fruits de mer et crustacés.

ASSIETTE À HUÎTRES 13€⁹⁰

COFFRET FRUIT DE MER 25€⁹⁰

COUTEAU À HUÎTRES 3€⁵⁰

CURETTES CRUSTACÉS INOX - 6 PIÈCES 9€⁹⁰



FOURCHETTE À HUÎTRES INOX - 6 PIÈCES 5€⁹⁰

PICS À BIGORNEAUX - 6 PIÈCES 3€⁹⁰

PINCE DE CRABE - ALU 8€⁹⁰

PLAT PALOURDES - INOX 6€⁹⁰

PLATEAU DE FRUIT DE MER - INOX 19€⁹⁰

RINCE DOIGTS - LOT DE 10 1€⁹⁰

SABOT CALE HUÎTRES - BOIS DE HÊTRE 7€⁹⁰

SUPPORT PLATEAU FRUIT DE MER - INOX 9€⁹⁰





CONSEILS SUR LA DURÉE DE CONSERVATION APRÈS RÉCEPTION

POISSONS

Poissons	Réfrigérateur	Congélateur
Aile de raie	3 jours	2 à 3 mois
Bar de ligne entier	3 jours	2 à 3 mois
Bar en filets	3 jours	2 à 3 mois
Barbue en filets	3 jours	2 à 3 mois
Barbue entière	3 jours	2 à 3 mois
Blanc d'encornets	3 jours	2 à 3 mois
Cabillaud en filets	3 jours	2 à 3 mois
Cabillaud entier	3 jours	2 à 3 mois
Congre	3 jours	2 à 3 mois
Dorade en filets	3 jours	2 à 3 mois
Dorade grise entière	3 jours	2 à 3 mois
Dorade royale entière	3 jours	2 à 3 mois
Eglefin en filets	3 jours	2 à 3 mois
Encornets entier	3 jours	2 à 3 mois
Lieu jaune en filets	3 jours	2 à 3 mois
Lieu jaune entier	3 jours	2 à 3 mois
Limande sole prête à cuire	3 jours	2 à 3 mois
Maquereau entier	3 jours	2 à 3 mois
Merlan en filets	3 jours	2 à 3 mois
Merlan entier	3 jours	2 à 3 mois
Merlu/colin en filets	3 jours	2 à 3 mois
Merlu/colin entier	3 jours	2 à 3 mois
Queue de lotte	3 jours	2 à 3 mois
Rouget barbet entier	3 jours	2 à 3 mois
Roussette pelée	3 jours	2 à 3 mois
Saint Pierre en filets	3 jours	2 à 3 mois
Saint Pierre entier	3 jours	2 à 3 mois
Saumon en pavé	3 jours	2 à 3 mois
Saumon entier	3 jours	2 à 3 mois
Sardines	3 jours	2 à 3 mois
Sole en filets	3 jours	2 à 3 mois
Sole entière	3 jours	2 à 3 mois
Turbot en filets	3 jours	2 à 3 mois
Turbot entier	3 jours	2 à 3 mois

COQUILLAGES

Coquillages	Réfrigérateur	Congélateur
Bigorneaux cuits	3 jours	2 à 3 mois
Bigorneaux vivants	3 jours	Déconseillé
Bulots cuits	3 jours	2 à 3 mois
Bulots vivants	3 jours	Déconseillé
Coques vivantes	3 jours	Déconseillé
Huitres vivantes	7 jours	2 à 3 mois
Moules vivantes	3 jours	Déconseillé
Noix de St Jacques	3 jours	2 à 3 mois
Ormeaux vivants	3 jours	2 à 3 mois
Palourdes vivantes	3 jours	Déconseillé
Praires vivantes	3 jours	2 à 3 mois
St Jacques vivantes	3 jours	Déconseillé

CRUSTACÉS

Crustacés	Réfrigérateur	Congélateur
Araignées vivantes	3 jours	Déconseillé
Araignées cuites	3 jours	2 à 3 mois
Crevettes grises cuites	5 jours	2 à 3 mois
Crevettes roses cuites	5 jours	2 à 3 mois
Etrilles vivantes	3 jours	Déconseillé
Homards vivants	3 jours	Déconseillé
Homards cuits	3 jours	2 à 3 mois
Langoustines cuites	3 jours	2 à 3 mois
Langoustines vivantes	3 jours	Déconseillé
Tourteaux vivants	3 jours	Déconseillé
Tourteaux cuits	5 jours	2 à 3 mois

MES COORDONNÉES

NOM : PRÉNOM :
ADRESSE :
COMPLÉMENT ADRESSE :
CODE POSTAL : VILLE :
TÉLÉPHONE : PORTABLE :
E-MAIL :



BON DE COMMANDE

PRODUITS	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE	PRIX TOTAL

SOUS-TOTAL :	
--------------	--

FRAIS DE PORT : 19€50 EN DESSOUS DE 130€ TTC DE PRODUITS
9€90 AU DESSUS DE 130€ TTC DE PRODUITS

FRAIS DE PORT :	
-----------------	--

TOTAL :	
---------	--

PAIEMENT

PAR CHÈQUE, VIREMENT OU PAR TÉLÉPHONE À RÉCEPTION DU BON DE COMMANDE.

DATE ET SIGNATURE :

EN SIGNANT CETTE COMMANDE, JE RECONNAIS AVOIR PRIS
CONNAISSANCE DES CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTES.

Livraison à domicile poissons frais,
coquillages et crustacés, 24h après la
pêche, partout en France

Livraison à domicile

Expédition



DU PÊCHEUR
AU
CONSOMMATEUR
EN 24H

Préparation

RETOUR DE PÊCHE

CATALOGUE
PRODUITS

www.luximer.com - Port d'armor
Saint-Quay-Portrieux 22410



luximer



02 96 22 82 47