



TerreAzur
groupe pomona



Sélection des
2023 Fêtes

PRODUITS DE LA MER, FRUITS & LÉGUMES FRAIS

Sommaire

les Produits de la Mer



TRAITEUR DE LA MER	4	Les bulots	8
Le saumon fumé	4	LES HUÎTRES	9
La sélection TerreAzur	5	RECETTE :	
LES POISSONS	6	Huîtres gratinées sur lit de salicorne	9
Le saumon	6	Le homard	10
Les filets prêts à découper	6	Le crabe	10
La lotte	6	Les crevettes	10
Le lieu noir	7	LES ŒUFS DE POISSON, LES PERLES	11
Le cabillaud	7	LES ALGUES	12
LES COQUILLAGES & CRUSTACÉS	8		
La noix de Saint-Jacques	8		

les Accompagnements



LES LÉGUMES D'AUTREFOIS	14	LES CHAMPIGNONS	16
RECETTE :		Les champignons forestiers	16
Butternut, quinoa, pois chiches et groseille	14	Les champignons cultivés	16
LES POMMES DE TERRE	15	Les mélanges	16
Les grenailles	15	LES MINI-LÉGUMES	17
Les gratins	15	LES CONDIMENTS	17
LES PROTÉINES VÉGÉTALES	15	Les aromates	17
		Les aides culinaires	18

les Fruits



LES FRUITS EXOTIQUES	20	RECETTE :	
LES FRUITS D'HIVER	21	Carpaccio d'agrumes	22
LES FRUITS CUIITS	22	LES COULIS, PURÉES ET PERLES	23

les Produits de la Mer

Découvrez l'exquise fraîcheur de notre gamme de produits de la mer, spécialement conçue pour illuminer vos festivités de fin d'année. Poissons frais, coquillages et crustacés sans oublier nos délicieux poissons fumés, nos œufs de poissons, perles et algues, tous n'attendent plus qu'à sublimer vos menus.

Laissez-vous séduire par ces mets iodés pour offrir à vos convives une expérience gastronomique tout aussi inoubliable que fraîche pendant cette période de célébration.



Traiteur de la Mer

le Saumon fumé Bömlo

Elaboré à partir d'un filet pré-rigor. Salé à plat entre 18 et 24h. Séché à 23° pendant 4 à 6h. Fumage artisanal à froid (25°C) au bois d'aulne dans la tradition ancestrale norvégienne pendant 6 à 8h, pour conserver les qualités gustatives. Maturation pendant 12h. Norvège. Salé au sel sec, jamais congelé, sans arêtes*.



BÖMLO
PRIMA SALMON 鮭

263691

SAUMON FUMÉ

Salmo salar.
Non tranché.
1,1/1,3 kg.



263690

SAUMON FUMÉ

Salmo salar.
Tranché.
1,2/1,5 kg.
Sans peau.



Un saumon certifié Ikejime :
processus d'abattage minimisant
le stress du poisson et
préservant la qualité de la chair.



le Saumon ficelle

Salage traditionnel au sel sec,
jamais congelé, avec peau.
Avec intercalaires. Caisse bois.



285958

SAUMON FUMÉ FICELLE NORVÈGE

Salmo salar élevé.
1,2/1,7 kg.



PENSEZ À AÉRER VOTRE SAUMON
30 MINUTES AVANT UTILISATION
POUR EN LIBÉRER TOUTES LES
SAVEURS.

* Malgré tout le soin apporté à la préparation des produits, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est pas exclue.

Traiteur de la Mer

le Saumon fumé tranché

Un produit service qui vous permet une parfaite maîtrise de votre coût portion grâce à ses tranches du même grammage. Praticité et gain de temps garantis.



169979

SAUMON FUMÉ TRANCHES PORTIONNÉES NORVÈGE

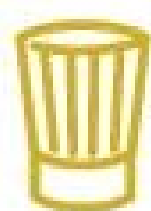
Salmo salar.

La solution pratique.

30 tranches de 30 g, sans peau, sans arêtes*.

Salage au sel sec. Fumage au bois de hêtre.

Présentées en quinconce. Avec intercalaires blancs.



POUR UNE DÉGUSTATION OPTIMALE,
AÉREZ VOTRE SAUMON 30 MINUTES ENVIRON
AVANT SON UTILISATION.



la Sélection TerreAzur



102148

SAUMON FUMÉ NON TRANCHÉ

Salmo salar élevé.

La qualité garantie.

Salé au sel sec, jamais congelé, avec peau.

1,2 à 1,7 kg.



102683

SAUMON FUMÉ TRANCHAGE CLASSIQUE

Salmo salar élevé.

La qualité garantie. Salé au sel sec,

jamais congelé, sans peau,

sans arêtes*, sans intercalaires.

Peu de muscle brun ≤ 4 cm.



103218

SAUMON FUMÉ TRANCHÉ LONG

Salmo salar élevé.

La qualité garantie. Salé au sel sec,

jamais congelé, sans peau,

sans intercalaires.

Peu de muscle brun ≤ 4 cm.

Tranché dans la longueur.

1,2 à 1,7 kg.

Truite fumée tranchée

282618

Oncorhynchus mykiss élevé.

Filet de truite désarêtée, parée et pré-tranchée sans intercalaires.

Un effeuillé plus court, une texture plus ferme

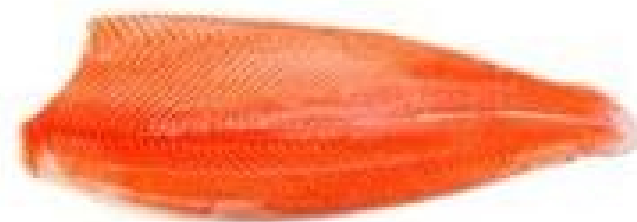
et une couleur rouge foncé plus intense que le saumon fumé.

600 g à 900 g.



Les Poissons

le Saumon



FILET DE SAUMON

193999

Salmo salar élevé.

1,2/2 kg.

A peau sans arêtes*. Légèrement dégraissé. ANE**. Sous-vide.

Par 5 pièces.

159758

Salmo salar élevé.

1,3/2,1 kg.

A peau sans arêtes*.

Elevé en Norvège, Ecosse, Islande, Féroé ou Irlande. Sous-vide.

Par 5 pièces.

Produit incontournable des fêtes de fin d'année, TerreAzur vous propose des filets de saumon de qualité dont la coupe est réalisée par nos partenaires sélectionnés pour leur expertise.



283394

FILET DE SAUMON

Salmo salar.

1,1/1,7 kg.

Sans peau avec arêtes.

Dégraissé. Pré-rigor.

Idéal pour l'usage cru.

Fileté en Norvège.

Sous vide. Par 20 kg.

Le filet de saumon Bömlö®, unique par sa fraîcheur, est issu d'un saumon élevé dans des conditions d'élevage proches de sa vie sauvage et selon un savoir-faire expert, qui lui confèrent une chair d'exception, par sa couleur, sa fermeté et sa saveur. Différenciant sur votre carte comme dans l'assiette. Un saumon certifié Ikejime : processus d'abattage minimisant le stress du poisson et préserve la qualité de la chair.

1,3/2,1 kg.

À peau grattée avec arêtes.

Dégraissé. Pré-rigor.

Idéal pour l'usage cru.

Fileté en Norvège. Sous-vide.

178286

Par 20 kg.

178282

Par 10 kg.

À peau grattée avec arêtes.

Dégraissé. Pré-rigor.

Sous-glace.

178277

Par 10 kg.

les Découpes portionnées



SAUMON ATLANTIQUE

Salmo salar élevé.

Plein filet. Sans peau, sans arêtes**.

Sous atmosphère modifiée. 2 kg x 2.

266082

70 g.

266083

90 g.

266069

110 g.

266090

130 g.

266091

150 g.

277120

180 g.

279741

180 g.

avec peau grattée.

les Filets prêts à découper

Des filets avec peau et sans arêtes* prêts à découper ou à mettre en œuvre tels quels.

FILET DE BAR

Dicentrarchus labrax élevé.

A peau grattée. Sans arêtes*.

Elevage Turquie,

Grèce ou Espagne.

Sous glace.

Par 20 pièces.

114312

90/130 g.

114286

130/180 g.

161579

FILET DE MAIGRE

Argyrosomus regius élevé.

A peau grattée.

Elevage Turquie,

Grèce ou Espagne.

Sous glace.

Par 2 kg.

300/500 g.

FILET DE DORADE ROYALE

Sparus auratus (aurata) élevé.

A peau grattée. Sans arêtes*.

Elevage Turquie,

Grèce ou Espagne.

Sous glace.

Par 20 pièces.

114437

90/130 g.

114412

130/180 g.

la Lotte



146755

QUEUE DE LOTTE

Lophius piscatorius ou *budegassa* pêché.

2/4 kg. Sauvage. ANE*.

Sous glace.

Par 10 kg.

*Malgré tout le soin apporté à la préparation des produits, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est pas exclue.

**Atlantique Nord-Est.

Les Poissons

le Lieu noir

Un **indispensable** des repas en restauration collective.
Une **chair ferme** de couleur blanc crème et un **bel effeuillé** en assiette.

DOS DE LIEU NOIR

176270



Pollachius virens pêché.
Sans peau. 200/400 g.
Sauvage. ANE*.
Par 5 kg.



267384



Pollachius virens pêché.
À peau 800 g+ sans écaille.
Pêché à la ligne en Islande.
Par 2 pièces.

FILET DE LIEU NOIR

243772



Pollachius virens pêché.
À peau 1/2 sans écaille.
Pêché à la ligne en Islande.
Par 2 pièces.



les Découpes portionnées



La gamme Bon&Engagé présente de nombreux avantages :

- Une meilleure gestion des déchets.
- Un filet portionné à parts égales.
- Une praticité de mise en œuvre.
- Un produit frais et qualitatif.

LIEU NOIR



Pollachius virens pêché.
Plein Filet. Sans peau,
sans arêtes**.
Sous atmosphère modifiée.
2 kg x 2.



224326
70 g.

224328
90 g.

224329
110 g.

201888
130 g.

224390
150 g.

277167
180 g.



le Cabillaud

DOS DE CABILLAUD

182052



Gadus morhua pêché.
200/400. Sans peau.
Sauvage. ANE*.
Par 5 kg.



267382



Gadus morhua pêché.
À peau 800+. Sans écaille.
Pêché à la ligne en Islande.
Par 2 pièces.



212608



Gadus morhua pêché.
À peau 1/2 kg. Sans écaille.
Pêché à la ligne en Islande.
Par 2 pièces.

Nos filets et dos à peau de lieu noir et cabillaud d'origine Islande :

- Des produits pêchés à la ligne en Islande, de grande qualité grâce à leur épaisseur et leur chair savoureuse.
- Un beau visuel en assiette, grâce à leur peau mouchetée et leur chair nacrée proposant un bel effeuillé.



Ce produit provient d'une pêcherie qui a répondu au référentiel environnemental du MSC pour une pêche durable et bien gérée.
www.msc.org/fr



Ce produit provient d'une ferme aquacole qui a répondu au référentiel ASC pour une aquaculture responsable.
www.asc-aqua.org

* Atlantique Nord-Est.

** Malgré tout le soin apporté à la préparation des produits, la présence exceptionnelle d'arêtes n'est pas exclue.

Les Coquillages & Crustacés

la Noix de Saint-Jacques

Pecten maximus pêché.
Noix de Saint-Jacques française,
calibrée, sans corail, Dry.*

UN SOURCING FRANÇAIS :

- Manche-Est, dont la Baie de Seine de novembre à mars.
- Un bassin propice pour une belle noix différenciante.

TEXTURE ET SAVEUR NATURELLES PRÉSERVÉES :

- Garantie jamais congelée.
- Sans additif ni conservateur.**

PRATICITÉ ET GAIN DE TEMPS :

- Calibrage précis chez les mareyeurs.
- Prête à l'emploi.

*Sans eau ajoutée

**Conformément à la réglementation en vigueur



101941

■ 20/30

Pecten maximus pêché.
Sans corail.
Royaume-Uni.
Barquette 1 kg.



276902

■ 10/15

France.
Poly 1 kg.

276903

■ 10/15

France.
Poly 2 kg.

276904

■ 15/25

France.
Poly 1 kg.

276903

■ 15/25

France.
Poly 2 kg.



les Bulots



241662

■ BULOT CUIT



Buccinum undatum.
50/70 pièces. Baie de Granville,
Côte ouest du Cotentin.
Caisse poly sous glace 3 kg.
Issu de matière première vivante.
Texture et goût caractéristiques
- Saveur et fraîcheur préservées
- Pêchés par des bateaux côtiers
- Cuits sur du vivant
- Chair ferme et croquante, avec une
recette légèrement relevée tout en
préservant le goût.

101665

■ BULOT CUIT PASTEURISÉ

Buccinum undatum.
ANE*. Sous atmosphère modifiée.
Par 3 kg.

*Atlantique Nord-Est.

Les Coquillages & Crustacés

les Huîtres

■ *Crassostrea gigas* élevé.
Huître creuse super spéciale.
Origine France.
Tous les calibres et conditionnements
de la grille de colisage sont disponibles.

■ *Crassostrea gigas*.
Huître creuse fine.
Origine France.



Exceptionnellement chamue
Régulière toute l'année
(absence de laitance)
Goût et longueur
en bouche remarquable :
Juste équilibre entre
salinité et douceur
Pied dense et développé.

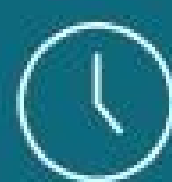
la Recette



PERS.
8



PRÉPARATION
1H



CUISSON
4 mn

INGRÉDIENTS

40 huîtres creuses N°2
60 gr de lard
60 gr d'échalotes

80 gr de crème fraîche
160 gr de comté râpé
120 gr de salicorne

- 1 Ouvrir les huîtres, vider la première eau puis mettre les huîtres à égoutter en faisant en sorte de récupérer la seconde eau. Conserver également les coquilles.
- 2 Emincer les échalotes et la salicorne.
- 3 Tailler le lard en allumette.
- 4 Faire rissoler le lard puis le retirer. Déposer dans la poêle les échalotes, ajouter la seconde eau des huîtres et faire réduire jusqu'à obtenir une texture nappante.
- 5 Faire un appareil en mélangeant le lard grillé, les échalotes et la salicorne émincée.
- 6 Déposer dans les coquilles une huître, ajouter l'appareil puis parsemer de comté râpé.
- 7 Faire griller au four ou à la salamandre 4 minutes.
- 8 Dans une assiette déposer la salicorne restante, les huîtres et servir.

Pour une huître plus croustillante, remplacez le comté par un mélange de comté et de panko.



Traiteur de la Mer



le Homard



Pêché au casier
en Atlantique Nord-Ouest.
Chair ferme et dense :
Homard américain.
Homard canadien.
(min. 30% de chair)

le Crabe

149180

■ CHAIR DE PATTES ET PINCES DE CRABE

Lithodes santolla.

Cuite.

Barquette de 454 g.

les Crevettes



■ CREVETTE DÉCORTIQUÉE

Penaeus spp pêché.
Sous atmosphère protectrice.
Barquette de 500 g.

102698

■ 60/90.

102701

■ 41/50.



■ CREVETTE TROPICALE CUITE

101834

Penaeus vannamei élevé.
60/80. Elevage Amérique du Sud.
Sous atmosphère modifiée.
Par 2 kg.

101821

Penaeus vannamei élevé.
40/60. Equateur.
Sous atmosphère modifiée.
Par 2 kg.



■ CREVETTE GRISE CUITE

Crangon crangon pêché.
Manche, mer du Nord
et côtes de Loire Atlantique.
Issue de matière première vivante.

241663

■ Colis de 1 kg.

241664

■ Colis de 2 kg.

241665

■ Colis de 3 kg.



Les œufs de poissons

Idéale en canapé, pour décorer vos assiettes et amuse-bouches, découvrez notre gamme d'œufs de poisson croquants, délicieux et gourmands !

■ ŒUF DE LOMPE

Cyclopterus lumpus.
De couleur rouge vif ou noir intense.
Plus fermes en bouche et plus petits que les œufs de saumon et de truite.
Idéals en canapé et en décoration de vos amuse-bouches.
12 pots de 100 g.



131258

■ Noir



131257

■ Rouge

■ TOBIKO - ŒUF DE POISSONS VOLANTS

Aux couleurs étonnantes (vert au wasabi ou jaune au mirin, alcool de riz japonais).
Plus fermes en bouche et plus petits que les œufs de saumon et de truite.
Une texture croquante.
Idéals avec des œufs brouillés.
6 pots de 90 g.

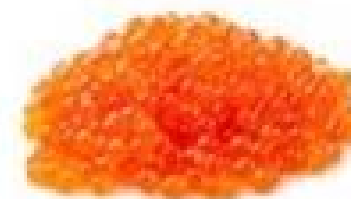


134401

■ Jaune. Gingembre

134369

■ Vert. Poudre wasabi



170167

■ ŒUF DE TRUITE

Oncorhynchus mykiss.
De couleur orange saumoné.
Idéal pour décorer vos assiettes et mises en bouche, il est plus fort en bouche que les autres œufs de poissons
6 pots de 80 g.



134391

■ ŒUF DE SAUMON SAUVAGE CHUM / KETA

Oncorhynchus Keta.
Surnommé «caviar rouge» ou «perle de feu». De couleur orange saumoné et de grosse taille pour une bonne tenue.
6 pots de 100 g.



160505

■ ŒUF DE HARENG

Clupea harengus.
Préparation à base de hareng fumé.
Coloré à l'encre de seiche.
Idéal pour vos réalisations de tartinables.
6 pots de 100 g.

Les perles

Un cœur liquide se cache au milieu de ces petites billes gélifiées pour vous garantir une sensation étonnante



268049

■ PERLE VINAIGRE ÉCHALOTE

6 pots de 400 g*.

268086

■ PERLE CASSIS

6 pots de 200 g*.

268095

■ PERLE MIEL

6 pots de 200 g*.

268089

■ PERLE PAMPLEMOUSSE

6 pots de 200 g*.

268096

■ PERLE MONBAZILLAC**

6 pots de 200 g*.

268055

■ PERLE CITRON POIVRE

6 pots de 400 g*.

Les perles sont obtenues par un processus d'encapsulation : une membrane naturelle est créée à partir d'alginate, un extrait d'algues brunes.

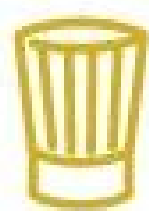


IDÉALES POUR AGRÉMENTER VOS ENTRÉES, PLATS, DESSERTS OU MÊME COCKTAILS, ELLES APPORTERONT UNE TOUCHE VISUELLE ET GUSTATIVE À VOS PLATS.

* Poids net égoutté. Un jus présent dans le pot également consommable
** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les algues

Ces légumes de la mer offrent une **large palette de textures et de saveurs étonnantes.**



CONSERVÉES DANS L'EAU DE MER, ELLES SONT IDÉALES POUR VOS RECETTES DE POISSONS, CRUSTACÉS, SALADES, VIANDES BLANCHES OU ÉMINCÉES DANS DES PÂTES. PRATIQUES ET RAPIDES À UTILISER : EN UN SEUL RINÇAGE, C'EST PRÊT ! L'EAU DE MER PEUT ÊTRE RÉUTILISÉE POUR VOS BOUILLONS OU ÉCUMES.

les Algues fraîches



268047

■ DULSE SAUVAGE

Algue rouge.
Texture fine et croquante.
Saveur très douce (d'où son nom), légèrement iodée au subtil goût de noisette.
Se consomme cuite ou crue.
6 pots de 350 g*.



268083

■ LAITUE DE MER SAUVAGE

Algue verte qui rappelle la laitue de nos jardins, (d'où son nom).
Texture souple et fine. Saveur proche de celle de l'oseille.
6 pots de 350 g*.



268085

■ WAKAMÉ DE CULTURE**

Algue verte/brune aussi appelée «fougère de la mer».
Texture souple, nervure croquante.
Saveurs marines qui rappellent l'huître.
6 pots de 350 g*.

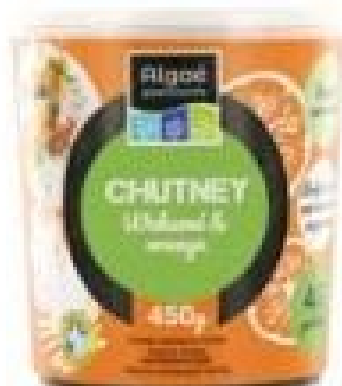
les Algues préparées



215606

■ BEURRE DE BARATTE DEMI-SEL AUX ALGUES

Fabriqué artisanalement par un producteur breton. Le double barattage lui assure une qualité supérieure et le mélange d'algues ajouté lui apporte une note iodée unique. Idéal sur une tartine, un poisson ou des légumes verts.
9 barquettes de 200 g.



217058

■ CHUTNEY WAKAMÉ ORANGE

Chutney à base de wakamé, orange et vinaigre de cidre. Idéal pour élaborer une sauce avec des crevettes tempura ou en déglacage de sauce. Succulent avec du foie gras ou du fromage.
6 pots de 450 g.



163363

■ SALADE DE KOMBU AU SÉSAME

Algue brune assaisonnée et marinée. Sa saveur fumée et iodée apportera de la finesse à vos plats en garniture ou en croûte sur un poisson.
8 doypacks de 500 g.



203400

■ TARTARE D'ALGUES CÂPRES ET CORNICHONS

Mélange de 3 algues laitue de mer, dulse, haricot de mer additionné de câpres, cornichons et aromates. Idéal pour vos sauces chaudes ou froides. Idée recette : à incorporer dans vos vinaigrettes pour assaisonner vos avocats et fruits de mer.
8 doypacks de 500 g.



203393

■ TARTARE D'ALGUES ÉCHALOTE CITRON

Mélange de 3 algues marinées : laitue de mer, dulse, haricot de mer. Idéal pour l'élaboration d'une sauce crémeuse ou en accompagnement de coquillages, viandes blanches, légumes ou pâtes.
8 doypacks de 500 g.

la Plante halophyte



217360

■ SALICORNE DE CULTURE AU NATUREL

Pousses d'un vert tendre, charnues, juteuses et très aromatiques. Accompagne vos produits de la mer ou salades composées. Se mange nature ou en condiment, d'où son surnom de cornichon de mer. 8 doypacks de 1 kg*.



les Accompagnements

Élevez vos festivités de fin d'année à de nouveaux sommets de délice avec notre gamme d'accompagnements raffinés, mettant en valeur la fraîcheur de nos légumes de saison.

Cueillis à la perfection, ils apportent une palette de couleurs vives et de saveurs croquantes à votre table de fête.

Fondez également pour nos condiments, aromates et aides culinaires qui vous permettront d'ajouter simplement mais non sans panache des arômes sophistiqués à vos plats.

Découvrez l'art de l'accompagnement culinaire avec nos produits frais, créant une symphonie de goûts qui enchantera vos convives et ajoutera une touche d'élégance aux moments festifs.



Les légumes d'autrefois



■ NAVET BOULE D'OR

Une chair jaune, ferme et parfumée, au goût plus sucré et délicat que le navet violet.



■ PANAIS

Une chair de couleur crème et à la texture souple, un goût sucré entre le céleri rave et la carotte.



■ TOPINAMBOUR

Un goût qui se rapproche de l'artichaut légèrement sucré, fin et subtil.



■ RUTABAGA

Un goût légèrement sucré.



■ COURGE BUTTERNUT

Une texture fondante et un goût sucré aux arômes de beurre noisette.



■ FENOUIL

Reconnaissable par son parfum et son goût anisé.



■ CAROTTES COLORÉES

Orange, jaune, violette et blanche, en mono-produit ou en colis mixte, pour plus de plaisir et de créativité.



■ PATATE DOUCE

Une chair rose-orangée et une saveur douce et sucrée, proche de la châtaigne et du potiron.



SE PRÉPARE COMME LA POMME DE TERRE, EN ENTRÉE OU EN GARNITURE, ELLE PEUT S'UTILISER ÉGALEMENT EN PÂTISSERIE. IDÉALE POUR DES FRITES ET CHIPS ORIGINALES.

la Recette



PERS.
8



PRÉPARATION
10 mn



CUISSON
1 H

INGRÉDIENTS

4 courges poivrées
360 gr (ou 1 kg cuit) de quinoa
160 gr de pois chiche réhydratés
160 gr de groseilles
1/4 botte de persil frisé

Astuce de chef

La courge poivrée peut être remplacée par du potimarron ou une autre courge de taille moyenne (kabocha, shiatsu...).



- 1 Tailler les courges en 2 dans le sens de la longueur puis les vider. Arroser les demi-courges d'huile d'olive, assaisonner et mettre en cuisson au four 45 minutes à 200°C.
- 2 Cuire le quinoa et bien l'égoutter en sortie de cuisson.
- 3 Laver le persil et l'effeuiller. Ajoutez un peu de cannelle avant la cuisson pour relever la douceur de la courge.
- 4 Mélanger le quinoa, les pois chiches et disposer dans la partie évidée des courges.
- 5 Parsemer de groseille et de persil puis servir.

Les pommes de terre

les Gratin



159400

■ GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CHAMPIGNONS

Un accompagnement parfumé, onctueux et raffiné avec sa sauce aux champignons de Paris et sa truffe d'été d'Italie du Nord.

UN PRODUIT FRAIS :

- Sans conservateur
- Sans sulfite
- Sans exhausteur de goût
- Sans OGM



195063

■ GRATIN RACLETTE

Une recette gourmande au bon goût de fromage Raclette, aux oignons et aux lardons.



159401

■ GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX LÉGUMES

Recette aux légumes : carottes, poireaux, panais et céleri rave.



N'HÉSITEZ PAS À LES PERSONNALISER AVEC UNE BRUNOISE DE RATATOUILLE, UNE DUXELLES DE CHAMPIGNONS OU UNE PURÉE DE LÉGUMES CONFITS.

les Grenailles



241800

■ GRENAILLES ENTIÈRES

Avec peau, nature. 6 sachets de 2 kg.

Les protéines végétales



229862

■ PETIT ÉPEAUTRE

Riche en protéines le petit épeautre, plus typé que le blé, développe de bons arômes de noisette.

6 sachets de 1,8 kg.



229864

■ LENTILLE VERTE

Légèrement sucrée, la lentille verte est source de minéraux comme le fer et en protéines. Rapide à remettre en œuvre.

6 sachets de 1,8 kg.



229863

■ POIS CHICHE

Populaire en Turquie et au Proche Orient, il est source de fibres, protéines et minéraux et supporte toutes les cuissons.

6 sachets de 1,8 kg.



CE FÉCULENT PEUT FACILEMENT REMPLACER LES PÂTES OU LE RIZ DANS VOS PLATS.



PEUT SE CUISINER SOUS DIVERSES FORMES : SOUPES, SALADES, PLATS MIJOTÉS.



SUPPORTE TOUTES LES CUISSONS CE QUI EN FAIT UN ALLIÉ POUR VARIER LES RECETTES.

Les champignons

les Champignons forestiers



■ CHANTERELLE JAUNE ET GRISE

Champignon forestier.
Une saveur douce et agréable.
Une chair mince et légèrement élastique pour la grise.



■ GIROLLE

Une chair ferme, avec une couleur et une forme très esthétiques. Un parfum fruité abricoté et une saveur douce de sous-bois.



■ CÈPE

Calibre gros, moyen ou petit.
Très charnu et généreux.
Fondant et savoureux,
au subtil goût de noisette.



■ TROMPETTE DE LA MORT

Une couleur noire intéressante pour le visuel dans l'assiette.
Une chair mince et souple,
un goût délicatement parfumé et légèrement boisé.



À noter.
les champignons forestiers sont des produits de cueillette très dépendants du climat, certaines espèces peuvent être absentes même en cœur de saison.



SE DÉGUSTE EXCLUSIVEMENT CUIT.

les Champignons cultivés



■ PLEUROTE

Une chair tendre blanche
au goût de noisette.



276687

■ CHAMPIGNON BRUN/ROSÉ PORTOBELLO

Une chair tendre blanche.
Texture charnue à la saveur terreuse prononcée.



SE DÉGUSTE FARCI, GRILLÉ OU COUPÉ EN LAMELLES DANS DES SALADES FRAÎCHES.



276649

■ CHAMPIGNON BRUN/ROSÉ PIED COUPÉ

Texture ferme à la saveur boisée et terreuse prononcée.



SE DÉGUSTE POÊLÉ OU À CROQUER. A CONSOMMER CRU OU CUIT.

les Mélanges

269706

■ DÉLICE FORESTIER

Prêt à l'emploi.
700 g.

107269

■ MÉLANGE DE 3 CHAMPIGNONS FORESTIERS

Pleurotus cantharellus infundibuliformis,
En fonction de la saison et selon disponibilité.

276681

■ MÉLANGE DE 3 CHAMPIGNONS CULTIVÉS

Mélange de champignons de Paris blancs et bruns et pleurotes.
Mélange alliant le croquant du champignon de Paris blanc, la saveur boisée du champignon de Paris brun et le goût noisette du Pleurote.



SE DÉGUSTE POÊLÉ OU AU WOK.

Les mini-légumes

Petits par leur taille, grands par leur goût ! Carotte, navet, poireau, fenouil, pâtisson...
Originaux et esthétiques, les mini-légumes offrent un croquant et une finesse gustative remarquable.



■ MINI-CAROTTES

La déclinaison de plusieurs couleurs est parfaite pour l'habillage des assiettes. Les mini-carottes sont tendres et très savoureuses. Elles offrent une utilisation en cru (snacking) ou en cuit.



SE DÉGUSTE CRU OU CUIT.



■ MINI-FENOUILS

Reconnaissable par son léger goût anisé, à consommer avec ou sans la racine.

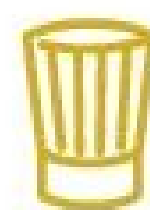


SE DÉGUSTE CRU OU CUIT.



■ MINI-NAVETS

Leur douceur en bouche les différencie d'un navet à pleine maturité qui peut se révéler très amer. Leur couleur apportera de la sobriété à vos assiettes.



DOUCEUR EN BOUCHE.



■ MINI-LÉGUMES D'AUTREFOIS (PANAIS, SALSIFIS, PÂTISSON)

Ces produits sont parfaits pour accompagner et décorer vos plats d'hiver. Leur goût très doux et légèrement sucré raviront les papilles de vos clients et convives.



GOÛT DOUX ET SUCRÉ.

Les condiments

les Aromates

les Micro-végétaux

Une multitude de saveurs étonnantes et inattendues, à grignoter ou à cuisiner en accompagnement de poissons et même de desserts.



■ OSEILLE

Feuille verte aux fines nervures rouges au goût légèrement acide.



■ AGASTACHE

Feuille verte légèrement ondulée, un goût de réglisse.



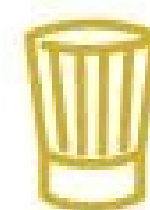
■ POUSSES DE POIS

Feuille verte et croquante, un goût subtil de pois frais.



■ FEUILLE DE SHISO

Une saveur de cumin.



IDÉALE AVEC DU POISSON CRU.

les Herbes aromatiques



LES INCONTOURNABLES :
persil, ciboulette, coriandre...

LES ORIGINALES :
ciboulette thaï, menthe poivrée...

les Graines germées

Riches en goût, les graines germées font partie des produits tendance, elles se consomment principalement crues. Idéales en topping pour vos plats festifs.

INTENSES

■ RADIS POURPRE, SANGO...

SUBTILES

■ BETTERAVE, RADIS JAUNE...

DÉCORATIVES

■ ALFA BLANCHE, GERME DE HARICOT MUNGO...

CROQUANTES

■ BLÉ, LENTILLE...

Les condiments

les Aides culinaires

Découvrez notre gamme d'aides culinaires, des produits qui donnent du **goût** et du **caractère** à vos plats !

les Originaux



L'AIL NOIR

Produit né au Japon, il est issu de la maturation de l'ail blanc à température élevée entraînant une caramélisation lente. Texture fondante, il déploie en bouche une surprenante douceur légèrement acidulée et sucrée aux notes de réglisse et de vinaigre balsamique.



181461

■ CRÈME D'AIL NOIR

6 pots de 350 g.



149481

■ PULPE DE GINGEMBRE

Toute la saveur du gingembre concentrée dans une simple pulpe.
6 pots de 450 g.



181490

■ PULPE DE CITRONNELLE

Saveur fraîche et citronnée.
6 pots de 450 g.



IDÉALE POUR REHAUSSER VOS ÉMULSIONS ET VOS SAUCES, ELLE AMÈNERA UN LÉGER GOÛT FUMÉ À VOS PRÉPARATIONS.



IDÉALE POUR LES RAGOÛTS DE VIANDES, COMPOTES DE FRUITS, SABAYONS SALÉS ET SUCRÉS, MARINADES...



IDÉALE POUR ASSAISONNER UNE MARINADE, UN POTAGE OU EN CUISSON DANS DES PLATS À L'ÉTOUFFÉE.



Jardins du midi est le spécialiste de l'ail, de l'oignon et de l'échalote depuis 1936 et maîtrise toute la filière de A à Z, du producteur jusqu'au consommateur. La marque travaille avec plus de 200 producteurs partenaires français et accompagne les consommateurs comme les professionnels pour cuisiner facilement et sélectionner le bon produit pour le bon usage. Jardins du Midi propose une gamme large de produits essentiels pour les amateurs de cuisine goûteuse.

les Glacis de légumes



159272

■ BETTERAVE ROUGE

6 bouteilles de 500 g.



159273

■ CAROTTE

6 bouteilles de 500 g.

les Fruits

Explorez une profusion de saveurs avec notre gamme de fruits frais, conçue pour sublimer vos célébrations de fin d'année. Dégustez nos fruits d'hiver récoltés à la perfection pour vous offrir une explosion de fraîcheur en chaque bouchée.

Nos fruits exotiques vous transportent vers des contrées lointaines, éveillant les sens avec leurs arômes envoûtants.

Qu'ils soient dégustés en solo ou intégrés à des desserts élaborés, tous ajoutent une touche de couleur éclatante et de vitalité à votre table de fête.



Fruits Exotiques



■ GRENADE

Un fruit sucré avec une légère acidité, juteux et croquant.



■ FRUIT DE LA PASSION

A maturité, la peau est fripée et son goût sucré et acidulé.



■ PAPAYE

Une saveur proche du melon.



■ PHYSALIS, CARAMBOLE, FRUIT DU DRAGON...

Des fruits décoratifs et aux saveurs à découvrir.



■ KUMQUAT

Une peau tendre et amer, alliée à une pulpe acidulée qui permet de le consommer dans son intégralité.



■ NOIX DE COCO

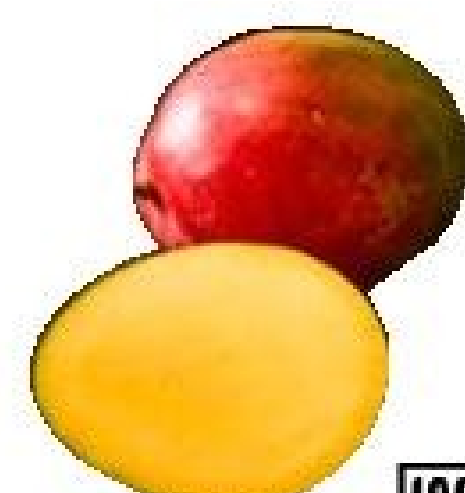
Cette touche de soleil s'invite en toute simplicité dans la cuisine, nature ou plus élaborée dans une recette.

Sa richesse en vitamines et minéraux en fait un aliment bien-être à consommer de temps à autre.



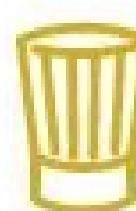
■ LITCHI

Une pulpe juteuse, une saveur acidulée et sucrée.



■ MANGUE

Kent, Keitt, Palmer, Osteen. Origine Pérou, Côte d'Ivoire, Mali, Burkina Faso, Sénégal, Israël, Espagne, Brésil. Colis 40*30 cm - (9/11/12 pièces).



A CONSOMMER CRU DANS DES DESSERTS OU ASSOCIÉ À DES PRODUITS DE LA MER.



■ ANANAS

Ananas acheminé par avion. Variétés Cayenne, Victoria, Extra Sweet ou Bouteille.



■ ANANAS, EXTRA SWEET AVEC PLUMET

Origine Costa Rica, Côte d'Ivoire, Equateur, Ghana. Colis de 60*40 cm. 6 fruits (1,6 - 2 kg), 7 fruits (1,5 - 1,9 kg), 8 fruits (1,3 - 1,6 kg), 9 fruits (1,1 - 1,4 kg), 10 fruits (0,9 - 1,2 kg).



■ ANANAS EXTRA SWEET SANS PLUMET

Origine Costa Rica, Côte d'Ivoire, Equateur, Ghana. Colis de 60*40 cm. 7 fruits (1,9 - 2,1 kg), 8 fruits (1,65 - 1,85 kg), 9 fruits (1,4 - 1,6 kg), 10 fruits (1,3 - 1,5 kg).

Fruits d'hiver



■ CITRON



Plateau 1 rang. Primofiori et Vernas. Calibre 5/50 ou 4/40. Origine Espagne. Colis de 6 kg net vrac.



■ KIWI DE L'ADOUR



Un terroir landais propice à sa culture : un sol riche et un climat océanique doux. Un équilibre sucre / acidité incomparable qui en fait un kiwi d'exception. Plateau d'environ 3 kg.



■ KAKI



Rojo Brillante. Origine Espagne Ribera del Xúquer. Colis 50*30 de 28 pièces.



■ ORANGE



Plateau 1 rang. range Navel blonde : Naveline, Navel, Salustiana, Lanelate. Calibres 5/6/7. Origine Espagne. Colis de 7,5 kg env. Fruits comptés. Offre existante en IGP Valence (plt de 2 rangs 15kg env).



■ CLÉMENTINE FEUILLES DE CORSE



Calibre 4. Origine Corse, France. Variété fine. Colis de 6 kg.

■ CLÉMENTINE AVEC FEUILLES



Plateau 2 rangs. Oronules, Arrufatina, Clemenules, Fine, Nadorcott et Orri. Origine Espagne. Colis d'environ 5 kg. Calibres 1- 1X, 2, 3, 4.

■ CLÉMENTINE SANS FEUILLES



- Plateau 1 rang. Clemenvilla, Tango, Nadorcott, et Ortanique. Origine Espagne. Colis d'environ 7 kg. Calibres 1XXX, 1XX, 1X, 1.
- Plateau 2 rangs. Oronules, Clemenules, Fine, Tango Nadorcott et Orri. Origine Espagne. Colis d'environ 5 kg. Calibres 1-1X, 2, 3, 4.

les Salades de fruits



176377 / 174410
■ SEGMENTS
D'ORANGE



176379 / 174289
■ SEGMENTS
DE POMELO



210697
■ ANANAS
EN MORCEAUX



210760
■ POMME EN MORCEAUX



188972
■ BRUNOISE

Pomme, mangue et kiwi.



210737
■ SALADE DE FRUITS

Pomme, ananas, orange, kiwi. Sans conservateur. Avec jus.



249002
■ TROPICALE

A base de 4 fruits frais permanents (ananas, mangue, kiwi et noix de coco), sirop.

Les fruits cuits



102946
■ **MANGUE KENT**

En découpe joue.
1 kg.



265986
■ **FIGUE VIOLETTE**
ENTIÈRE

700 g.



194494
■ **MARRON**

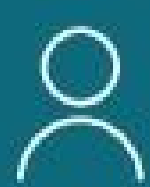
Brisure.
1 kg.



200577
■ **MARRON**

Cuit sous-vide.
Entier 400 g.

la Recette



PERS.
8



PRÉPARATION
20 mn

INGRÉDIENTS

4 pomelos
6 oranges
8 clémentines
1/4 de botte de menthe
40 gr de noixettes
15 gr de vergeoise

DÉCOR

Feuille de menthe
Noixettes
Vergeoise

1

Peler les agrumes à vif.

2

Tailler des tranches d'agrumes au couteau ou à la mandoline pour des tranches plus fines.

3

Laver et effeuiller la menthe.

4

Disposer les tranches dans les assiettes et parsemer dessus les noixettes, les feuilles de menthe et la vergeoise.

Astuce de chef

Pour peler les agrumes à vifs, afin de gagner du temps, il est possible de faire une découpe en pentagone comme présenté sur la photo.



Les coulis, purées et perles

les Coulis & purées de fruits*

Une gamme de purée et de coulis **surprenante et riche en fruits** pour des mariages de saveurs originales et une multitude de créations culinaires.
Sachet souple refermable, avec bec verseur, facile à stocker.

LES COULIS DE FRUITS*

80 % de fruits minimum. 🌿 **20 %** de sucre pur canne maximum.

6 sachets de 1 kg.



161883
■ **ABRICOT
BERGAMOTE**



102168
■ **FRAMBOISE**



161882
■ **FRAISE YUZU**



102390
■ **EXOTIQUE**
Fruit de la passion,
mangue, banane et
citron vert.



102391
■ **FRUITS ROUGES**
Cassis, framboise,
fraise et griotte.

LES PURÉES DE FRUITS*

90 % de fruits minimum. 🌿 **10 %** de sucre pur canne maximum.

6 sachets de 1 kg.



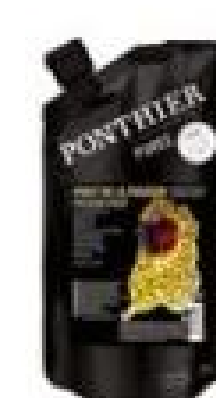
102051
■ **POIRE**



102386
■ **FRAMBOISE**



102040
■ **COCO**



102388
■ **FRUIT DE
LA PASSION**



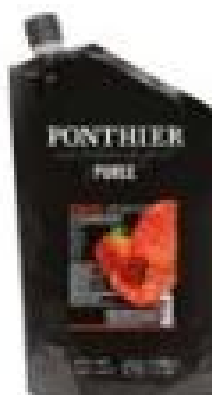
102039
■ **CITRON VERT,
SANS SUCRE****



222192
■ **AGRUMES VERVEINE
CITRONNÉE**



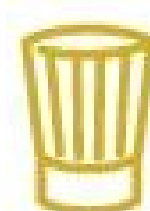
102387
■ **MANGUE**



102389
■ **FRAISE**

les Perles de fruits

Un cœur liquide se cache
au milieu de ces petites billes gélifiées
pour vous garantir **une sensation
étonnante d'explosion en bouche !**



IDÉALES POUR AGRÉMENTER
VOS ENTRÉES, PLATS, DESSERTS OU
MÊME COCKTAILS, ELLES APPORTERONT
UNE TOUCHE VISUELLE ET GUSTATIVE.



251696
■ **YUZU**
6 pots de 260 g***.



251810
■ **FRUIT DE LA PASSION**
6 pots de 200 g***.

* Avec sucre de canne ou sirop de sucre.

** Contient des sucres naturellement présents.

*** Poids net égoutté. Le jus présent dans le pot est également consommable.

TERREAZUR,

Fournisseur de fruits, légumes et produits de la mer de proximité



Retrouvez toute
notre offre locale
et de saison auprès
de votre interlocuteur
commercial TerreAzur.

www.terreazur.fr

Suivez-nous sur Facebook 
facebook.com/TerreAzur

Suivez-nous sur LinkedIn 
linkedin/terreazur-groupe-pomona

ALSACE

STRASBOURG: 03 88 27 63 50
MULHOUSE: 03 88 27 63 50

AQUITAINE-LIMOUSIN

BORDEAUX: 05 56 49 99 00
LA TESTE DE BUCH: 05 56 49 99 00
LIMOGES: 05 56 49 99 00

AUVERGNE

CLERMONT-FERRAND: 04 73 60 97 97
SAINT-FLOUR: 04 73 60 97 97

BOURGOGNE FRANCHE-COMTÉ

DIJON: 03 80 78 41 00
BESANCON: 03 80 78 41 00
SENS: 03 80 78 41 00

BRETAGNE

RENNES: 02 99 14 71 71
AVRANCHES: 02 99 14 71 71
BREST: 02 98 20 97 50
CHERBOURG: 02 33 23 64 20
LORIENT: 02 99 14 71 71

CENTRE

BOURGES: 02 47 32 61 61
TOURS: 02 47 32 61 61
LEMANS: 02 47 32 61 61
ORLÉANS: 02 47 32 61 61

CHAMPAGNE-LORRAINE

NANCY: 03 83 15 25 25
REIMS: 03 83 15 25 25
EPINAL: 03 83 15 25 25

CÔTE D'AZUR

TOULON: 04 94 12 31 31

ÎLE-DE-FRANCE

RUNGIS: 01 45 12 63 00
WISSOUS: 01 69 10 55 00

MIDI-PYRÉNÉES

TOULOUSE: 05 61 10 41 10

NORD

LILLE: 03 20 22 75 85
AMIENS: 03 20 22 75 85
BOULOGNE-SUR-MER: 03 20 22 75 85

NORMANDIE

ROUEN: 02 32 93 98 32

PAYS-DE-LOIRE

NANTES: 02 28 43 21 00
ANGERS: 02 28 43 21 00
NIORT: 02 28 43 21 00

PROVENCE-LANGUEDOC

MARSEILLE: 04 42 10 95 95
AVIGNON: 04 90 88 40 67
MONTPELLIER: 04 42 10 95 95

PYRÉNÉES-ATLANTIQUES

PAU: 05 59 40 34 34
SAINT-JEAN-DE-LUZ: 05 59 08 00 88

RHÔNE-DAUPHINÉ

LYON: 04 72 77 84 84
GRENOBLE: 04 72 77 84 84

SAVOIE

ANNECY: 04 50 08 19 19
LA BÂTHIE: 04 79 10 47 65
THONON-LES-BAINS: 04 50 71 38 58