



La
FABRIQUE
AUX POISSONS
FUMÉS & CUISINÉS





L'EXIGENCE CRÉE LA QUALITÉ

NOTRE HISTOIRE

Nos ateliers sont installés au coeur du Quai des Saveurs de la Presqu'île de Quiberon, port de pêche, en Bretagne Sud.

UNE HISTOIRE DE FAMILLE

Tout commence en 1974 grâce aux parents, Françoise et Michel Lucas. Restaurateurs, ils s'installent en face du marché aux poissons de Quiberon.

50 ans plus tard, nous développons l'activité de fumaison et de traiteur de la mer. Nous avons à coeur avec notre équipe, au quotidien, de conserver notre savoir-faire en respectant les méthodes artisanales qui constituent le socle de notre Maison.

PASSION ET ÉTHIQUE

Enthousiasmés par notre métier, nous faisons le choix, depuis près de 50 ans, de travailler en qualité artisanale. Chez nous, tout est "fait main" du filetage... jusqu'au conditionnement de votre colis !

PARCE QUE L'EXIGENCE CRÉE LA QUALITÉ, NOUS NOUS ENGAGEONS :

- > Sélection de poissons de haute qualité
- > Salaison exclusivement faite avec du sel de Guérande
- > Fumaison traditionnelle grâce à la sciure de hêtre vert : nous utilisons du bois de notre belle région
- > Tranchage main : vous assurant ainsi un travail soigné et la confection de belles et grandes tranches

Amandine et Erwan LUCAS



NOTRE BEAU MÉTIER

Chez nous, 3 à 4 jours sont indispensables pour réaliser un bon saumon fumé. Chaque étape fait appel au savoir-faire de notre équipe qui, au quotidien, veille au respect des procédés traditionnels.



LA SALAISON

Nos saumons sont travaillés en sel sec. Nous fournissons exclusivement sur Guérande, nous frottons chaque filet avec ce sel à la main et le laissons ensuite reposer plusieurs heures.

LA FUMAIISON

Sa durée varie selon la taille et l'épaisseur des filets. Seuls l'expérience et l'oeil averti de l'artisan permettent de déterminer le temps de fumaison idéal.

LE PARAGE ET LE DESARETAGE

Ces deux étapes sont indispensables pour le travail du filet. Elles demandent dextérité et précision puisque réalisées entièrement à la main.

LE TRANCHAGE

Un apprentissage sur plusieurs années est nécessaire car il n'existe pas de formation. Réalisé à la main, ce travail soigné exige patience, minutie et persévérance au quotidien.

LE CONDITIONNEMENT

Sous vide et sans ajout de gaz d'atmosphère protectrice, conservez vos poissons fumés 3 semaines au réfrigérateur, 6 mois au congélateur.

L'EXPÉDITION

Vous bénéficiez d'un suivi renforcé de vos colis par notre équipe. Avec nos transporteurs spécialisés dans les livraisons express, votre livraison est garantie dans le respect de la chaîne du froid.

NOS INCONTOURNABLES

Autrement dit, nos douceurs iodées, nos intemporels, nos gourmandises... Bref, le top de nos produits travaillés pour certains depuis près de 50 ans ! Découvrez donc les saveurs d'un vrai tarama, l'originalité de notre saucisson de thon fumé ou encore la délicatesse de l'anguille fumée.

Faites votre sélection parmi cette rubrique pour faire le plein de saveurs originales.

NOS INCONTOURNABLES





THON FUMÉ

En longe / En tranches / Morceau

Découvrez et savourez notre saucisson de thon blanc fumé qui est l'une des spécialités de la Maison.

Il se déguste en tranches fines sur des toasts à l'apéritif.

Il s'associe à merveille pour les plus gourmands au tarama. Coupé en dés, il complète vos plus belles salades ou des tagliatelles à la crème.



TARAMA MAISON

Pot 100g ou 250g

Vous pensez ne pas être amateur de tarama ?

Soyez curieux, laissez-vous tenter par notre recette artisanale 100 % naturelle.

On vous explique tout page 26.

A découvrir sur un bon pain frais. Pensez à l'associer également à une tranche de thon fumé.

En quête d'originalité ?

Disposez des oeufs de truite sur votre toast de tarama : un régal !

Pour une présentation des plus soignées, utilisez une poche à douille pour parfaire vos réalisations.



ANGUILLE SAUVAGE FUMÉE

Tronçon

Recherchée par les amateurs, notre anguille fumée pêchée dans la Loire séduit par son excellence.

Subtilement parfumée, elle saura vous combler par sa délicatesse. A découvrir en émiettés en tout début de repas pour ne pas masquer la finesse de ses saveurs.



LIEU JAUNE FUMÉ

4 tranches

Poisson pêché à la ligne sur nos belles côtes bretonnes ou en mer du Nord en fonction de la saison.

A découvrir pour sa chair fine ainsi que pour son parfum de fumaison subtil.

Original, notre lieu jaune vous permet la confection d'assiette de poissons fumés raffinée.



MARLIN FUMÉ

En tranches

Poisson travaillé au sel sec de Guérande suivi d'une lente fumaison à froid.

L'idéal pour composer votre assiette nordique avec originalité. Petit conseil : évitez l'association du marlin avec notre saucisson de thon lors de la même dégustation car ces 2 poissons se ressemblent beaucoup dans leurs saveurs et textures.



SAINT JACQUES FUMÉE

Noix entières

Péchées par des bateaux battant pavillon Français. Nous préférons vous prévenir, elle n'est pas disponible tout au long de l'année : son arrivage reste saisonnier et limité.

Nouvelle recette cette année ! Elle est à découvrir plus légère en fumaison pour plaire au plus grand nombre.

Nous vous invitons à poêler les noix dans du beurre tout juste mousseux avant dégustation et les servir chaudes.

2 min de réchauffe suffisent. Elles vous régaleront à l'apéritif ou en assiette nordique mariées à d'autres de nos poissons.

NOS RILLETTES

Mitonnées avec des poissons choisis et quelques aromates, nos tartinades sont préparées sans aucun colorant ni conservateur.

Avec ces quatre différentes recettes, vous déclinez la gourmandise au moment de l'apéritif.

A vos tartineurs, prêt ?
3.2.1. c'est parti !

NOS RILLETTES



RILLETTE THON AU POIVRON

Pot 100g

De la douceur et du goût pour se régaler à l'apéritif.



RILLETTE SAUMON FUMÉ

Pot 100g

Un subtil mariage de saumon fumé et d'aromates : un plaisir.



RILLETTE POISSONS FUMÉS AU CURRY

Pot 100g

Découvrez cette recette crémeuse et délicatement parfumée.



RILLETES DE TRUITE FUMÉE - Sans lactose

Pot 100g

Nous vous la promettons riche en saveurs !
Concoctée avec du lait de coco, notre nouvelle recette vous séduira par son mélange d'épices à base de curcuma, curry rouge et gingembre... tout en restant douce en bouche. A découvrir !

NOS LUCASSERIES

Nos "Lucasseries" : une déclinaison proposée autour du saumon.

En provenance d'Écosse ou des Îles Féroé en fonction de nos arrivages, il est le grand classique de notre Maison.

Notre recherche gustative autour des Lucasseries est de nous amuser à vous faire découvrir des textures ainsi que des saveurs différentes alors qu'il s'agit à l'origine du même poisson. Bonne découverte !



NOTRE SAVOIR-FAIRE

FUMAIISON À CHAUD ET FUMAIISON À FROID

> QUELQUES DEGRÉS QUI FONT TOUTE LA DIFFÉRENCE !

La fumaison à froid est une technique de fumage à basse température comprise entre 20° et 25° C : la plus traditionnellement utilisée pour la fumaison du saumon.

La fumaison est dite à chaud quand la température de cette fumée est comprise entre 60° et 65° C.

Les textures et saveurs du poisson vont alors être différentes.



COMMENT L'IDENTIFIER À L'OEIL DANS VOTRE ASSIETTE ?

Le processus de cuisson a commencé avec la fumaison à chaud : les chairs du poisson vont alors fondre en bouche et s'émietter.

Une tranche de saumon sera quand à elle le résultat d'une fumaison à froid qui permet sa tenue et sa consistance.

COEUR DE FILET DE SAUMON FUMÉ FAÇON HÉRISSE

Pavé prédécoupé en cubes

Notre classique saumon fumé en présentation originale pour toujours plus de plaisir. Coeur de filet prédécoupé par nos trancheurs en cubes. À l'ouverture du sachet, il vous reste simplement à y disposer vos pics.

Idéal à l'apéritif, nous vous le proposons également en format XXL avec notre filet prédécoupé d'1,1 kg qui offre un visuel original sur vos plus beaux buffets.



COEUR DE FILET FUMAISSON À CHAUD

Pavé

La haute qualité du poisson associée à notre procédé de fumaison à chaud font de ce coeur de filet une recette originale appréciée des amateurs.

Naturellement cuit, il vous paraîtra plus parfumé en bouche que notre saumon coeur de filet hérissé. Il se déguste en lamelles ou en émiettes.



GRAVLAX SAUMON FRAIS MARINÉ

Pavé prédécoupé en lamelles

Un must pour les amoureux du saumon et de son fondant.

Idéal à l'apéritif : cette préparation suédoise vous invite à découvrir le saumon autrement. Poisson frais légèrement salé et mariné avec des baies roses et de l'aneth.

A savourer d'urgence !

Il se déguste tel quel, à l'apéritif ou en assiette nordique.



COEUR DE FILET FUMÉ A LA CANADIENNE

Pavé prédécoupé en cubes

Une invitation à un voyage gourmand aux accents canadiens. Préparée en fumaison à chaud, cette recette marie la texture d'un saumon mi-cuit à la douceur du sirop d'érable.

Ce coeur de filet à la Canadienne est délicieusement parfumé avec un mélange d'épices : les amoureux du sucré/salé se régaleront de cet équilibre des saveurs.

Se déguste seul, à l'apéritif ou en entrée. Agrémentez-le d'une julienne de légumes pour un repas original.

LA TRUITE FUMÉE

France

Elle a le vent en poupe !

Et c'est bien légitime. À la fois savoureuse et moins grasse que le saumon, la truite vous régale tout en apportant le plein d'oméga 3.

Nos artisans fumeurs se sont amusés à la décliner dans trois délicieuses recettes pour faire le plein de saveurs. Voyez plutôt :

NOTRE TRUITE FUMÉE



TRUITE FUMÉE

En tranches

Bretonne si disponible, la truite fumée s'invite dans vos belles assiettes de poissons fumés.

En manque d'inspiration pour la confection de votre repas ?

Pensez à la truite pour agrémenter vos quiches, salades et pâtes avec originalité et gourmandise.



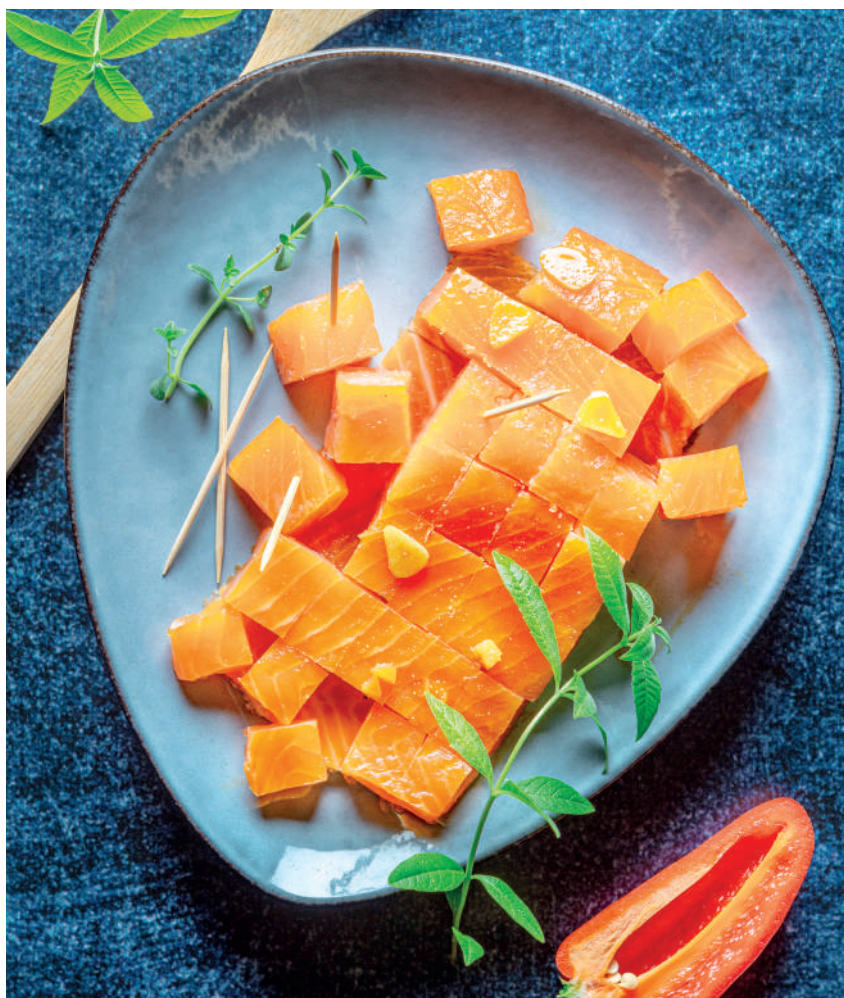
RILLETTE DE TRUITE FUMÉE

Pot 100g

Nous vous la promettons riche en saveurs !

Concoctée avec du lait de coco, notre nouvelle recette saura vous séduire par son mélange d'épices à base de curcuma, curry rouge, gingembre et citron, tout en restant douce en bouche. Sans lactose !

A découvrir !



MI CUIT DE TRUITE FUMÉE MARINÉE SAUCE SOJA

Pavé prédécoupé en cubes

A découvrir ! Ce mi-cuit de truite est d'abord travaillé en lente fumaison. Pour lui donner ses saveurs exotiques, il est ensuite mariné avec une base de sauce soja et gingembre, du citron vert et avec un soupçon de miel : un délice !

Se déguste seul, à l'apéritif ou en entrée. Pour un repas, agrémentez-le de nouilles sautées pour un plat original.

NOS SAUMONS

EN TANT QUE PROFESSIONNEL, VOUS PROPOSER DES SAUMONS FUMÉS HAUTS DE GAMME EST **PRIMORDIAL**.

Nos sources d'approvisionnement ont rigoureusement été sélectionnées. En plus de leur cahier des charges de grande qualité, nous prenons en compte leur éthique d'élevage permettant le respect du bien-être animal et de son environnement.

EN TANT QU'ARTISAN, SÉLECTIONNER AVEC LE PLUS GRAND SOIN NOS ARRIVAGES EST **ESSENTIEL**.

Travailler avec des poissons de haute qualité nous offre la possibilité de vous révéler le meilleur de leurs saveurs.



SAUMON - LE CLASSIQUE

Écosse ou Îles Féroé

Délicatement parfumé, il est le compagnon idéal de vos apéritifs comme de vos entrées les plus raffinées.

Seul sur une bonne tranche de pain beurré ou accompagné de nos petits poissons dans une assiette nordique, vous savourez le fondant et le moelleux de cet incontournable.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

FUMAIISON LÉGÈRE OU FUMAIISON PLUS INTENSE

Un filet de saumon d'1,1 kg en moyenne ne se fumera pas de façon homogène. Pour vous y retrouver plus facilement, nous distinguons les pavés "fondants" des pavés "fondants fumaison plus intense"...

Lisez plutôt :

PAVÉ FONDANT :

> ce morceau de filet vous offrira le moelleux que vous attendez. Sa fumaison légère plaira au plus grand nombre.

PAVÉ FONDANT FUMAIISON PLUS INTENSE :

> sélectionné dans la partie basse du filet, il est à réserver aux amateurs d'un saumon peu gras, à la chair un peu plus ferme. Sa fumaison plus prononcée multiplie également les saveurs.

À vous de choisir !



FILET ENTIER NON TRANCÉ



FILET TRANCÉ RECONSTITUÉ



2 TRANCHES



4 TRANCHES



FILET ENTIER NON TRANCHÉ



FILET TRANCHÉ RECONSTITUÉ



2 TRANCHES



4 TRANCHES

SAUMON BIOLOGIQUE

Écosse ou Irlande

Nous avons sélectionné ce saumon pour la pureté de l'environnement dans lequel il évolue et pour sa qualité exceptionnelle. Notre partenaire vous garantit un élevage respectueux de son mode de vie et de son rythme de croissance.

Élevé dans le respect d'un cahier des charges très précis, il est issu de l'aquaculture biologique.

Travaillé ensuite au sein de nos ateliers avec les exigences du Label Biologique, nos méthodes sont certifiées par l'organisme indépendant ECOCERT.

Entièrement préparé à la main comme l'ensemble des poissons de notre gamme, il se pare d'une robe assez claire.

Il est ensuite subtilement parfumé par notre lente fumaison à froid pour vous offrir l'assurance d'un équilibre des saveurs... Un régal.

NOS SAUMONS



PAVÉ FONDANT ENTIER



PAVÉ FUMAISSON PLUS INTENSE

NOS OEUFS

Toujours plein de saveurs pour ces oeufs ! Ils apportent, au gré de vos envies, la jolie touche finale pour le dressage de votre assiette. Ils peuvent aussi agrémenter les toasts qui rendent l'ensemble encore plus gourmand. À consommer sans modération.



OEUFS DE CABILLAUD FUMÉS

Poche

Il faut une bonne dose de savoir-faire pour réussir à rendre gourmande une poche d'oeufs de cabillaud.

Recherchés par les amateurs qui les consomment avec un pain toasté et un beurre breton. Ces oeufs sont également la base de préparation du tarama.

NOTRE SAVOIR-FAIRE

TARAMA : ROSE/BLANC

Saviez-vous qu'un "vrai" tarama a une robe claire, plus beige que rose !

POURQUOI ?

Tout simplement par l'assemblage des ingrédients qui le rend naturellement beige.

Par exemple, chez nous, il est préparé avec des oeufs de cabillaud fumés à hauteur de 40 %, (pas plus car il serait trop fort en bouche !) un peu de chapelure, du lait UHT pour le rendre crémeux, de l'huile de colza et quelques gouttes de citron... C'est tout !



CAVIAR DE FRANCE

Pot de 50g

Caviar naturel d'Aquitaine, sans conservateur, il exprime le goût pur des oeufs d'esturgeons de haute qualité.

Une Saveur authentique et très raffinée aux accents de noisette.



OEUFS DE SAUMON

Pot de 100g

Fondants.

Pensez à les associer à une tranche de saumon fumé.



BOUTARGUE

Poche cirée

Composée d'oeufs de mulets séchés cirés.

Au naturel, ou avec un toast beurré, marinée avec de l'huile d'olive, du radis noir.

En condiment, pour parfumer les pâtes.

NOS PETITS POISSONS

Ils ont la cote nos petits poissons fumés !

À marier les uns aux autres pour combiner de belles assiettes nordiques, généralement accompagnés d'un pain beurré à la façon bretonne et d'une belle salade. Faites votre sélection.

NOS PETITS POISSONS



LIEU NOIR FUMÉ

Filet / Tranché / 4 tranches

Une chair ferme, un goût corsé reconnaissable.

Amusez-vous à le découvrir en assiette nordique avec une tranche de lieu jaune. On vous l'assure, pas de redondance de saveurs.



HARENGS FUMÉS

Filets

Incontournables, ces filets sont le best-of de la catégorie "petits poissons".

Ils peuvent se déguster tels quels bien sûr. Les amateurs apprécieront les mariner avec quelques aromates et de belles carottes. A servir accompagnés d'une traditionnelle salade de pommes de terre.



SARDINES FUMÉES

Filets

Poisson star en Bretagne Sud. Notre Maison étant installée à Quiberon, il nous a semblé évident de vous la proposer à notre carte, mais différemment, en fumaison.

Sans préparation, à l'apéritif, un bon pain beurré accompagne volontiers ces petits filets.

Marinées avec des aromates et quelques carottes (tout comme la recette des harengs), nos belles petites sardines deviennent fondantes à souhait.

Attention, on ne se le cache pas : présence d'arêtes !



MAQUEREUX FUMÉS

Filets

Naturel, au poivre ou aux herbes de Provence.

Par notre fumaison originale, ces maquereaux vous offrent une chair tendre et délicate.



HADDOCK

Pavé

Autrement dit, de l'églefin fumé.

Servi en lamelles dans une belle salade de pommes de terre par exemple... Un régal !

D'ARTISAN FUMEUR À TRAITEUR DE LA MER

Il n' y a qu'un pas... franchi depuis bien longtemps !

L'aventure commence d'abord par un restaurant La Criée installé en face du marché aux poissons de Quiberon. Au fil des années, les activités de la Maison Lucas se diversifient avec notamment une tournée de marché sur la Presqu'île et une offre de plats cuisinés.

Suite à la demande de nos clients, c'est avec plaisir que nous vous envoyons les saveurs de notre joli Quiberon à la maison !

TRADITION ET MODERNITÉ

Des recettes simples et authentiques préparées avec des ingrédients choisis, sans ajout de colorant ni de conservateur... Une cuisine naturelle mitonnée comme à la maison pour vous rappeler nos belles saveurs bretonnes.



NOS PLATS CUISINÉS

Une offre en format individuel ou familial [8 à 10 parts] pour la quasi totalité de nos recettes. Une durée de conservation de 6 jours au réfrigérateur.

Vous pouvez fractionner vos plats et les congeler bien sûr.

Notre idée : vous simplifier le quotidien en vous régaland avec ces recettes authentiques et savoureuses qui ne demandent qu'à être réchauffées. Bon appétit !

NOS PLATS CUISINÉS



CURRY DE NOIX DE ST JACQUES, LÉGUMES, SAUCE COCO

Part et plat familial

Nouvelle recette savoureuse douce, légère et parfumée. Concoctée avec des courgettes et carottes.

Notre recette : Noix St Jacques, carottes, courgettes, farine, ail, beurre, lait de coco, curry rouge.



BRANDADE DE MORUE

Part et plat familial

Recette simple et authentique. Il vous suffit de la gratiner en rajoutant du gruyère rapé avant de la mettre au four.

Valeur sûre de la Maison Lucas.

Notre recette : Morue, pomme de terre, ail, beurre, lait, huile d'olive, sel, poivre.



CHOUCROUTE DE LA MER

Part et plat familial

Une des plus vieilles recettes de la Maison !

Si vous la choisissez dans sa version familiale, découvrez la choucroute de la mer façon Lucas maintenant livrée en "kit". Un conditionnement pour le chou, un autre pour le poisson, un dernier pour la sauce. Il vous reste à choisir votre plus beau plat : y disposer le chou, puis, les poissons sur le dessus. Réchauffez la sauce à la casserole et nappez le tout à votre goût.

Notre recette : Julienne, saumon fumé, saumon frais, maquereau fumé, chou, crème fraîche, vin blanc, baie de genévrier, beurre, farine, fumet de poissons, moutarde à l'ancienne, moutarde de Dijon, laurier, sel, poivre.



LASAGNE DE LA MER

Part et plat familial

Découvrez une recette gourmande et naturelle avec ces lasagnes de la mer.

Notre recette : Lasagne, saumon frais, julienne, emmental, concassé de tomates, beurre, farine, huile d'olive, fumet de poissons, crème, moutarde à l'ancienne, moutarde de Dijon, estragon, échalote, basilic, curry, fenouil, coriandre, sel, poivre.



BLANC DE SEICHE AU CHORIZO

Part et plat familial

Cette recette de blanc de seiche au chorizo et ses petits légumes est un mariage gourmand et original. On préfère vous prévenir : plat relevé alors pensez à l'accompagner d'un riz basmati. A découvrir absolument !

Notre recette : Blanc de seiche, carotte, céleri, chorizo, crème, beurre, farine, sel, poivre.



ACCRAS DE MORUE ET SA SAUCE RELEVÉE

Part

Un apéritif en prévision ? Ne cherchez pas plus loin ! Avec nos accras maison, 8 minutes de réchauffe au four traditionnel suffisent pour se régaler de cette gourmandise.

A noter : nos accras se congèlent très bien mais pas la sauce.

Notre recette : Cabillaud, farine, oeuf, lait, oignon, miel, coulis de tomates, persil, levure, ail, tabasco, sel, poivre.



BLANC DE SEICHE AUX PLEUROTES SAUCE PORTO

Part et plat familial

Envie d'une recette gourmande et festive ? Craquez pour ce plat et faites le plein de saveurs et de douceur.

Notre recette : Blanc de seiche, carotte, pleurote, crème, Porto, beurre, ail, persil, sel, poivre.





L'EXIGENCE CRÉE LA QUALITÉ





La
FABRIQUE
AUX POISSONS
FUMÉS & CUISINÉS



NOS POINTS DE VENTE

LA FABRIQUE

Pôle Artisanal Plein Ouest
8 Quai des Saveurs
56170 Quiberon

LA POISSONNERIE

Port Maria
10 Quai de l'Océan
56170 Quiberon

LES MARCHÉS

Étel, Saint Pierre Quiberon,
Pouharnel, Quiberon, Carnac,
En saison estivale : Penthièvre et Port Haliguen

RESTONS EN CONTACT

T. 02 97 50 59 50 - bonjour@maisonlucas.fr
Boutique en ligne et livraison dans toute la France - www.maisonlucas.bzh

SUIVEZ-NOUS



Créé et imprimé en Bretagne