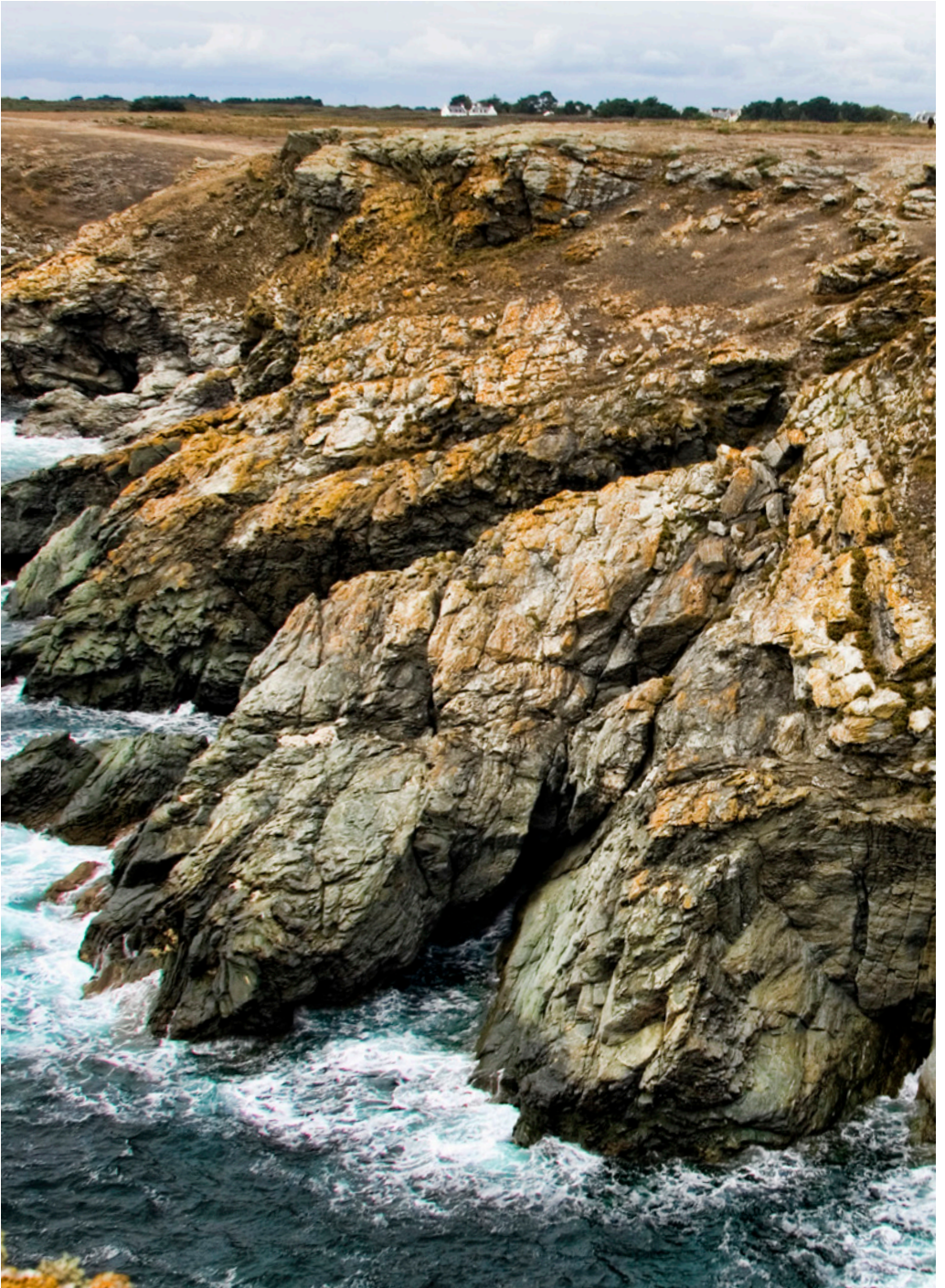


GROIX & NATURE

GROIX & NATURE







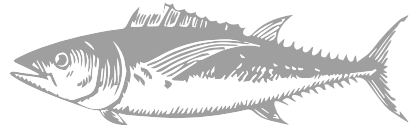
UNE ILE, DES HOMMES, UNE PASSION

Une école de pêche, jusque 5 conserveries de poissons au début du XX^e siècle qui ont fait la fierté des groisillons, des recettes historiques et emblématiques, le patrimoine gastronomique de l'île de Groix est unique. Depuis sa création, Groix et Nature s'engage dans un vrai projet de développement durable de proximité. Cela se traduit par le choix de fabriquer de manière artisanale dans la dernière conserverie de l'île de Groix par des hommes et des femmes vivant à l'année sur l'île. Nos recettes naturellement inspirées des traditions culinaires insulaires sont cuisinées à partir de matières premières issues principalement de bateaux de petite pêche.

AN ISLAND,
MEN AND
A PASSION

A fishing school and at least 5 fish canneries in the early 20th century were the pride of the islanders of Groix. The island also boasts traditional recipes that are part and parcel of the life here. The Groix Island has a unique gastronomic heritage. Since its creation, Groix and Nature have been involved in a real sustainable development project. This is reflected in the choice to produce artisanally in the last cannery of the island of Groix by men and women living on the island. Our recipes naturally inspired by island culinary traditions are cooked from raw materials derived mainly from small fishing boats.





DES MATIÈRES PREMIÈRES D'EXCELLENCE

Groix et Nature sélectionne avec la plus grande rigueur ses matières premières marines : Homard bleu, Ormeaux, Thon blanc Germon, Noix de St Jacques, dorade, Sardines, sont pêchés principalement par des bateaux de pêche côtiers. Nos algues fraîches sont récoltées à la main sur les côtes Bretonnes.

Principalement achetées directement aux producteurs, Groix et Nature privilégie des circuits d'approvisionnement courts et locaux.

TOP QUALITY RAW MATERIALS

At Groix et Nature we carefully select the produce that comes straight from the sea: Blue lobster, abalone, white Germon tuna, scallops, oysters, seabream and sardines are fished mainly by coastal fishing boats. Our fresh seaweeds are harvested by hand on Brittany coasts. These are mainly purchased directly from producers, as we give preference to short, local supply channels.



APÉRITIFS

Nos rillettes, tartares d'algues, marinés et pâtés des thoniers sont cuisinés de façon artisanale à partir de matières premières - poissons, crustacés, algues - principalement issues de pêche et récolte locales. Idéal à l'apéritif, ils se dégustent frais sur du bon pain ou en accompagnement de vos entrées.

Apéritif by the sea

Our rillettes, seaweed tartars, marinated and pâtés des thoniers are handcrafted from raw materials - fish, crustaceans, seaweed - mainly from local fishing and harvested. Ideal as an aperitif they can be enjoyed fresh on good bread or as a starter.





36382



36067



36071



36069



36068



36072



36070



36066



36024



36386



36388



36389



36047



36049



36048



36387



36381



36380



36073



LES RILLETES 100 g . PATES

LES MINIS 30 g . MINIS



36093



36094



36095



36096



36084

LES TARTARES D'ALGUES 100 g . SEAWEED TARTARS



36267



36272

LES BIO 100 g . ORGANIC



36650



36651



36653



36654

LES MARINÉS . MARINATED COLLECTION



36050 - 106 g



36051 - 100 g



36052 - 110 g

Découvrez notre gamme de Marinés confectionnés à la main sur l'île de Groix, qui met en lumière le savoir-faire Groix et Nature. Ces trois recettes originales réalisées à partir d'ormeaux de l'île de Groix et de poulpes et seiches d'origine Bretagne, sont une vraie invitation pour un voyage culinaire !

Idéal à déguster en entrée accompagnés d'une salade ou à partager à l'apéritif !

*Discover our range of Marinated products made by hand on the island of Groix, which highlights Groix and Nature know-how. These three original recipes made from abalone from the island of Groix and octopus and cuttlefish from Brittany, are an invitation for a culinary journey!
Ideal to enjoy as a starter accompanied by a salad or to share as an aperitif!*



LES PÂTÉS DES THONNIERS 130 g



36252



36253



36254

Une gamme qui rend hommage aux pêcheurs des Thoniers de l'île de Groix.

Au début du 20^e siècle, Groix est le premier port thonier de France avec plus de 300 bateaux dédiés à la pêche au thon blanc Germon également appelés Dundeeds. Les trois recettes des Pâtés des Thoniers se veulent authentiques et savoureuses par leur association Terre & Mer. Découvrez les notes iodées de la recette authentique, l'originalité de celle au Chorizo et les douces notes épicées de celle au Colombo qui fera voyager vos papilles !

A range that pays tribute to the tuna fishermen of the island of Groix.

At the beginning of the 20th century, Groix was the leading tuna port in France with more than 300 boats dedicated to fishing for germon tuna, also called Dundeeds. The three Pâtés des Thoniers recipes are intended to be authentic and tasty through their Land&Sea association. Discover the iodized notes of the authentic recipe, the originality of the Chorizo recipe and the sweet spicy notes of the Colombo recipe that will take your taste buds on a journey!



CONDIMENTS

Sublimez vos mets et préparations culinaires : nos huiles et leurs perles agrémentent vos plats de manière simple et raffinée.

Condiments

Enhance your dishes and culinary preparations: our oils and their pearls embellish your dishes in a simple and refined way.

Mon huile de Langoustine

Préparation culinaire à base d'huile de pépins
de raisins infusée aux Langoustines
et à l'arôme naturel truffé
Fabrication artisanale

100 ml

GROIX & NATURE

Mon huile de Homard

Préparation culinaire à base d'huile
de pépins de raisins infusée au Homard
Fabrication artisanale

100 ml

GROIX & NATURE

Mon huile de Crabe

Préparation culinaire à base d'huile de pépins
de raisins infusée au Crabe et au Piment Oiseau
Fabrication artisanale

100 ml

GROIX & NATURE

LES HUILES 100 ml . OILS



36413



36496



36498



36844

Fabriquées sur l'île de Groix en Bretagne Sud, nos huiles sont de véritables aides culinaires originales qui apportent du goût et subliment vos mets. Elles ajoutent un parfum inédit et une pointe de créativité à vos plats.

Made on the island of Groix in South Brittany, our oils are real original culinary aids that bring taste and sublimate your dishes. They add a unique flavour and a touch of creativity to your dishes.

LES PERLES D'HUILES 35 g . OIL PEARLS



36011



36013



36012

Les perles s'utilisent pour assaisonner et décorer vos entrées telles que les huîtres ou les St Jacques. Idéales également en dressage sur des toasts de saumon fumé.

Pearls are used to season and decorate your appetizers such as oysters or scallops. Also ideals to go with smoked salmon toasts.



PLATS

Gourmands et généreux, en entrée ou en plat principal, nos plats cuisinés, nos soupes, nos sauces & sardines vous délivrent toute l'authenticité du savoir-faire culinaire de l'île de Groix.

DISHES

Gourmet and generous, as a starter or main course, our ready-made dishes, soups or sauces & sardines deliver you all the authenticity of the culinary skills of the Groix Island.

LES PLATS CUISINÉS . DISHES



36360 - 250 g



36361 - 250 g



36362 - 240 g

LES SOUPES 480 g . SOUPS



36433



36441



36442



36465



36163

LES SAUCES . SAUCES



36860 - 180 g



36843 - 150 g

LES SARDINES 115 g . SARDINES



36269



36270



COFFRETS

Les coffrets Groix & Nature vous proposent une découverte et un voyage en terre insulaire. Ces écrans exclusifs révèlent les assortiments phares de Groix & Nature. Homard, Saint-Jacques, Huile de Homard, ces recettes nobles et rares vous racontent une histoire qui se déguste.

GIFTS

Groix & Nature gifts sets offer you a discovery and an island trip. These exclusive gifts boxes reveal Groix & Nature's flagship assortments. Lobster, Scallops, Lobster Oil, these noble and rare recipes tell you a story that is savored.



36629

SECRETS DE L'ÎLE DE GROIX

Rillettes de St-Jacques /
Saumon 2 x 100 g
Huile de Homard 100 ml

*Scallop / Salmon Rillettes
Lobster oil*



36646

LES HUILES CULINAIRES 3 x 100 ml

Huile de Homard
Huile de Langoustine à l'arôme truffe naturel
Huile de Crabe au piment oiseau

*Lobster oil / Langoustine oil with truffle
Crab oil with bird chili*



36870

LES MERVEILLES DE L'ÎLE DE GROIX

Rillettes de Bar / Langoustines / Crabe
Huile de Langoustine 250 ml

*Sea Bass / Langoustine / Crab Rillettes
Langoustine oil*



LE DUO

Rillettes de Maquereau au poivre de Sechuan /
Sardines au piment d'Espelette 2 x 100 g

*Mackerel with Sechuan pepper / Sardine with Espelette
pepper Rillettes*



36635

MINI RILLETTES

Rillettes de St-Jacques / Truite / Homard /
Maquereau au poivre de Sechuan 4 x30 g

*Scallop / Trout / Lobster/ Mackerel with Sechuan
Pepper Rillettes*



36601

POTINES DE NOIX DE ST JACQUES AUX AROMATES BIO

2 x 60 g

2 Scallop Potines with organic herbs to gratinate



36637

PACK 4 SOUPES

2 Soupes de poissons / 1 Langoustine /
1 Moule 4 x 400 g

2 Fishes / 1 Langoustine / 1 Mussels soup



36610



CONSERVERIE ARTISANALE

Mez Ker - Port Lay
56590 Ile de Groix - FRANCE
T. + 33 (0)2 97 86 81 37

NOUS CONTACTER / CONTACT US

contact@groix-et-nature.com

NOUS SUIVRE / FOLLOW US

www.groix-et-nature.com



Le label EPV est une distinction d'Etat unique en France qui récompense l'excellence des savoir-faire français.

The EPV label is a state distinction unique in France which rewards the excellence of French know-how.



L'association Savoir-faire des îles du Ponant valorise les entrepreneurs insulaires qui créent des emplois durables et permettent la vie à l'année sur les îles.

The association Savoir-faire des îles du Ponant promotes island entrepreneurs who create sustainable jobs and allow life on the islands year round.



La Conserverie Groix & Nature est reconnue par Le Collège Culinaire de France : Producteur Artisan de qualité.

The Groix & Nature Cannery is recognized by The Culinary College of France: Quality Artisan Producer.

GROIX & NATURE

une île, des Hommes, une passion