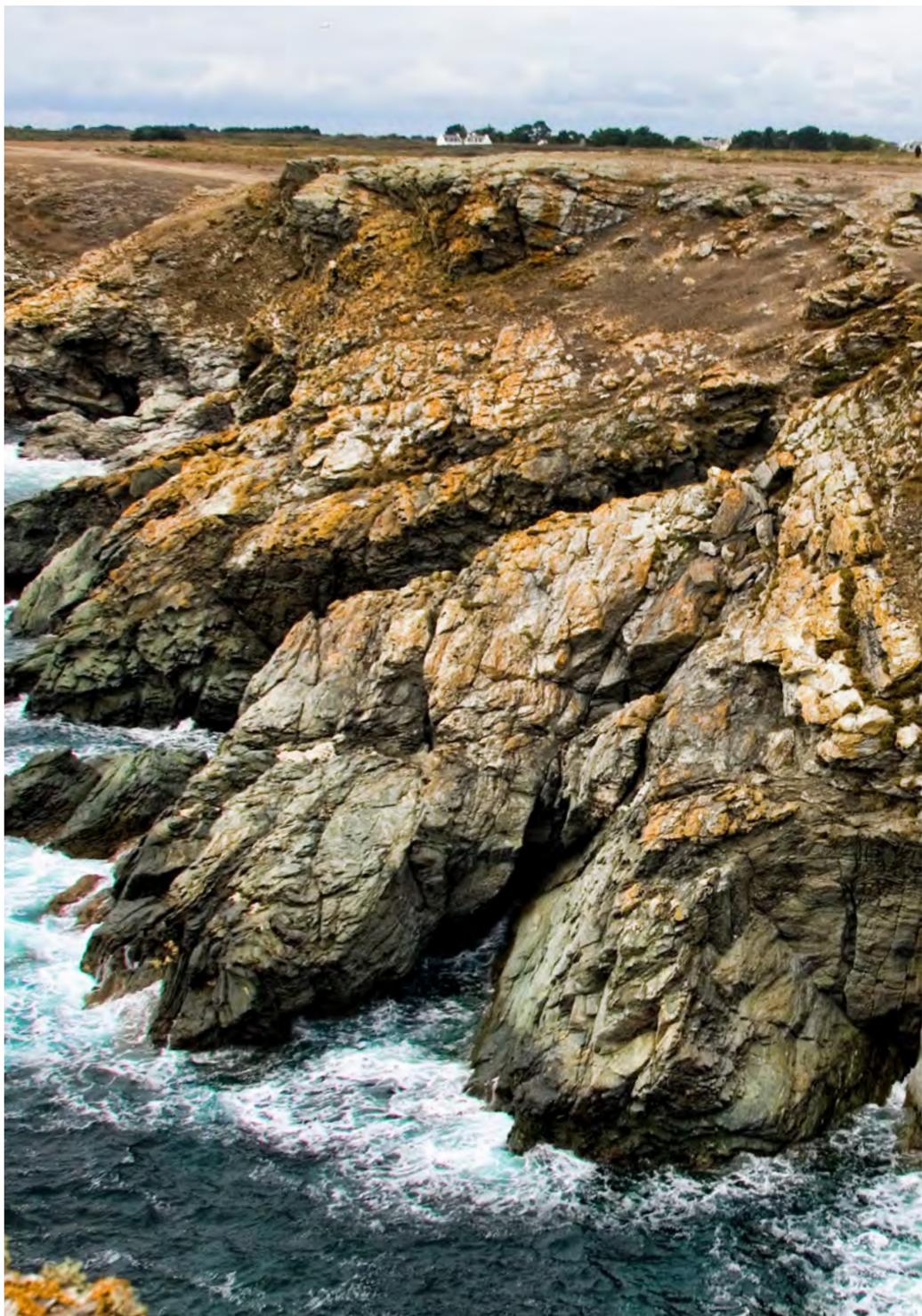


GROIX & NATURE

GROIX & NATURE







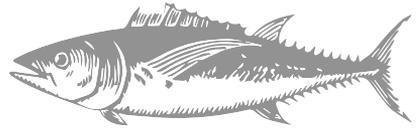
UNE ILE, DES HOMMES, UNE PASSION

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, Sardines, Thon blanc germon, Noix de St Jacques, Crabes, Ormeaux, 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, sardines, white germon tuna, scallops, crabs and abalone 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, caviars marins et tartares sont cuisinés de façon artisanale à partir de matières premières - poissons, crustacés, algues et légumes - 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.

Aperitif by the sea

Our rillettes, sea caviars and tartars are handcrafted from raw materials - fish, crustaceans, seaweed and vegetables - mainly from local fishing and harvesting. 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 . RILLETES

LES **MINIS** 30 g . *MINIS*



36093



36094



36095

LES **BIO** 100 g . *ORGANIC*



36650



36651



36653



36654



36649



LE TARTARE D'ALGUES 100 g
SEAWEED TARTAR



36267

LES CAVIARS MARINS 100 g
SEA CAVIARS



36831



36832



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 Homard

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

Fabrication artisanale

250 ml

GROIX & NATURE

LES **HUILES** 250 ml ou 100 ml . *OILS*



36409



36497

Nos huiles sont de véritables aides culinaires qualitatives originales & créatives. Huile de Homard, Huile de Langoustine à la truffe, Huile d'algues : elles subliment à merveille tous vos plats.

Our oils are genuine, original & creative qualitative culinary aids. Lobster oil, Langoustine oil with truffle, seaweed oil: they perfectly sublimate all your dishes.



36413



36496



36844

LES **PERLES D'HUILES** 30 g . *OIL PEARLS*



36011



36013

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

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



PLATS

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

DISHES

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

LES PLATS CUISINÉS 250 g et 240 g . *DISHES*



36360 - 250 g



36361 - 250 g



36362 - 240 g

LES SOUPES DE POISSONS 480 g . *FISH SOUPS*



36433



36442



36441



36465



36265

LES BOITES MÉTAL 400 g . *METAL BOXES*



36800



36405



36407

LES SAUCES 180 g et 150 g . SAUCES



36860 - 180 g



36843 - 150 g

LES SPÉCIALITÉS . SPECIALTIES



36269 - 115 g



36266 - 115 g



36270 - 115 g



36157 - 140 g



36159 - 140 g



36050 - 106 g



36271





COFFRETS

Les coffrets Groix & Nature vous proposent une découverte et un voyage en terre insulaire. Ces écrins 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

ÉDITION NOËL

Rillettes de Sardines
au piment d'Espelette /
Saumon 2 x 100 g

*Sardine with Espelette
pepper / Salmon Rillettes*



36595

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



36601



MON HUILE DE HOMARD

250 ml

Avec bec verseur

Lobster oil with spout

POTINES DE NOIX DE ST JACQUES AUX AROMATES BIO

2 x 60 g

2 Scallop Potines with organic herbs to gratinate



36637



36616

POTINES DE HOMARD AU KARI GOSSE

2 x 55 g

2 Lobster Potines with Kari Gosse



36644



36565

COMPTOIR DE L'ÎLE DE GROIX

Rillettes de Crabe / Sardine / Maquereau

3 x 100 g

Godaille soupe de poissons 480 g

Crab / Sardines / Mackerel Rillettes

Fish soup

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



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.



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.

GROIX & NATURE