

Auvergne MARÉE

Expert en produits de la mer depuis 1991



Auvergne Marée partenaire confiance

Depuis 1991, notre Groupe est solidement ancré au cœur de l'Auvergne. Depuis ce site stratégique, Auvergne Marée rayonne partout en France, pour vous offrir le meilleur des produits de la mer. Partenaire majeur dans le secteur du mareyage, du négoce et de la transformation, Auvergne Marée agit en entreprise respectueuse de l'homme et de son environnement et fait de la satisfaction de ses clients sa priorité.

Stéphane & Isabelle Fayet
Direction générale



Des hommes et des femmes passionnés à votre service !

Un fort esprit d'équipe unit nos collaborateurs, qui relèvent avec enthousiasme tous les défis. Synergie de talents mais aussi de moyens, nous avons couplé notre activité de mareyage/négoce à une force logistique performante.

Mareyage & Négoce

Chaque nuit, du lundi au samedi, les 10 tonnes de produits de la pêche frais, achetés sur les criées d'Atlantique et de Méditerranée, ou en provenance directe de Norvège, du Royaume-Uni, d'Irlande, d'Islande, du Danemark, de Pologne et d'Espagne, transitent sur nos six plateformes logistiques. Nos équipes de nuit réceptionnent les arrivages, les agréent, les contrôlent et les tracent. Les commandes et nos produits conditionnés en barquettes sous atmosphère modifiée sont alors expédiés sur l'ensemble du territoire national.

Logistique & performance

Notre force logistique repose sur un partenariat historique avec les Groupes DELANCHY et STEF. Elle garantit à tous nos clients une expédition quasi instantanée de tous nos produits et une livraison en A pour B.



Auvergne Marrée

Expert en produits de la mer depuis 1991

Chaque jour, nous vous proposons
plus de 500 références produits





En direct des bassins ostréicoles

Des huîtres signées, d'une qualité exceptionnelle, nées et élevées en mer dans le respect de la tradition.

Découvrez notre sélection !

Huîtres Creuses de Marennes (Océan de l'huître, Papin, IGP, Giraud) - Huîtres Creuses de Bretagne (Cancalle Coquillages, La Belle de Quiberon) - Huîtres Plates Belon Bretagne Qualité mer - Huîtres Liron Huîtres de Prat Ar Coum - Huîtres Bouzigues



Les poissons frais

Extra-fraîcheur garantie

Poissons sélectionnés par nos équipes sur les criées, poissons de négoce ou d'élevage. Notre force c'est la fraîcheur avec la livraison en A pour B.

Découvrez notre sélection !

Criée : Bar - Turbot - Rouget - Lotte Saint-Pierre - Sole - Merlan - Merlu - Barbrue Daurade - Maquereau - Sardine

Négoce : Cabillaud - Lieu noir - Julienne Flétan - Loup

Élevage : Saumon Label Rouge - Bar Daurade - Turbot - Maigre - Truite - Omble



Les crevettes, coquillages et crustacés cuits

Origine et qualité garanties

Nos “prêts à déguster” sont un régal pour les yeux et les papilles.

Découvrez notre sélection !

Crevettes roses de Madagascar

Crevettes roses Bio de Madagascar

Crevettes sauvages - Crevettes grises

Homards - Langoustines - Araignées

Tourteaux - Pinces de tourteaux - Bulots

Bigorneaux



Les coquillages et crustacés vivants

Expédition instantanée

Le transport optimisé de nos produits, nous permet de vous garantir la vitalité de tous nos coquillages et crustacés.

Découvrez notre sélection !

Crustacés : Homards - Araignées - Tourteaux
Langoustines - Étrilles - Crabes verts
Oursins - Écrevisses

Coquillages : Coquilles St Jacques - Coques
Bigorneaux - Bulots - Amandes de mer
Palourdes - Praires - Vernis - Vénus
Couteaux - Moules



Les poissons fumés



Signature artisanale

Authenticité et caractère pour nos poissons fumés, préparés par nos partenaires artisans, selon un savoir-faire traditionnel. Découvrez notre sélection !

Saumon - Haddock - Hareng - Kippers - Saur
Sprat - Saumonette - Truite - Flétan - Lieu noir

Les produits congelés



Spécial restauration

Produits pratiques pour des recettes gastronomiques. Découvrez notre sélection !

Filets de sandre - Filets de rouget - Filets de sole
Pattes King crabe - Gambas - Langoustines
Langoustes - 1/2 langoustes - Queues de
langoustes - Friture - Cuisses de grenouilles

Les produits salés



Esprit de tradition

Une touche de personnalité pour des recettes plus créatives. Découvrez notre sélection !

Filets, miettes et pavés de morue
Filets de julienne - Filets de lieu noir

Les produits cuisinés

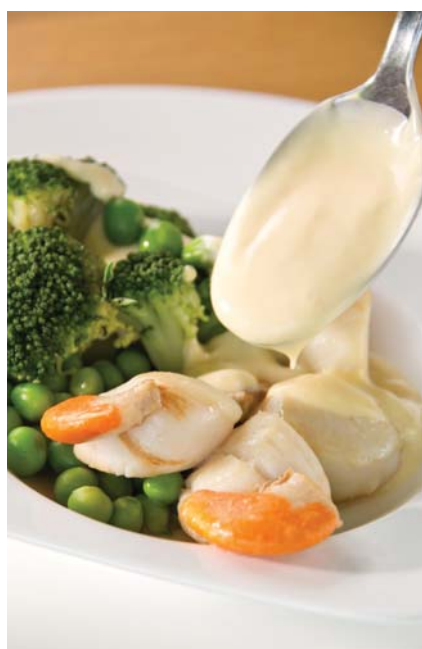


Spécial rayon traiteur

*Recettes typiques
et ingrédients
de qualité, pour une
cuisine généreuse
et prête à servir.
Découvrez
notre sélection !*

Paëlla et choucroute de la mer - Lasagnes
au thon et au saumon - Pizza aux fruits de mer
Brandade de morue - Salades cuisinées
Soupes de poissons et crustacés ...

Les sauces & aides culinaires



Nos Grands Classiques

*Des partenaires
de choix pour
accompagner
le meilleur des
produits de la mer.
Découvrez
notre sélection !*

Beurre blanc - Beurre citron - Sauce hollandaise
Sauce américaine - Sauce béarnaise
Sauce à l'oseille - Mayonnaise - Aïoli ...

Auvergne Marée
Les Prés-Liats - 03800 Gannat

Téléphone : 04 70 90 87 50 - Fax : 09 70 32 65 90

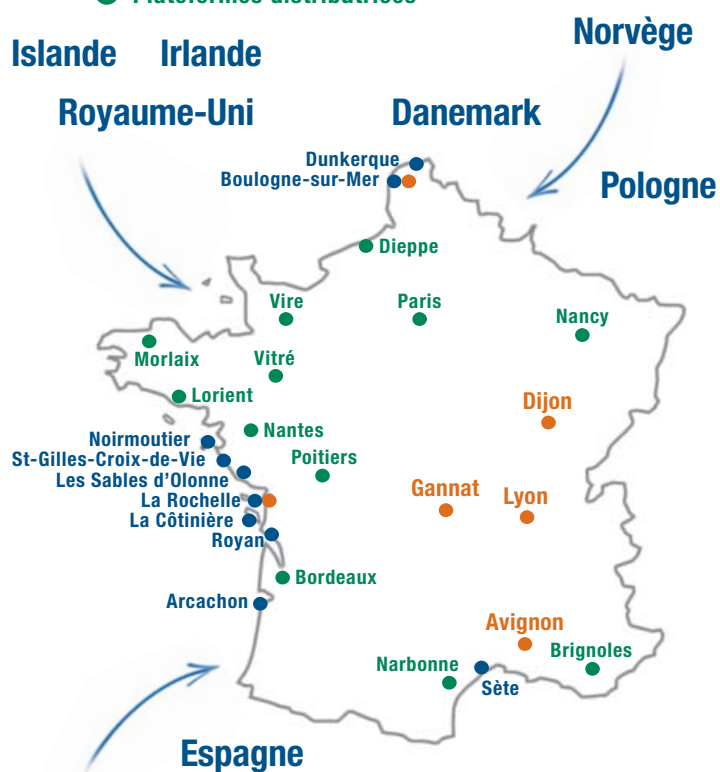
E-mail : commercial@auvergnemaree.com

www.auvergnemaree.com



AUVERGNE MARÉE

- Zones d'approvisionnement
- Plateformes logistiques
- Plateformes distributrices



Nos références

Le Groupe Auvergne Marée est fier de collaborer activement avec les grandes enseignes GMS et les professionnels des métiers de bouche.

Nos chiffres-clés

Le Groupe Auvergne Marée c'est :

- > **6 plateformes** logistiques
- > **10 tonnes** de produits de la mer frais livrés chaque jour du lundi au samedi partout en France
- > **500 références** produits
- > **500 clients**
- > **20 M €** de chiffre d'affaires

Contactez-nous !

Téléphone : 04 70 90 87 50

Fax : 09 70 32 65 90

E-mail : commercial@auvergnemaree.com



AUVERGNE MAIRÉE

Les Prés-Liats - 03800 Gannat

Téléphone : 04 70 90 87 50 - Fax : 09 70 32 65 90

E-mail : commercial@auvergnemaree.com

www.auvergnemaree.com