

AUVERGNE MARÉE

Cap sur l'excellence marine depuis 1991



VOTRE PARTENAIRE

Depuis 1991, notre histoire s'écrit au cœur de l'Auvergne, terre de notre ancrage et de notre passion.

De ce site stratégique, Auvergne Marée déploie son savoir-faire pour vous faire découvrir toute la richesse et la fraîcheur des produits de la mer.

Acteur incontournable du mareyage, du négoce et de la transformation, notre entreprise allie exigence, qualité et engagement durable.

Attachés à des valeurs humaines fortes, nous plaçons la satisfaction de nos clients au centre de chacune de nos actions.

Isabelle & Stéphane FAYET
Direction Générale

DE CONFIANCE



Une équipe de passionnés à votre écoute et à votre service

Chez Auvergne Marée, c'est avant tout une équipe soudée, animée par la passion du métier et l'envie de bien faire. Chaque jour – et chaque nuit – nos collaborateurs conjuguent énergie et esprit collectif pour que la fraîcheur de la mer arrive jusqu'à vous, intacte.

Mareyage & négoce

Du lundi au samedi, chaque nuit, c'est plus de 30 tonnes de poissons et fruits de mer qui rejoignent nos différentes plateformes sur le territoire national.

Nous sélectionnons avec exigence nos achats sur les criées d'Atlantique et de Méditerranée, ainsi qu'en Norvège, au Royaume-Uni, en Irlande, en Islande, au Danemark, en Pologne, en Espagne,....

De la réception au contrôle qualité, chaque étape est rigoureusement suivie : traçabilité, conditionnement sous atmosphère modifiée, et expédition en un temps record vers l'ensemble du territoire français.

Logistique & Performance

Notre force logistique repose sur un partenariat historique avec les Groupes DELANCHY et STEF.

Ce réseau réactif garantit à nos clients une livraison en A pour B, gage de fraîcheur.





Auvergne MARÉE

Cap sur l'excellence marine depuis 1991

Chaque jour, nous vous proposons
plus de 500 références produits





LES HUÎTRES

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 (Cancale 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 - Barbue 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 CUIITS

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 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 Aioli...



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 ...

Auvergne Marée
Les Prés-Liats - 03800 Gannat

Téléphone : 04 70 90 87 50

E-mail : commercial@auvergnemaaree.com

www.auvergnemaaree.com



NOS RÉFÉRENCES

Auvergne Marée est fière de collaborer activement avec les grandes enseignes GMS et les professionnels des métiers de la bouche, (restaurateurs, traiteurs, poissonniers, collectivités...).

10 tonnes de produits de la mer frais livrés chaque jour du Lundi au Samedi partout en France.

**AUVERGNE
MARÉE**

NOS CHIFFRES CLÉS



6 plateformes logistiques



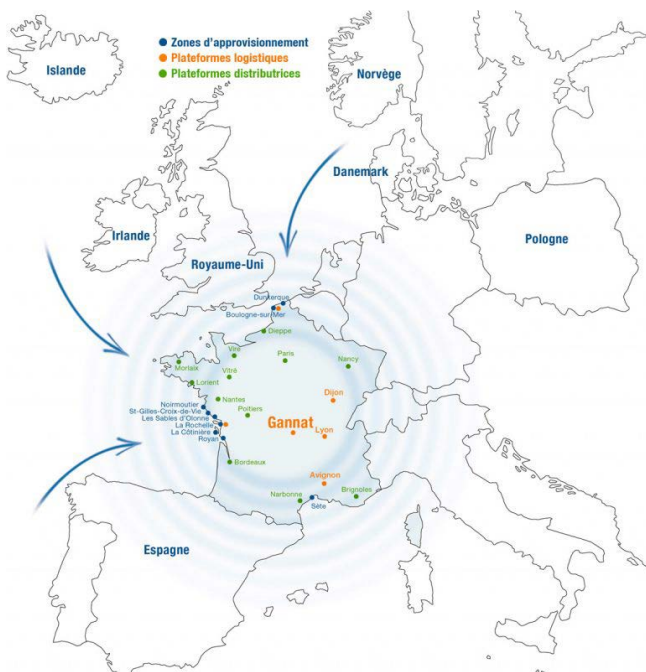
500 références produits



500 clients



27 M€ de chiffre d'affaires



Contactez-nous !

Téléphone : +33 (0)4.70.90.87.50

E-mail : commercial@auvergnemaree.com



AUVERGNE MARÉE



Cap sur l'excellence marine depuis 1991

