



LE GRAND LEJON[®]
fumaison • traiteur

LE GOÛT DE L'EXCEPTION

Au menu 2021



www.legrandlejon.com

Notre histoire



Le petit port de Binic, dans la baie de St-Brieuc, était historiquement l'un des principaux ports d'attache des goélettes qui partaient à Terre-Neuve pêcher la morue.

L'atelier Le Grand Lejon, dernier mareyeur en salaison & fumaison binicais, est l'héritier de ce savoir-faire depuis 1953.

Acteur reconnu et pionnier dans les produits de la mer fumés / salés, Le Grand Lejon a développé de nouveaux savoir-faire en conserves fines & plats cuisinés frais. Nos gammes comptent aujourd'hui 350 références : parfait équilibre entre tradition & modernité.



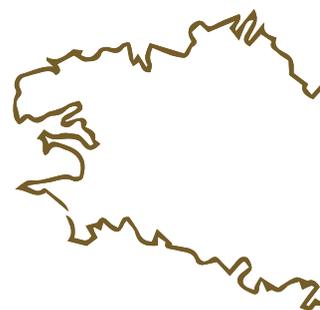
Larguez les amarres et partez à la découverte du patrimoine culinaire breton.

En quelques chiffres

1953
création de
l'entreprise à Binic



préparé
en Bretagne



2016

Le Grand Lejon intègre le
groupe Gendreau
Entreprise du Patrimoine
Vivant par le Ministère de
l'économie & des Finances

43
salariés



1^{ER}
producteur de morue
et de hareng fumé
en Bretagne



Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français

4 200M²
sur 2 sites Binic / Plélo



Fournisseur de la fête de la Morue
60 000 spectateurs en 2019



350
références

3

Ateliers de fabrication :
- Poissons fumés & salés
- Plats préparés frais
- Conserves de la mer



500 TONNES
de poissons fumés en 2019

Une stratégie forte



En 2019, Le Grand Lejon a investi pour agrandir son site de production et s'équiper des meilleurs outils. Les points de distribution se sont multipliés, permettant à la marque de confirmer son statut de référence sur les produits de la mer. Nous avons poursuivi le relooking de la marque amorcé en 2016 : Une image authentique, locale et gourmande. Avec LE GRAND LEJON, faites l'expérience du goût, de la tradition et du terroir...

*Acteur incontournable dans l'univers
des produits de la mer haut de gamme !*

Nos valeurs

Proximité

Le Grand Lejon s'inscrit dans une production locale issue de nos traditions et un engagement fort pour un développement soucieux des enjeux locaux. Acteur du patrimoine économique des Côtes d'Armor et garant de l'emploi local avec près de 50 collaborateurs répartis sur ses sites de Binic & Plélo pour pérenniser une production fidèle à ses origines. Cela s'articule aussi à travers une proximité étroite avec nos clients, grâce à un service commercial à votre écoute, formé pour répondre au mieux à vos attentes !

Innovation

Recettes et packagings font l'objet d'une innovation perpétuelle. Le Grand Lejon innove pour vous proposer des produits au plus près des attentes des consommateurs : Clean Label, MSC, BIO, fabrication locale dans le respect des traditions... Les panels clients et enquêtes auprès des consommateurs permettent d'orienter notre travail de Recherche & Développement pour vous accompagner dans votre développement.

Exigence qualité & responsabilité sociale

La sélection de nos produits, leur traçabilité et la transparence font partis de nos principales préoccupations au quotidien. Le Grand Lejon met un point d'honneur à respecter les valeurs de respect mutuel et d'éthique sociale envers nos collaborateurs, clients et fournisseurs, gage du sérieux et de la qualité de nos matières premières et de nos produits. Depuis 2019, LE GRAND LEJON soutient la SNSM !

Environnement

Préserver l'environnement et ses ressources est une priorité. Cela se traduit notamment par la protection et l'exploitation maîtrisée des ressources naturelles en s'inscrivant dans le référentiel mondial de pêche durable du MSC (Marine Stewardship Council).

Consommateur

De plus en plus attentif à la qualité de son alimentation, cela se traduit par trois exigences majeures :

- la sécurité, par nécessité d'être certain de consommer des produits sûrs, ne présentant pas de risque pour la santé.
- la transparence, grâce à la connaissance et la preuve de l'origine des ingrédients mis en oeuvre.
- le plaisir gustatif



Rassurer les consommateurs / Maîtriser l'offre / Donner envie /





Un soin tout particulier est accordé à la sélection de la matière première. Poissons ou crustacés, notre gamme de rillettes est suffisamment variée pour plaire à tous les palais ! Des recettes originales ou plus traditionnelles se côtoient dans la gamme : crabe tourteau, sardines & tomates séchées, maquereau à la moutarde à l'ancienne, Saint-Jacques de la Baie de st-Brieuc... Ces rillettes naturelles au goût authentique et 100% iodé de Bretagne sont disponibles en verrines de 90 G et 170 G.

Rillettes gourmandes - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m



Maquereau Citron confit
3 39461 0004938



Haddock
3 39461 0004068



Noix de St-Jacques de st-Brieuc
3 39461 0003993



Noix de St-Jacques
3 39461 0000220



Maquereau Moutarde
3 39461 0003979



Thon Chorizo
3 39461 0004617



Crabe Tourteau
3 39461 0003146



Saumon poivre Sichuan
3 39461 0004600



Thon baies roses
3 39461 0004594



Sardines tomates séchées
3 39461 0003986



Bar au Yuzu
3 39461 0005706



Langoustine
3 39461 0005713

NOUVEAU

NOUVEAU

Ecrin de rillettes - 2 x 90 G

Colisage de 6 u (6x2 pots) / DDM : 24 m



Pack Duo Thon / Sardines
3 39461 0003108



Pack Duo Maquereaux / Saumon
3 39461 0003092

Rillettes Best-Sellers - 170 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m



Maquereaux
3 39461 0000152



Truite fumée
3 39461 0000695



Thon au poivre vert
3 39461 0000183



Sardines
3 39461 0000169



Saumon
3 39461 0000176

Rillettes bio - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m



Saumon & citron confit
BIO AB
3 39461 0005102



Thon, tomates,
poivrons & olives **BIO**
3 39461 0005119



Thon au curcuma
& gingembre **BIO**
3 39461 0005126

Toasts



Toasts de baguette dorés - 150 G
Colisage de 12 u / DLC : 8 m
3 39461 0004136



Petits toasts aux céréales - 150 G
Colisage de 14 u / DLC : 8 m
3 39461 0005386



Toasts de baguette **BIO** - 100 G
Colisage de 15 u / DLC : 8 m
3 39461 0004846

Émiettes de thon - 170 G



Thon, poivrons & piment d'Espelette
3 39461 0005515
Colisage de 12 u / DDM : 24 m



Thon, olives, basilic & pignons de pin
3 39461 0005508
Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Le + du
Grand Lejon :

Une préparation
fondante et savoureuse...

Nos émiettes peuvent se déguster
sur des toasts ou en plat, en
accompagnement de vos pâtes,
salades de riz, ou tartes.

NOUVEAU

NOUVEAU

P'tits Dips ! - 130 G

Colisage de 6 u / DDM : 24m



Saumon, citron & aneth
3 39461 0005218



Thon, basilic & tomates séchées
3 39461 0005225



Sardine aux épices
3 39461 0005232



Maquereau au citron
& graines de moutarde
3 39461 0005300

P'tits gressins - 100 G



Colisage de 21 u / DLC : 12m
3 39461 0005553



P'tits Dips bio - 130 G

Colisage de 6 u / DDM : 24m



Cabillaud à l'estragon **BIO**
3 39461 0005522



Saumon, citron & basilic **BIO AB**
3 39461 0005539

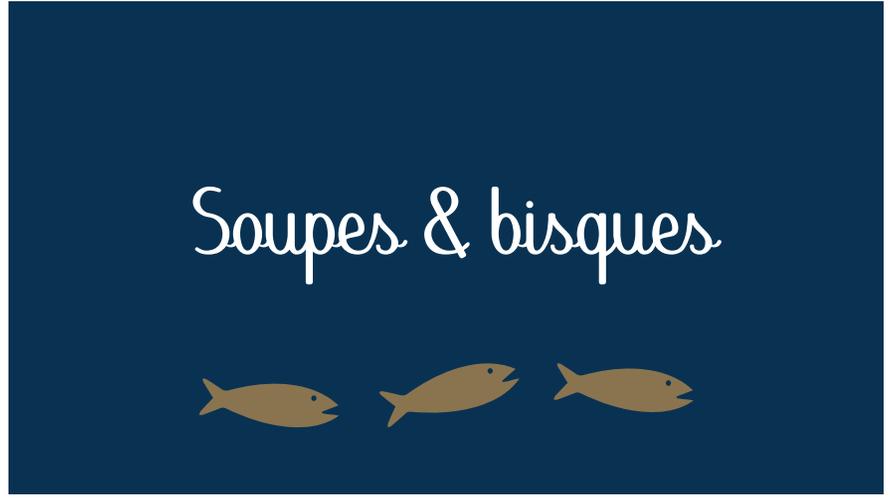


Foie de morue MSC fumé au bois de hêtre - 120 G



Colisage de 24 u / DDM : 36m
3 39461 0000107





La réputation de nos soupes de poissons et de nos bisques n'est plus à faire ! Partez en voyage au delà des côtes bretonnes avec des recettes riches en poissons, parfum es et gourmandes. La soupe de poissons se déguste accompagn e de croûtons, d'un filet de crème et de rouille, sa meilleure alli e. La soupe accompagnera merveilleusement vos plats à base de poisson : quenelles de brochet, noix de St-Jacques...

Les traditionnelles

Colisage de 12 u / DDM : 24m



Soupe de poissons - 740 G
3 39461 0004471

Soupe de poissons - 460 G
3 39461 0005751



Bisque de homard - 740 G
3 39461 0003016

Bisque de homard - 460 G
3 39461 0005782



Soupe riche en poissons **40%** - 740 G
3 39461 0005287

Soupe riche en poissons **40%** - 460 G
3 39461 0005744



Bisque de langoustine - 460 G
3 39461 0005799

Les inédites

Colisage de 12 u / DDM : 24m



Soupe de poissons au curry,
gingembre & lait de coco - 460 G
3 39461 0005775



Soupe de poissons
au piment d'Espelette - 460 G
3 39461 0005768



Soupe de poissons
SNSM - 740 G
3 39461 0005317



Déjà 6 300  de dons depuis 2019 !



Rouilles - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24m



Traditionnelle
3 39461 0000237



Curcuma **BIO AB**
3 39461 0005423



Croûtons ronds - 100 G

Colisage de 16 u / DLC : 8m



Ail
3 39461 0003399



Nature
3 39461 0003405

Croûtons cubiques - 75 G

Colisage de 24 u / DLC : 8m



Ail
3 39461 0000206



Nature
3 39461 0000190



Sardines - 115 G

Colisage de 13 u / DDM : 24m

Nos sardines, pêchées en haute mer et au meilleur de la saison, sont sélectionnées, préparées et mises en boîtes manuellement avec des recettes innovantes & gourmandes.



À l'huile d'olive vierge extra
3 39461 0002538



Au piment d'Espelette & touche de citron
3 39461 0004501



À l'huile d'olive & au citron
3 39461 0002545



Au beurre de baratte à poêler
3 39461 0004495



Sauces & Condiments

Sauces bocaux - 190 G

Colisage de 6 u / DDM : 24m



Citron

3 39461 0000305



Oseille

3 39461 0000329



Hollandaise

3 39461 0000312



Beurre blanc

3 39461 0000299



Nantua

3 39461 0000671



Armoricaine

3 39461 0000664

Sauces doypack - 200 G

Colisage de 12 u / DDM : 8m



Oseille

3 39461 0000480



Beurre blanc

3 39461 0000459



Armoricaine

3 39461 0005065



Citron

3 39461 0000466



Hollandaise

3 39461 0000473

Sauces bio - 100 G

Colisage de 12 u / DDM : 6m



Aioli **BIO**

3 39461 0004853



Mayonnaise **BIO**

3 39461 0004860



Sauces

Colisage de 12 u / DDM : 6m



Aioli - 100 G

3 39461 0002873



Mayonnaise - 100 G

3 39461 0002866



Vinaigre à l'échalote - 80 G

3 39461 0000756



L'algue, une des plus fabuleuses matières premières présentes sur notre territoire breton, représente une source sans limite de bienfaits pour la santé car riche en fibres et en oligo-éléments.

Tartares d'algues - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24m



Échalotes & Citron
339461 0004532



Soja & Gingembre
339461 0004518



Tomates & Basilic
339461 0004525

Algues bio

Colisage de 8 u / DDM : 18m



Algues & Aromates pour grillades **BIO** - 30 G
339461 0005393



Court-bouillon aux algues **BIO** - 110 G
339461 0005409



Moutarde
339461 0004570



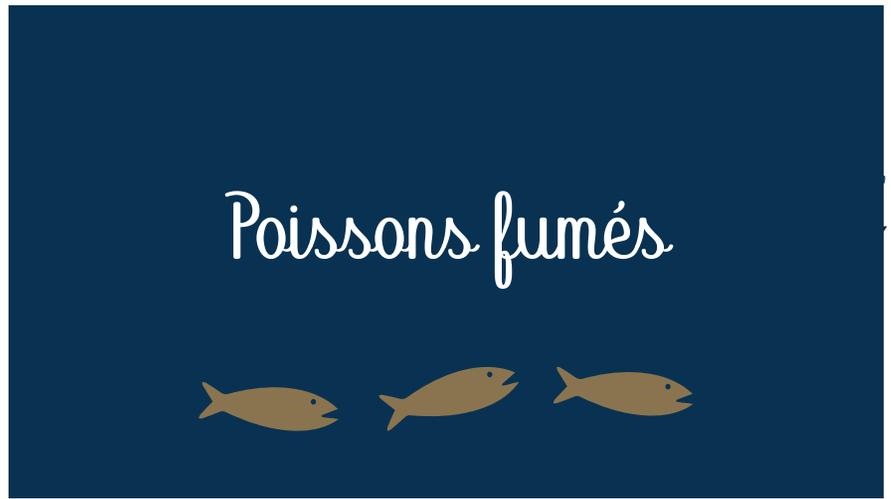
Condiments



Câpres au vinaigre - 50 G
339461 0000831
Colisage de 24 u / DDM : 24m



Salicornes de Bretagne - 200 G
339461 0002033
Colisage de 8 u / DDM : 18m



Du hareng au goût authentique

Le hareng, pêché dans les eaux froides des mers du Nord, est ensuite mis à fumer pendant de longues heures dans nos ateliers, puis délicatement préparé à la main. Produit historique de la maison, c'est un poisson au goût puissant et incomparable.



Petits filets de hareng doux
450 G
3 39461 0000282
Colisage de 6 u / DLC : 25j



Filets de hareng doux
200 G (dispo. en 500 G / 1 KG)
3 39461 0000022
Colisage de 15 u / DLC : 28j



Émincés de hareng fumé
250 G
3 39461 0000251
Colisage de 8 u / DLC : 28j



Ballotins de hareng saur
200 G
3 39461 0000039
Colisage de 5 u / DLC : 16j

Du maquereau au fumage équilibré & du haddock au salage contrôlé

Notre maquereau est une véritable source de vitamines : poisson gras par excellence, à la chair moelleuse et au goût typé, il se préfère nature, au poivre ou à la provençale... Le haddock du Grand Lejon, églefin fumé & coloré au rocou est certifié MSC, sa texture tendre et épaisse en fait un incontournable en cuisine !

Maquereaux - 2 pièces

Colisage de 10 u / DLC : 28j



Filet nature
3 39461 0002767



Filet au poivre noir
3 39461 0002774



Filet à la provençale
3 39461 0004310



Filet de haddock
3 39461 0002750

Haddock MSC - 200 G

Colisage de 10 u / DLC : 21j





Oeufs de cabillaud fumés - poche

2 162052 PPPPC
Colisage de 5 u / DLC : 14j

Recette Tarama

100 g œufs de cabillaud - 200 g de pain de mie- 2.5 cl de jus de citron - 15 cl d'huile d'olive - lait entier (30cl)
Imbiber la mie de lait entier. Mixer cette pâte avec les oeufs de cabillaud. Ajoutez le citron. puis monter comme une mayonnaise la préparation avec l'huile d'olive.



Retrouvez nos recettes sur www.legrandlejon.com



Découvrez nos délicieux tartinables de la mer au fromage frais 100% breton, accompagnés de petits légumes à la texture délicate...

Tartinables au fromage frais - 150 G **NOUVEAU**

Colisage de 12 u/ DLC : 28j



Saint-Jacques tendre,
pointe de citron vert
& fondue de poireau
3 39461 0005652



Saumon extra
au piment d'Espelette
& dés de courgettes grillés
3 39461 0005645



Thoionade extra,
chorizo
& petits dés de tomates
3 39461 0005669





Plats cuisinés

Des plats cuisinés prêts à l'emploi

Découvrez notre généreuse gamme de plats gourmets, pour 1, 2 ou 3 personnes préparés avec soin et respect des ingrédients.



Brandade de morue
300 G - 3 39461 0002446
 Colisage de 10 u / DLC : 32j
700 G - 3 39461 0002200
 Colisage de 6 u / DLC : 32j



Parmentier de saumon
300 G - 3 39461 0000718
 Colisage de 10 u / DLC : 25j
700 G - 3 39461 0002217
 Colisage de 6 u / DLC : 25j



Parmentier de haddock
300 G - 3 39461 0000893
 Colisage de 10 u / DLC : 25j



Parmentier de saumon & choux-fleurs
300 G - 3 39461 0004679
 Colisage de 10 u / DLC : 25j



Parmentier de saumon & épinards
300 G - 3 39461 0004662
 Colisage de 10 u / DLC : 25j



Risotto de saumon & poireaux
300 G - 3 39461 0005263
 Colisage de 10 u / DLC : 25j



Pavé de Saumon & Riz Basmati
300 G - 3 39461000 5492
 Colisage de 7 u / DLC : 25j

NOUVEAU

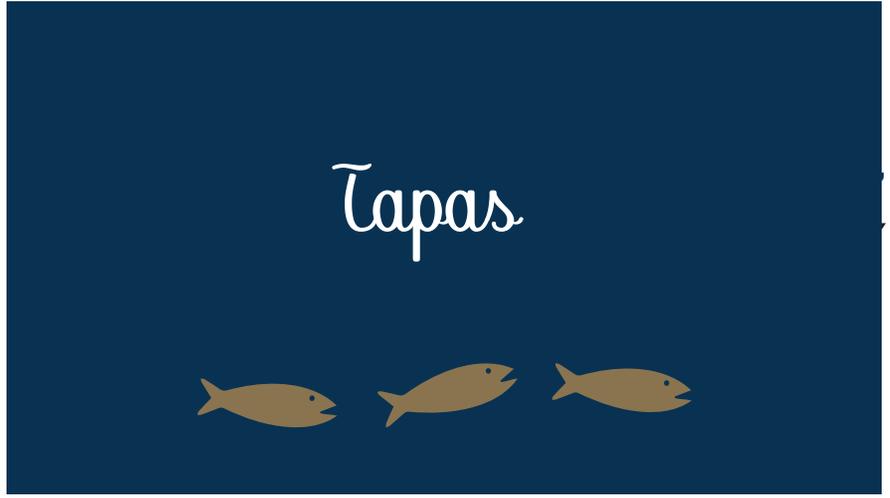


Parmentier de saumon **BIO AB**
250 G - 3 39461 0005034
 Colisage de 10 u / DLC : 25j



Brandade de morue 45%
700 G - 3 39461 0005805
 Colisage de 6 u / DLC : 32j

NOUVEAU



Découvrez nos tapas de poulpes, calamars, anchois, de poissons sélectionnés pour vous. Préparés en Bretagne sur la base de recettes traditionnelles gastronomiques, riches en goût et saveur marine. Des tapas pour vos apéritifs dînatoires, vos repas de fêtes ou tout simplement pour gagner du temps et manger équilibré.

Tapas - Barquette 140 G / 150 G
Colisage de 5 u / DLC : 21j



Bouchées de poulpe
3 39461 0003528



Salade de la mer
3 39461 0003535



Moules & Noix St-Jacques Catalane
3 39461 0003542



Crevettes à l'aneth & au citron
3 39461 0005072



Crevettes aux légumes du Soleil
3 39461 0005089



Calmars au piment d'Espelette
3 39461 0004723



NOUVEAU

Calmars & Chorizo à l'Espagnole
3 39461 0005607



NOUVEAU

Cocktail de la mer
3 39461 0005614



NOUVEAU

Crevettes & crème de coco
3 39461 0005621

Nos anchois marinés sont préparés suivant une recette reconnue par les amateurs de ce petit poisson. Rien de mieux que les anchois pour apporter un parfum de vacances à vos recettes de cuisine !

Anchois

Colisage de 12 u / DLC : 60j



Anchois marinés

200 G - 3 39461 0002491

500 G - 3 39461 0004921



Anchois à l'ail

200 G - 3 39461 0002507

500 G - 3 39461 0002835



Anchois à l'orientale

200 G - 3 39461 0002477

500 G - 3 39461 0002859



Anchois à la provençale

200 G - 3 39461 0002484

500 G - 3 39461 0002842



Brochettes d'anchois

200 G - 3 39461 0002514



Anchois au citron

200 G - 3394610005638

NOUVEAU

Petits poyrons farcis au thon - 150 G



3 39461 0004457

Colisage de 6 u / DLC : 28j

Filets de sardines marinés au basilic - 200 G



3 39461 0005249

Colisage de 12 u / DLC : 60j





Salaisons maritimes



Nos poissons fumés

Nous vous proposons un vaste choix de produits de la mer pour répondre à tous vos besoins de poissons en vrac. De la pêche à la préparation en passant par la fumaison au bois de hêtre et la salaison à la main au sel sec, geste après geste la dimension humaine est au cœur de ce savoir-faire.

Les ateliers du Grand Lejon proposent morue, hareng, saumon, haddock, maquereau, qui ont fait notre nom dans l'univers de la gastronomie.

En caisses Bois 3kg / Caisses poly 1kg ou sachets :

- Kippers MSC
- Harengs Sauris & Bouffis Moyens / Gros MSC
- Capelans séchés
- Filets de maquereaux au poivre, à la provençale, nature
- Haddock fumé Moyen / Gros
- Flétan noir fumé entier
- Filets de harengs fumés
- Filets de harengs fumés à l'huile & aux aromates



Notre morue traditionnelle

Grâce à la pêche à la morue, Binic obtient en 1847 le titre de 1er port de France ! L'aventure continue aux ateliers du Grand Lejon, la morue séchée et salée est obtenue du cabillaud par des méthodes différentes et anciennes de conservation, qui donnent une saveur et une texture unique par rapport au poisson frais. La tête de poisson et les viscères sont enlevées, puis il est fendu en papillon (du ventre à la queue). Par la suite, il est salé dans nos ateliers. La morue du Grand Lejon a une forte personnalité avec une chair bien ferme & riche en goût !

En caisses poly de 5Kg :

Pavés de morue Gros & Extra Gros
Morue Grosse à Extra-Grosse 4 à 9Kg+
Filet de morue sans peau 400-700 gr et 700 gr +
Dos de Morue 200-800
Joue de morue avec os
Joue de morue sans os, sans peau
Langue de morue
Filetage de morue sans peau (miettes)



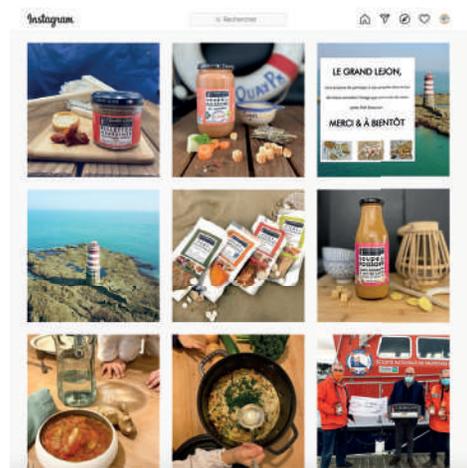
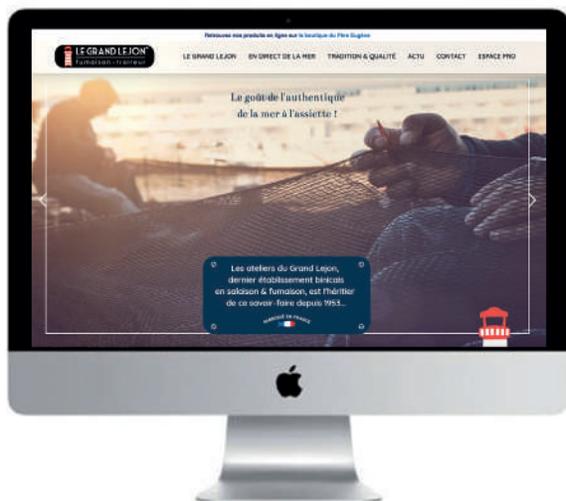
Communiquer ensemble



Le Grand Lejon interagit avec ses consommateurs : un site web, une page Facebook et un compte Instagram alimentés par des publications régulières, des jeux concours, des promotions, etc. Que ce soit en print ou digital, Le Grand Lejon développe son image de marque-référence dans la gastronomie de la mer ! Nous proposons des outils toujours actualisés : PLV, brochures, meubles, stylos, pochettes.

La **communication**, mot-clé lorsqu'il s'agit d'attirer et fidéliser votre clientèle :

- communication d'image reflet des valeurs de l'entreprise
- communication de notoriété basée sur l'identification de votre métier



Différents types de mobilier commercial

Afin d'optimiser la vente de nos différents produits, nous vous proposons une solution de mobilier commercial et de présentation. Ce mobilier offre la possibilité à l'acheteur de trouver sans difficulté ce qu'il recherche, ce qui rend son choix plus aisé.



L = 730 mm
H = 1010 mm
P = 420 mm



L = 741 mm
H = 1580 mm
P = 450 mm



L = 741 mm
H = 1050 mm
P = 450 mm



L = 560 mm
H = 1400 mm
P = 350 mm

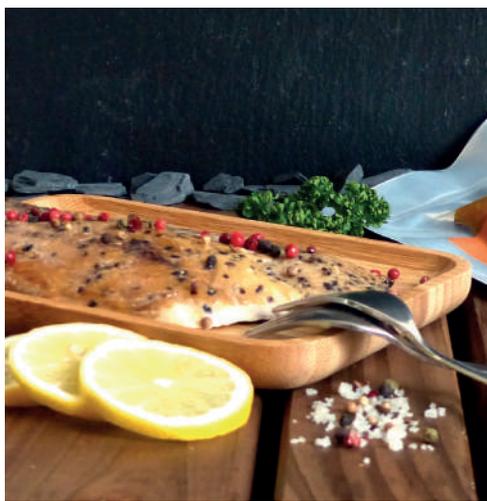


LE GRAND LEJON®

fumaison • traiteur

*Découvrez notre soupe
ultra-riche en poissons
mijotée avec ses légumes bio !*





Z.A. Beaufeuillage 22 520 BINIC | 02 96 73 64 04 | legrandlejon@legrandlejon.fr
www.legrandlejon.com

