

HUÎTRES ROCKEFELLER

Huîtres congelées dès la récolte, emballées sous vide dans une demi-coquille et offertes natures ou à la Rockefeller; vendues à la demi-douzaine.

PÂTÉS ET GALANTINES

Crevettes et carottes miniatures; parfait de homard au Grand Marnier; pétoncles et champignons frais; mousseline de saumon fumé; galantine de truite farcie de corégone, de fromage à la crème et d'épinards; saucisse de saumon poché; galantine de saumon farcie de corégone, de fromage à la crème et de légumes. Faible teneur en calories, ne contiennent pas de viande, d'agents de conservation, de colorant ou de MSG; se conservent 4 semaines sur les tablettes et 14 jours une fois ouverts.

CONSERVES À ONGLET

Portions de 4 oz (113 g) de truite arc-en-ciel fumée, de saumon, d'esturgeon et de tilapia, cuites et prêtes à servir; 12 conserves par caisse de 4 lb.

CHAPELURES AU RIZ

Chapelures pour poissons et fruits de mer à base de riz; prêtes à saupoudrer et à enrober.

FEUILLETÉS DE SAUMON

Feuilletés fourrés de saumon, de chair de crabe, de fromage Monterey Jack et de fromage à la crème; 8 paquets de 7 oz par boîte; 40 portions par caisse de 21 lb.

GALETTES DE SAUMON

Faites de saumon d'Alaska en conserve; vendues comme solution de rechange à la viande rouge.

PÉTONCLES

Emballés sous vide et congelés dès la récolte; sacs de 2 lb; 10 lb par caisse; pétoncles vivants offerts dans des sacs de filets, emballés dans des cartons contenant des sacs de glace et des tampons d'humidité; 107 à 130 par sac.

GRILLADES

Filets de goberge congelés, portant la marque du gril et pré-arrosés avec de l'huile d'olive vierge; 5 formats possibles; à cuire dans la poêle, au four ou au micro-ondes.

TEMPURA DE POISSONS ET FRUITS DE MER ET DE LÉGUMES

Qualité restaurant, prêt à servir et pané; pour grande friture, entrées, plats cuisinés, sandwiches, omelettes, soupes, salades, hors-d'oeuvre et bâtonnets; cuisson au micro-ondes, au four, dans la friture, dans le wok ou dans la poêle.