

SOUPES

Soupes congelées à réchauffer au four micro-ondes, dans leur sachet (12 oz); 6x8x1,5; poissons et fruits de mer, palourdes, poissons et poissons des Bermudes; 12 paquets par caisse de 10 lb.

JUS DE PALOURDES

Jus de palourdes cuites et passées au tamis, prêt à boire; 12 boîtes de conserve de 46 oz chacune par caisse.

FARCES DE PALOURDES

Farces de palourdes préparées pour les chefs; offertes en 3 variétés; 2 paquets de 2,5 oz chacun.

FILETS DE PALOURDES

Palourdes naturelles décortiquées, préparées en filets et attendries; fraîches ou congelées; 8 à 12 morceaux par lb; 6 paquets de 4 lb; 24 lb par caisse.

CRÊPES

Crêpes de poissons et fruits de mer et de crevettes; 4 oz; 40 paquets par caisse de 10 lb.

CRABE À LA DIABLE

Carapaces de jeunes crabes farcies avec de la chair de crabe, de la chapelure, de la mayonnaise, du poivre et des épices; congelées; 8/8/13, 12/2/3 ou 12/2/4 oz par caisse.

HORS-D'OEUVRE

Divers poissons et fruits de mer panés à la mode cajun ou orientale; crevettes pop-corn; écrevisses cajuns; rondelles et bâtonnets de calmar; feuilletés de poisson et de crevettes.

PLATS DE HOMARD POUR GOURMETS

Entrées de queue de homard préparées avec des sauces raffinées; emballées pour la vente au détail et en gros format pour les restaurants; faciles à préparer et prêtes à servir.

MARINADES

Trente-deux sortes de marinades offertes par un seul et même fournisseur.

CROQUETTES

Croquettes préparées à l'aide de divers poissons et fruits de mer, offertes par nombre de fournisseurs.