



LE GRAND LEJON[®]
fumaison • traiteur

LE GOÛT DE L'EXCEPTION

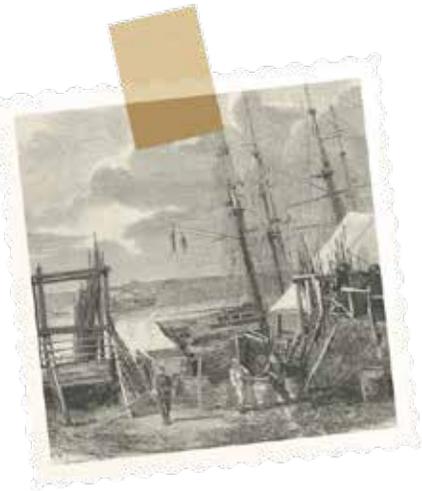
Au menu



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 goëlettes 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.



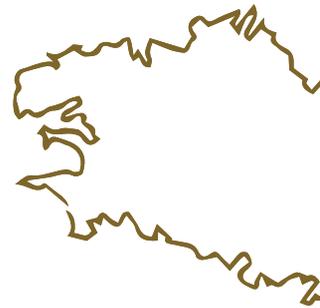
Larguez les amarres et partez à la découverte du patrimoine culinaire breton.

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



producteur de morue
et de hareng fumé
en Bretagne



4 200M²
sur 2 sites Binic / Plélo



350
références

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

3

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



500 TONNES
de poissons fumés en 2019

Une stratégie forte



Depuis 2019, Le Grand Léjon investit dans l'agrandissement de ses sites de production et de stockage et s'équipe des meilleurs outils. Nous poursuivons notre développement en France et multiplions les points de ventes, permettant à la marque de confirmer son statut de références sur les produits de la mer. L'image de marque se renforce et les nouveaux outils que vous retrouverez en magasin (Box de soupes, box multiproduits, meubles haut, bas et de comptoir en bois et en cartons ainsi que nos distributeurs de croûtons) confirment notre ancrage marin et breton, autour du phare du Grand Léjon. Avec LE GRAND LEJON, faites l'expérience du goût, de l'authenticité et de l'innovation...

*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

Nos équipes s'affairent au quotidien pour vous proposer de nouveaux produits, de nouvelles recettes et de meilleures recettes. Le Grand Léjon innove pour vous proposer des produits au plus près des attentes des consommateurs : Clean Label, prise en compte du Nutriscore, fabrication locale dans le respect des traditions et de notre savoir-faire. Les panels et enquêtes réalisés auprès de clients et de professionnels orientent 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.

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 / Proposer des produits premium / Maîtriser l'offre





Les rillettes



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 au goût authentique et 100% iodé, 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...

Rillettes gourmandes - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m



**Maquereau
au citron confit**
3 39461 0004938



**Noix de St-Jacques
de la baie de st-Brieuc**
3 39461 0003993



Bar au Yuzu
3 39461 0005706



**Maquereau à la
moutarde à l'ancienne**
3 39461 0003979



**Saumon
au poivre du Sichuan**
3 39461 0004600



**Thon baies roses
& Coriandre**
3 39461 0004594



**Sardines
aux tomates séchées**
3 39461 0003986



Thon au Chorizo
3 39461 0004617



**Crabe Tourteau
au citron vert**
3 39461 0003146
NOUVEAU



**Haddock au
Pommeau de Bretagne**
3 39461 0004068
NOUVEAU



**Noix de St-Jacques
au Noilly Prat**
3 39461 0000220
NOUVEAU



**Langoustine
au citron de Menton**
3 39461 0005713
NOUVEAU



**Maquereau fumé
aux poivres**
3 39461 0005713
NOUVEAU

Ecrin de rillettes - 2 x 90 G

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

Thon / Sardines
3 39461 0003108



Maquereaux / Saumon
3 39461 0003092



Rillettes Best-Sellers - 170 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m



Sardines
3 39461 0000169



Thon au poivre vert
3 39461 0000183



Saumon
3 39461 0000176



Truite fumée
3 39461 0000695



Maquereaux
3 39461 0000152

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

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Thon, poivrons & piment d'Espelette
3 39461 0005515



Thon, olives, basilic & pignons de pin
3 39461 0005508



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.

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



P'tits gressins dorés
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



Foie de morue
3 39461 0000107





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

Marinades - 200 G

Colisage de 12 u / DDM : 8m



Thym & Citron

3 39461 0005843

NOUVEAU



Provençale

3 39461 0005836

NOUVEAU



Oseille

3 39461 0000480



Beurre blanc

3 39461 0000459



Armoricaine

3 39461 0005065



Citron

3 39461 0000466



Hollandaise

3 39461 0000473

Sauces doypack - 200 G

Colisage de 12 u / DDM : 8m

Sauces bio

Colisage de 12 u / DDM : 6m

Cocktail BIO

80G - 3 39461 0005928

NOUVEAU



P'tites Sauces

Colisage de 12 u / DDM : 6m

Cocktail

80G - 3 39461 0000756

NOUVEAU



Aïoli BIO

100G - 3 39461 0004853



Mayonnaise BIO

100G - 3 39461 0004860



Aïoli

100G - 3 39461 0002873



Mayonnaise

100G - 3 39461 0002866



Vinaigre à l'échalote

80G - 3 39461 0000756



Soupes & bisques



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

460 G - 3 39461 0005751



Soupe riche en poissons 40%

740 G - 3 39461 0005287

460 G - 3 39461 0005744



Bisque de homard

740 G - 3 39461 0003016

460 G - 3 39461 0005782



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 10 400€ 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



Algues & Sardines



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

Moutarde aux algues - 200 G

Colisage de 6 u / DDM : 18m



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

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



Poissons fumés



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

Haddock - 200 G

Colisage de 10 u / DLC : 21j



Filet nature

3 39461 0002767



Filet au poivre noir

3 39461 0005904



Filet à la provençale

3 39461 0004310



Filet de haddock

3 39461 0002750



Oeufs de cabillaud fumés - poche

2 162052 PPPPPC

Colisage de 5 u / DLC : 14j

Retrouvez nos recettes sur
www.legrandlejon.com



Tartinables frais



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

Colisage de 12 u/ DLC : 28j



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



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



**Maquereau et citron confit
de Menton IGP**
Dés de courgettes grillées
3 39461 0005850

NOUVEAU



**Thon Extra
& Piment de Kampôt**
Tomates, olives et poivrons
3 39461 0005867

NOUVEAU

Tartinables du monde - 150 G

Colisage de 12 u/ DLC : 28j

La gamme de tartinables frais s'élargit avec 4 recettes emblématiques de Guacamole, Tzatziki, Kpititi ou encore Houmous au chorizo. Des recettes du monde préparées en France.



**Guacamole Tendre
Brunoise de poivrons
& citron de Sicile**
3 39461 0005966

NOUVEAU



**Houmous Extra
au Chorizo
& graines de sésame**
3 39461 0005959

NOUVEAU



**Kpititi Extra
Feta AOP
& yaourt à la grecque**
3 39461 0005942

NOUVEAU



**Tzatziki Extra
Dés de concombre
& yaourt à la grecque**
3 39461 0005935

NOUVEAU



Plats cuisinés traiteurs



Des plats cuisinés prêts à l'emploi

Découvrez notre généreuse gamme de plats gourmets cuisinés dans le respect des traditions bretonnes, pour 1, 2 ou 3 personnes préparés avec soin.

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 traiteur

30% de saumon

300 G - 3 39461 0000718

Colisage de 10 u / DLC : 25j

700 G - 3 39461 0002217

Colisage de 6 u / DLC : 25j

NOUVEAU

Brandade de morue traiteur

45% de morue

300 G - 3 39461 0005980

Colisage de 10 u / DLC : 32j

700 G - 3 39461 0005805

Colisage de 6 u / DLC : 32j





Tapas



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

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 - 3 39461 0005638

Petits poivrons farcis au thon - 150 G

Petits poivrons
3 39461 0004457
Colisage de 6 u / DLC : 28j



Filets de sardines marinés au basilic - 200 G



Filets de sardines

3 39461 0005249

Colisage de 12 u / DLC : 60j





Salaisons maritimes



La salaison

Au sel sec ou à la main

Il s'agit de la méthode traditionnelle issue d'un savoir-faire ancestral. La technique repose sur un procédé naturel de transfert à partir de sel marin sec. Le salage à la main est une méthode longue qui prend en compte plusieurs facteurs dont la taille du poisson, la température de salage et son taux de matière grasse. Elle consiste à faire pénétrer le sel à l'intérieur des cellules du poisson. En échange, l'eau se retire. Il s'agit de la méthode utilisée pour la préparation des grosses pièces : morue, saumon et flétan.



En saumure

C'est une méthode utilisée pour la salaison de petits poissons comme le hareng ou le maquereau. Elle consiste à plonger les poissons dans une eau saturée en sel. A l'image du salage à la main, le sel va pénétrer dans les chairs et l'eau en sera expulsée. La salaison en saumure convient très bien aux petits poissons, elle est aussi plus rapide et nous permet de répondre rapidement à vos besoins.

La fumaison

Nos programmes de fumaison sont issus de notre savoir-faire de saurisseur, hérité et transmis depuis la création de l'atelier Le Grand Léjon, en 1953. Un savoir-faire traditionnel adapté aux méthodes de production modernes. Une fois refroidi les filets sont sélectionnés, pesés à la main avant d'être conditionnés en 200 gr ou 1 kg.

La fumaison à froid

La fumaison à froid (entre 20°C et 28°C) est privilégiée pour nos harengs, haddock et notre saumon. La fumaison à froid permet de rendre les filets de poissons imputrescibles sans cuire la chair. Ainsi, les filets conservent un moelleux et une fraîcheur toute particulière.



La fumaison à chaud

La fumaison à chaud (entre 60°C et 80°C), utilisée pour notre maquereau. Cette technique assure la cuisson des filets. La durée varie selon l'épaisseur, la taille ou encore le poids des filets.



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 enlevés, 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)



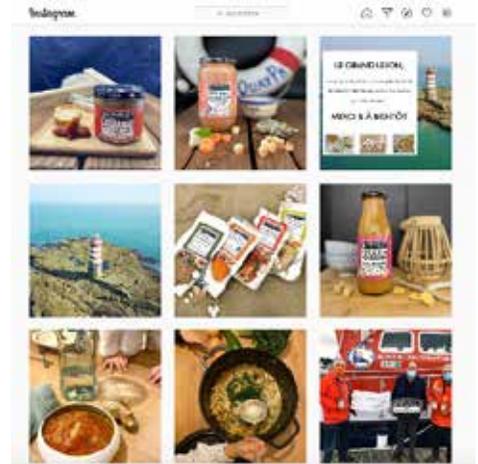
Communiquer ensemble



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 reflète 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.



Box* de soupes de poissons 740 gr

Volume : 190 unités de soupes

L = 730 mm

H = 1010 mm

P = 420 mm



Box multiproduits

Volume : 80 unités de soupes 740 gr
ou 120 unités de soupes et bisques 460 gr
ou 192 unités de rillettes 170 gr

L = 455 mm

H = 780 mm

P = 365 mm



L = 560 mm

H = 1400 mm

P = 350 mm



L = 741 mm

H = 1580 mm

P = 450 mm



L = 741 mm

H = 1050 mm

P = 450 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

