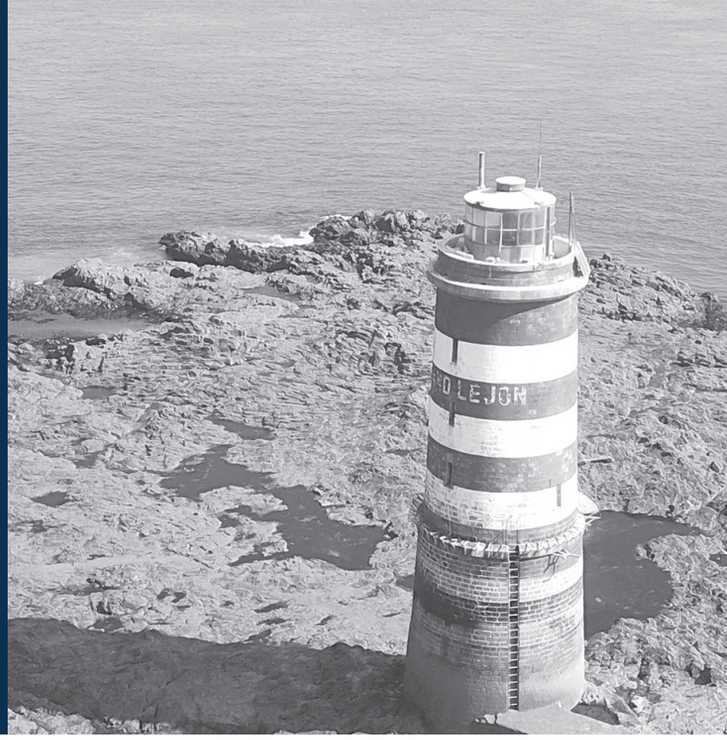
LE GRAND LEJON®
fumaison • traiteur
EPV
Entreprise
du Patrimoine
Vivant
L'excellence
des savoir-faire
français
LEJON
LE GOÛT DE L'EXCEPTION DEPUIS 1953
www.legrandlejon.com

Notre histoire...

Le petit port de Binic, dans la baie de St-Brieuc, était historiquement l'un des principaux ports d'attache des goélettes partant 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

1953
Création de l'entreprise à Binic

2016
Le Grand Lejon intègre le groupe Gendreau

2022
Le Grand Lejon obtient le label EPV
Entreprise du Patrimoine Vivant par le Ministère de l'économie & des Finances

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

LE GRAND LEJON® fumaison · traiteur

Le phare du Grand Léjon se situe en mer à 9 milles au large de St-Quay-Portrieux. Mis en service en 1881, il indique l'entrée de la baie de Saint-Brieuc.

Préparé en Bretagne

1ER
Producteur de morue & hareng fumés en Bretagne

43
salariés

350
références

3
Ateliers de fabrication :
- Poissons fumés & salés
- Plats préparés frais
- Conserves de la mer

4 200M²
sur 2 sites Binic / Plélo

500 TONNES
de poissons fumés en 2023

Depuis sa création en 2005, le label EPV met en lumière les entreprises uniques qui savent concilier l'innovation et la tradition, le savoir-faire et la création, le travail et la passion, le patrimoine et l'avenir, le local et l'international.

Les ateliers du Grand Lejon témoignent de leur excellence gastronomique depuis 1953 à travers une large gamme de produits labelisé EPV.

Une stratégie forte

Il nous est primordial de faire de la sécurité alimentaire un engagement quotidien afin de respecter et satisfaire nos clients. En toute transparence, nous garantissons la traçabilité totale de nos produits à travers nos exigences auprès des fournisseurs.

RASSURER LES CONSOMMATEURS / PROPOSER DES PRODUITS PREMIUMS / MAÎTRISER L'OFFRE

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 à travers une proximité étroite avec nos clients, grâce à un service commercial à votre écoute.

Innovation

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. 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.

Label IFS

La certification IFS Food permet de contrôler la conformité des activités des entreprises dans le secteur de la transformation alimentaire ou du conditionnement de produits nus, ainsi que la capacité de ces acteurs à garantir des produits sûrs et sains pour leur commercialisation.

Label EPV

En 2022, LE GRAND LEJON a obtenu le label « **Entreprise du Patrimoine Vivant** » (EPV), marque de reconnaissance du ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie mise en place afin de distinguer des entreprises françaises aux savoir-faire artisanaux et industriels d'excellence.

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

Nos 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, St-Jacques de la Baie de St-Brieuc ou encore Lieu façon créole.

Rillettes gourmandes - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Maquereau
Citron confit
3 39461 0004938

Bar
Yuzu
3 39461 0005706

Thon
Chorizo
3 39461 0004617

Sardines
Tomates séchées
3 39461 0003986

Saumon
Poivre du Sichuan
3 39461 0004600

Thon
Baies roses Coriandre
3 39461 0004594

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

Maquereau
Moutarde à l'ancienne
3 39461 0003979

Crabe Tourteau
Citron vert
3 39461 0003146

Haddock
Pommeau de Bretagne
3 39461 0004068

Langoustine
Citron de Menton
3 39461 0005713

Maquereau fumé
aux poivres
3 39461 0005904

Noix de St-Jacques
Noilly Prat
3 39461 0000220

Maquereau
Oignons de Roscoff
3 39461 0006208

NOUVEAU

Dorade royale
Citron vert
3 39461 0006512

NOUVEAU

Lieu jaune
Piment d'Espelette
3 39461 0006529

NOUVEAU

Écrin de rillettes - 2 x 90 G

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

Thon Chorizo / Sardines Tomates séchées
3 39461 0003108

Maquereau Citron confit / Saumon Poivre
3 39461 0003092

Rillettes Best-Sellers - 170 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Sardines
3 39461 0000169

Thon Poivre vert
3 39461 0000183

Saumon
3 39461 0000176

Truite fumée
3 39461 0000695

Maquereaux
3 39461 0000152

Crabe Tourteau
3 39461 0006178

Rillettes BIO - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Thon Tomates, poivrons & olives
3 39461 0005119

Saumon Citron confit AB
3 39461 0005102

Thon Curcuma & gingembre
3 39461 0005126

Toasts de baguette

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

Toasts Céréales - 150 G
Colisage de 12 u / DLC : 8 m
3 39461 0005386

Toasts BIO - 100 G
Colisage de 12 u / DLC : 8 m
3 39461 0004846

Toasts Piment d'Espelette - 130 G
Colisage de 15 u / DLC : 8 m
3 39461 0006024

Thon mariné - 170 G

Colisage de 12 u / DDM : 24

Thon mariné
Poivrons & Piment d'Esp
3 39461 0005515

Thon mariné
Olives, basilic & Pignons de pin
3 39461 0005508

P'tits Dips ! Tartinables au fromage frais - 130 G

Colisage de 6 u / DDM : 24 m

Saumon
Citron & Aneth
3 39461 0005218

Thon
Basilic & Tomates séchées
3 39461 0005225

Sardine
Épices
3 39461 0005232

Maquereau
Citron & Moutarde
3 39461 0005300

Truite
Carotte & Cumin
3 39461 0000626

NOUVEAU

la closerie
LYCÉE HÔTELIER · SAINT-QUAY-PORTRIEUX

Collab' Le Grand Lejon x La Closerie

Alliance gourmande délicatement relevée par une pointe de cumin et quelques dés de carottes... Une recette parfumée imaginée par les futurs grands gastronomes.

P'tits gressins dorés - 100 G

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

Mousses de poissons - 110 G

NOUVEAU

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Bar
Figue & noix
3394610006260

Saumon
Piment d'Espelette
3394610006277

Thon
Fromage ail & fines herbes
3394610006284

Tartares d'algues - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Tomates & Basilic
339461 0004525

Échalotes & Citron
339461 0004532

Soja & Gingembre
339461 0004518

Foie de morue - 120 G

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

Câpres - 50 G

Colisage de 24 u / DDM : 24 m
339461 0000831

Sauces

Découvrez notre gamme de sauces aux saveurs authentiques & aux qualités gustatives inégalables. Des recettes originales ou plus traditionnelles se côtoient pour accompagner idéalement vos plats ou rajouter un brin de gourmandise à l'apéritif !

Sauces & Moutarde en bocaux - 190 G / 200G

Colisage de 6 u / DDM : 24 m

Citron	Oseille	Hollandaise	Beurre Blanc	Nantua	Armoricaine	Moutarde
3 39461 0000305	3 39461 0000329	3 39461 0000312	3 39461 0000299	3 39461 0000671	3 39461 0000664	339461 0004570
						DDM : 18 m

Marinades - 200 G

Colisage de 12 u / DDM : 8 m

Thym & Citron	Provençale
3 39461 0005843	3 39461 0005836

Sauces doypack - 200 G

Colisage de 12 u / DDM : 8 m

Oseille	Beurre Blanc	Armoricaine	Citron	Hollandaise
3 39461 0000480	3 39461 0000459	3 39461 0005065	3 39461 0000466	3 39461 0000473

Sauces BIO - 100 G

Colisage de 12 u / DDM : 6 m

Aïoli AB	Mayonnaise AB
3 39461 0004853	3 39461 0004860

P'tites Sauces

Colisage de 12 u / DDM : 6 m

Aïoli - 100 G	Mayonnaise - 100 G	Vinaigre Échalote - 80 G
3 39461 0002873	3 39461 0002866	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, parfumées et gourmandes. La soupe de poissons se déguste accompagnée de croûtons, d'un filet de crème et de rouille, sa meilleure alliée. La soupe accompagnera merveilleusement vos plats à base de poisson : quenelles de brochet, noix de St-Jacques...

Les Traditionnelles

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

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

Box de soupes disponible190 u.

Les Inédites

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Soupe de poissons
Curry, gingembre & Coco
460 G - 3 39461 0005775

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

L'Engagée SNSM - 740 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Soupe de poissons
740 G - 3 39461 0005317

En 2023, le Grand Lejon a reversé un chèque de 3200€ aux bénévoles de la SNSM.

Rouilles - 90 G

Colisage de 12 u / DDM : 24 m

Curcuma AB
3 39461 0005423

Traditionnelle
3 39461 0000237

le petit + :
le distributeur
de croûtons !

Croûtons ronds - 100 G

Colisage de 16 u / DLC : 8 m

Ail
3 39461 0003399

Nature
3 39461 0003405

Croûtons cubiques - 75 G

Colisage de 24 u / DLC : 8 m

Ail
3 39461 0000206

Nature
3 39461 0000190

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 740 G

Volume : 190 unités

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

Box multiproduits

Volume : 80 u. soupes 740 G
ou 120 u. soupes 460 G
ou 192 u. rillettes 170 G

L = 455 mm
H = 780 mm
P = 365 mm

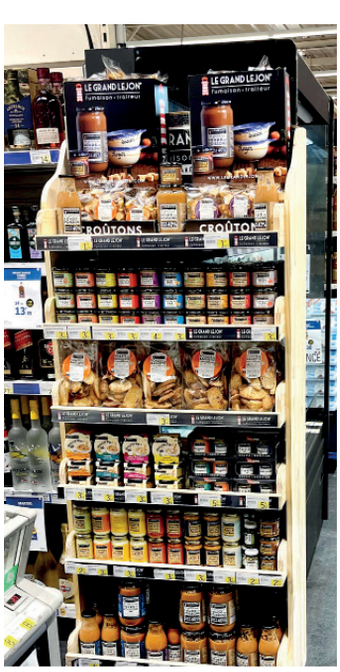
L = 560 mm
H = 1400 mm
P = 350 mm

L = 370 mm
H = 370 mm
P = 310 mm

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

Caissette bois

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



Salaisons maritimes

Fiers de notre héritage patrimonial breton, nous perpétuons la technique d'un fumage traditionnel.
L'exigeante maîtrise de l'approvisionnement de nos poissons dans le respect de son cycle naturel est notre priorité. C'est aussi l'assurance d'une chair tendre & savoureuse révélant toute la précision d'un goût fumé unique et raffiné.

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.

Fumaison

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 fraicheur toute particulière.

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.

Maquereau & Haddock

Le maquereau fumé à chaud de façon traditionnelle est une source de vitamines : poisson gras par excellence à la chair moelleuse et au goût typé.

Le haddock, pêché dans les eaux glaciales de l'Atlantique Nord-Est est fumé au bois de hêtre dans les règles de l'art, sa texture tendre et épaisse en fait un incontournable en cuisine.

Maquereaux - 2 pièces

Colisage de 10 u / DLC : 28 j

Nature
3 39461 0002767

Poivre Noir
3 39461 0002774

Provençale
3 39461 0004310

Haddock - 200 G

Colisage de 10 u / DLC : 21 j

Haddock
3 39461 0002750

Coeur de saumon NOUVEAU

Saumon fumé de Norvège

Colisage de 6 u / DLUO : 14 j

SALÉ AU SEL SEC & FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE

Coeur de saumon fumé
150 G - 3 39461 0006550
300 G - 3 39461 0006567

Coeur de saumon fumé aneth
150 G - 3 39461 0006574
300 G - 3 39461 0006581

Hareng

Le hareng, pêché dans les eaux froides des mers du Nord, est 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. Préparé dans les règles de l'art depuis 1953 à Binic.

Petits filets - Hareng doux 450 G

3 39461 0000282

Colisage de 6 u / DLC : 25 j

Filets - Hareng doux 200 G (dispo. en 500 G / 1 KG)

3 39461 0000022

Colisage de 15 u / DLC : 28 j

Émincés - Hareng fumé 250 G

3 39461 0000251

Colisage de 8 u / DLC : 28 j

Ballotins - Hareng Saur 200 G

3 39461 0000039

Colisage de 5 u / DLC : 16 j

Recette de Harengs pommes à l'huile

2 filets de harengs fumés - 4 pommes de terres - 1 échalote - 2 oignons de Roscoff - Câpres - 3 c. à s. huile de colza - 1c. à s. vinaigre de vin - moutarde - Sel - Poivre

Pelez les pommes de terre. Faites-les cuire dans une casserole remplie d'eau froide salée pendant 30 mn. Egouttez-les. Coupez-les en tranches. Ciselez l'échalote ainsi que les oignons.

Servez vos filets de harengs en les accompagnant de tranches pommes de terre tièdes ou froides. Arrosez généreusement l'ensemble de vinaigrette ainsi que d'une poignée de cornichons coupés en roudelles. Agrémentez des oignons et échalottes émincés.

Plats cuisinés Traiteurs

Dégustez notre généreuse gamme de plats gourmets cuisinés dans le respect des traditions bretonnes, pour 1, 2 ou 3 personnes préparés avec soin. Des plats cuisinés prêts à l'emploi...

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

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

RICHE EN 45% MORUE

Brandade de morue
300 G
45% de morue
3 39461 0005980
Colisage de 10 u / DLC : 32 j

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

Parmentier de saumon
300 G
30% de saumon
3 39461 0000718
Colisage de 10 u / DLC : 25 j

Parmentier de saumon
700 G
30% de saumon
3 39461 0002217
Colisage de 6 u / DLC : 25 j

Rillettes fraîches & Tartinables

Découvrez nos nouvelles délicieuses rillettes de la mer accompagnées d'épices délicats et parfumés.

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

Rillettes de la mer fraîche

150 G - Colisage de 12 u / DLC : 28 j 600 G - Vendu à l'unité / DLC : 28 j

Saumon - 150 G
Ciboulette
3 39461 0006611

NOUVEAU

Saumon - 600 G
Ciboulette
3 39461 0004549

Maquereau - 150 G
Citron
3 39461 0006598

NOUVEAU

Maquereau - 600 G
3 39461 0004556

Thon - 150 G
Poivre vert
3 39461 0006604

NOUVEAU

Thon - 600 G
Poivre vert
3 39461 0004563

Tartinables du monde

Colisage de 6 u/ DLC : 14 j

Guacamole - 150 G
Brunoise de poivrons
& Citron de Sicile
3 39461 0005966

Houmous - 180 G
Chorizo
& Graines de sésame
3 39461 0005959

Ktipiti - 180 G
Feta AOP
& Yaourt à la grecque
3 39461 0005942

Tzatziki - 180 G
Dés de concombre
& Yaourt à la grecque
3 39461 0005935

Tapas

Découvrez nos tapas de poulpes marinés, calamars au chorizo, petits poivrons farcis et autres amuse-bouches finement sélectionnés pour vous.

Des recettes traditionnelles gastronomiques ou inédites, riches en goût et saveur marine, vous ferez de votre apéro un moment de fête !

Tapas - Barquette 150 G

NOUVEAU

Colisage de 6 u / DLC : 28 j

Poulpes marinés
3 39461 0006383

Poulpes marinés au citron
Tomates confites & piment d'Espelette
3 39461 0006390

Fruits de mer
Sauce piquante
3 39461 0006413

Calmars marinés
Chorizo
3 39461 0006437

Calmars marinés
Aneth & ail
3 39461 0006420

Seiches marinées
Aneth
3 39461 0006444

Crevettes marinées
Tomates confites & persil
3 39461 0006406

Filets de sardines
marinés au basilic
200 G - 3 39461 0005249

Petits poivrons
farcis au thon
150 G - 3 39461 0004457

Anchois & oeufs de poissons

Nos anchois marinés sont préparés suivant une recette reconnue par les amateurs de ce petit poisson. Rien de mieux que les anchois pour donner du caractère à vos pizzas !

Découvrez nos oeufs de poissons, des saveurs d'une suprême délicatesse, un goût exquis & précieux.

Anchois marinés

200 G - Colisage de 12 u / DLC : 60 j 500 G - Colisage de 6 u / DLC : 28 j

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 provençale
200 G - 3 39461 0002484
500 G - 3 39461 0002842

Anchois à l'orientale
200 G - 3 39461 0002477
500 G - 3 39461 0002859

Anchois au citron
200 G - 3 39461 0005638

Brochettes d'anchois
200 G - 3 39461 0002514

Oeufs de poissons - 50 G

Colisage de 12 u / DLUO : 8 mois

NOUVEAU

Œufs de lompe rouges
3 39461 0006321

Œufs de lompe noirs
3 394610006338

Œufs de truite
3 39461 0006345

Œufs de saumon
3 39461 0006352

Oeufs de cabillaud fumés à l'ancienne

Colisage de 5 u / DLC : 14 j

Oeufs de cabillaud Poche
2 162052 PPPPPC

Poissons fumés

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, l'homme est au cœur de ce savoir-faire qui caractérise Le Grand Lejon depuis plus de 70 ans.

Découvrez nos poissons : morue, hareng, saumon, haddock, maquereau, qui ont fait notre nom dans l'univers de la gastronomie.

Nos poissons fumés en vrac

Caisses Bois 3 kg / Caisses Poly 1kg / Sachets

Kippers MSC
Harengs Saurs & 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

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 !

Caisses Poly 5 Kg

Pavés de morue Gros & Extra Gros
Morue Grosse à Extra-Grosse 4 à 9 Kg+
Filet de morue sans peau 400-700 G et 700 G +
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)

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

WWW.LEGRANDLEJON.COM