



MAISON LEFÈVRE

CATALOGUE PRODUITS



SOMMAIRE

Notre histoire	03
A propos de notre entreprise	04
Notre épicerie	05
Nos produits frais	07
Nos produits surgelés	10
Contact & Lieu	16

NOTRE HISTOIRE

- 1956** → Reprise par Pierre Lefèvre d'une Ancienne Abbaye traversée par une rivière
- 1960** → Création des 1er bassins et restauration de l'Abbaye
- 1964** → Développement de la structure familiale avec Dominique et Jean-Pierre LEFEVRE, la 2ème génération
- 1984** → Création du nouvel atelier de transformation
- 2006** → Reprise par la 3ème génération : Catherine et Xavier LEFEVRE
- 2013** → Certification "Charte aquaculture de nos régions"
- 2016** → Certification ISO 22 000
- 2020** → Création de la marque "MAISON LEFEVRE"
- 2024** → Certification "Poisson d'aquaculture français"



"C'est avec une farouche volonté d'entreprendre au cœur de notre Normandie que nous avons repris l'élevage de mon grand-père. Nous croyons sincèrement à la possibilité de produire des truites d'une grande qualité, dans le respect de l'environnement et du bien-être animal"

À PROPOS DE NOTRE ENTREPRISE

100% Normand — Qualité Haut de Gamme — Aquaculture Responsable

Depuis 1956, nous perpétuons notre savoir-faire de l'œuf à l'assiette !

Certifiés ISO 22 000, la qualité de nos produits et la sécurité du consommateur sont nos priorités.

Tous nos filets de truites sont désarêtés et la rapidité de notre ligne de production garantie une fraîcheur exceptionnelle.

Nous croyons sincèrement à une aquaculture durable dans laquelle le bien être animal occupe la première place.





NOTRE ÉPICERIE



CATALOGUE PRODUITS 5

Rillettes

Nos rillettes de truite sont cuisinées au sein même de notre usine, composées de plus de 60% de nos filets, elles offrent ainsi un goût bien marqué de poisson.



Aneth / Baie roses

Réf 1101



Yuzu

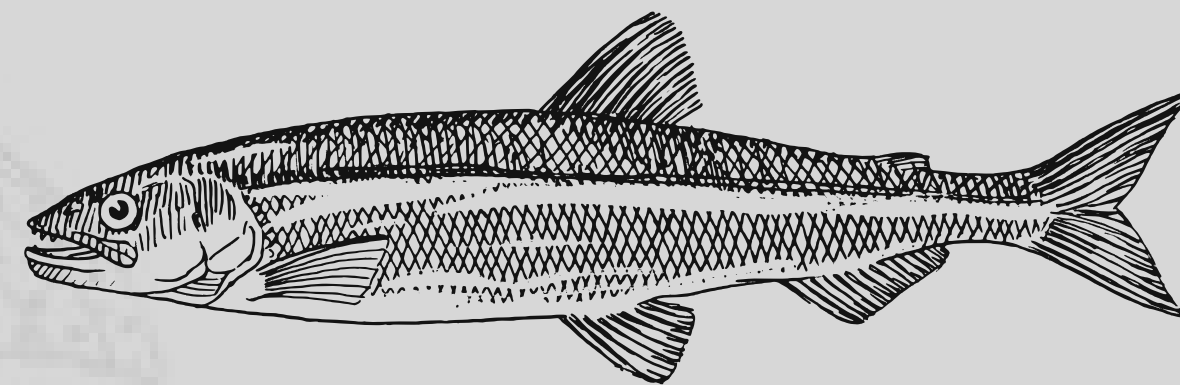
Réf 1102



Piment d'Espelette

Réf 1104

Poids net : Pot de 90 g / Carton de 12 pots



NOS PRODUITS FRAIS

*Filet de truite frais
avec peau sans arêtes*



Réf 500

Poids net : 3 kg

Sous glace



Trim C



Carton

*Filet de truite frais
avec peau sans arêtes*



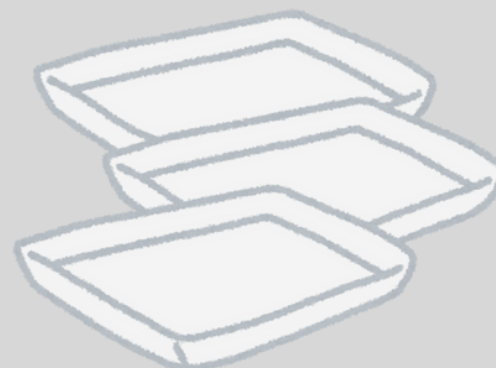
Réf 502

Poids net : 3 kg

Sous glace



Trim D



Caisse polystyrène



NOS PRODUITS SURGELÉS



Filet de truite surgelé avec peau sans arêtes

Étui 2 Filets



Réf 358

Poids net : 300 g

Étui 4 Filets



Réf 359

Poids net : 600 g

Filet de truite surgelé avec peau sans arêtes

Carton IWP



Réf 374

Emballé individuellement

Carton interleave



Réf 373

Vrac avec feuillé de séparation



Poids net : 2 kg



Gravlax de truite surgelé sans peau sans arêtes

Réf 600

Poids net : 110 kg

Plaques sous vide



Morceaux de filet de truite surgelés sans peau sans arêtes



Réf 371

Poids net : 4 kg
2 poches sous vide de 2 kg

Carton

Oufs de truite surgelés



Réf 650

4 poches poids net : 2 kg
Carton de 8 kg





CONTACT & LIEU

+33 (0)2 35 34 52 30

contact@lefevre-surgeles.com

www.maison-lefevre.com



122 L'Abbaye
76680 Saint-Saëns
FRANCE