

# Liste de Prix



Sponsor  
de l'Académie  
Suisse

*Bourse d'Or*

*Table des matières*

Produits frais (Liste Hebdomadaire)	2
Huîtres	3
Coquillages	4
Saumons Fumés Fumoir Carouge & Partenaires	5 - 6
Crevettes & Divers	7
Caviar Aquitaine & Autres Caviars	8 - 9
Fumaisons et Conserves	10
Sardines St-Gilles-Croix-de-Vie	11 - 12
Tapas – Tartinettes – Emiettés – Verrines - Maquereaux	13 - 17
Sushi à la Pièce	18 - 19
Foies Gras	20
Huile d'Olive	21
Attestation HACCP	23

## Liste des Produits Frais

Anchois	Filet d'Espadon	Foie gras cru de canard
Barbue	Filet de Féra	Foie gras escalope 50g
Cabillaud	Dos de Lieu Noir	
Calamar	Filet de Merlan	Caviar d'Aquitaine 100g
Daurade royale 3/400 élev	Dos de Cabillaud	<b>Pavé de saumon 150g et +</b> Norvégien Ecosais Label Rouge Irlandais BIO Suisse
Daurade royale 4/500 élev	Filet de Perche	
Daurade royale 6/800 élev	Filet de Plie	
Dorade royale	Filet de Sébaste	
Dorade rose grosse	Filet de Thon	
Grondin	Filet de Truite	
Joue de lotte		
Lieu jaune	Anguille fumée	<b>Saumon entier vidé</b>
Lotte/baudroie	Crevette saumure	Norvégien
Lottillon	Encre de seiche 500g	Ecosais Label rouge
Loup/bar 3/400 élev	Filet de flétan fumé	Irlandais Bio
Loup/bar 4/500 élev	Filet de haddock	Suisse
Loup/bar 6/800 élev	Filet de maquereau fumé	
Loup/bar 8/1000 élev	Filet de truite fumé	
Loup/bar 1/1,5 élv	Hareng fumé	Truite Arc-en-Ciel 3/4
Loup/bar 500&+ ligne	Hareng mariné	
Loup/bar +1000 ligne	Oeufs de lump 100g	Huile d'olive HDC Portugal
Loup/bar +2000 ligne	Oeufs de saumon 100g	Estagnon de 5 litres
Maigre élv	Poutargue	
Maquereau	Rollmops	
Omble	Saumon mariné 1,2kg	
Poisson soupe	<b>Saumon fumé:</b>	
Pagre	Ecosse tranché par 500g	Homard A méricain
Piste	Norvège paré par 1,3kg	Homard bleu européen
Raie	Norvège tranché par 1,3kg	Tourteau
Rascasse	Norvège tranché Fossen	
Rouget		
Sandre	Palourde	
Sardine	Bulot	
Sole 300/400	Coque	
Sole 400/500	Bigorneau	
Sole 600+	A mande	
St-Pierre 1/2	Clams	
Turbot 1/2 élv	Praire	
Turbot 2/3 élv	Crevette grise	
Turbot 3/4	Tourteau	
Turbot 4+	Noix de St-Jacques	
Vive	Coquille St-Jacques	
	Moule BIO	
	Vongole	

Demandez à recevoir notre liste de prix hebdomadaire de produits frais par e-mail

**Lucas Genève SA**

Rue Blavignac 9-11 1227 CAROUGE/GENEVE

tél: 022 309 40 40 fax: 022 309 40 41 www.lucas.ch contact@lucas.ch

# Huîtres

N°3 Creuse/moyenne	Poids	Nombre de pièces
<b>Les Salines</b>	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Normandie</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*
<b>Fine de Claires Cartron</b>	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Marennes Oléron</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*
<b>Prat-Ar-Coum Yvon Madec</b>	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*
<b>Gillardeau</b>	4.5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bourcefranc</i>	2.25 kg	entre 24 et 25 pces*

N°2 Creuse/grosse	Poids	Nombre de pièces
<b>Fine de Claires Cartron</b>	5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Marennes Oléron</i>	2.5 kg	entre 24 et 25 pces*
<b>Prat-Ar-Coum Yvon Madec</b>	5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2.5 kg	entre 24 et 25 pces*
<b>Gillardeau</b>	5.5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bourcefranc</i>	2.75 kg	entre 24 et 25 pces*

N°4 Creuse/petite	Poids	Nombre de pièces
<b>Fine de Claires Cartron</b>	3 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Marennes Oléron</i>	1.50 kg	entre 24 et 25 pces*
<b>Gillardeau</b>	3.5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bourcefranc</i>	1.75 kg	entre 24 et 25 pces*

N°1 Creuse/très grosse	Poids	Nombre de pièces
<b>Gillardeau</b>	7 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bourcefranc</i>	3.5 kg	entre 24 et 25 pces*

Boudeuse Creuse/petite	Poids	Nombre de pièces
<b>Prat-Ar-Coum Yvon Madec</b>	3 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	1.5 kg	entre 24 et 25 pces*

0 Plate/moyenne	Poids	Nombre de pièces
<b>Prat-Ar-Coum Yvon Madec</b>	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*

00 Plate/grosse	Poids	Nombre de pièces
<b>Prat-Ar-Coum Yvon Madec</b>	5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*

\*Les emballages par 24 ou 25 sont sur commande uniquement.

Il est préférable de passer les commandes 48 heures à l'avance.

## Liste des Coquillages saison 2021-2022

<i>Articles</i>	<i>Conditionnement</i>
Amande	panier de 3 ou 6 kg
Bigorneau	panier de 3 ou 5 kg
Bulot	panier de 3 ou 6 kg
Clams	panier de 3 kg
Coque	par 1kg
Coquille St-Jacques	par 1kg
Couteau	par 1kg
Moule nettoyée	par 1kg
Palourde	par 1kg
Pétoncle	par 1kg
Praire*	par 1kg
Vongole	par 1kg
Vernis	panier de 3 kg
Araignée	à la pièce
Chair d'araignée	paquet de 500 g sous vide
Chair de tourteau	paquet de 500 g sous vide
Crabe vert	par 1kg
Crevette grise	paquet de 1 kg
Etrille	par 1kg
Langoustine*	par 1kg
Oursin de Bretagne**	kg
Tourteau	à la pièce

\* Les prix peuvent varier pendant la saison

\*\* Les prix peuvent varier fortement pendant la saison  
Commande à l'avance selon l'article

## Saumons Fumés de notre Fumoir à Carouge

### Articles

#### Ecosse :

Prétranché ~1-1,2 kg

Prétranché ~500g

Prétranché 6 tranches ou 4 tranches

Prétranché 4 tranches

Paré ~1,1-1,4 kg

Coupé en long ~1-1,1 kg

Cœur de saumon fumé ~300 g / ~450 g

Cœur de saumon fumé au whisky ~300 g

Saumon fumé à chaud ~200 g

*Nature / Tomate Basilic / Poivre Citron*

#### Norvège :

Prétranché ~1-1,2 kg

Coupé en long ~1-1,1 kg

#### Suisse :

Prétranché ~0,8-1 kg

Prétranché ~500 g

Paré ~0,8-1 kg

Cœur de saumon fumé ~300 g

Prétranché 6 tranches ou 4 tranches

## Saumons Fumés de nos partenaires

### Articles

#### Ecosse :

Prétranché ~1,3-1,8 kg

Cœur de saumon fumé ~300-500 g

#### Norvège :

Prétranché Fossen 1 kg

Mariné Aneth Mignonette Baies

#### Bio :

Prétranché Irlande ~1,5-2 kg

Paré Irlande ~1,5-2 kg

#### Sauvage :

Paré Alaska

## Liste des Congelés et Divers

Articles	Taille/conditionnement	
<b>Produits congelés</b>		
<b>Crevettes Entières</b>		
Paquet de 1kg	6/8	pièces par kg
Paquet de 1kg	8/12	pièces par kg
Paquet de 1kg	13/15	pièces par kg
Paquet de 1kg	16/20	pièces par kg
Paquet de 1kg	20/30	pièces par kg
Carabineros	paquet de 1kg	U10 pièces par kg
<b>Queues de Crevettes</b>		
sans carapace (avec queue) paquet de 1kg	16/20	pièces par livre
sans carapace (avec queue) paquet de 1kg	21/25	pièces par livre
sans carapace (avec queue) paquet de 1kg	26/30	pièces par livre
sans carapace Argentine	20/30	pièces par livre
sans carapace (avec queue) paquet de 1kg	31/40	pièces par livre
Cocktail paquet de 1kg	200/300	pièces par livre
Queue Panée Butterfly		
Queue en Pomme de terre		env. 1,2kg
<b>Queues de crevette Bio sans carapace</b>	<b>31/40</b>	<b>pièces par livre</b>
Poulpe Maroc/Espagne		1 à 2kg
Poulpe Maroc/Espagne		2 à 3kg
Tentacules de Poulpe Maroc/Espagne		100-200g
Calamar nettoyé congelé séparément 20 à 40g (petit)		paquet d'1kg
Anneaux de calamar		paquet d'1kg
Calamar Patagonie nettoyé entier 9 à 12cm		paquet d'1kg
Langoustine	8 à 12 pièces par kg	paquet d'1kg
Homard cru décortiqué	160 à 195g	par 1 pièce
Noix de Saint-Jacques	10 à 20 pièces par kg	paquet d'1kg
Chair de crabe du Canada		paquet de 320g
<b>Divers non congelés</b>		
Queue de crevette en saumure		pot de 900g
Queue d'écrevisse en saumure		pot de 900g
Harenga, billes de hareng fumé		pot de 120g
Chair de crabe pasteurisée fraîche		pot de 454g



Caviar d'Aquitaine

Caviar d'Esturgeon Acipenser Baeri

Perlita Sélection

Boîtes métal de couleur argent :

30g	la boîte
50g	la boîte
100g	la boîte



## Caviar

### **Acipenser Schrenckli & Huso Dauricus**

#### **Impérial Gold (Chine)**

Avec ses grains d'un brun profond à dorés, il est l'un des caviars les plus recherchés.

Son goût puissant et à la fois raffiné, séduira les gourmets les plus exigeants.

#### **Caviar Baerii, Origine Italie,**

Le Baerii a des grains de taille moyenne allant du gris au noir, et un goût très doux, peu salé.

Ce caviar se déguste sans modération.

#### **Caviar d'Aquitaine Baerii Perlita, origine**

France  
Se compose de perles soyeuses de taille moyenne aisément reconnaissables par leur élégante saveur épicée avec un arrière-goût clair et net, qui pétillote délicatement sur la fin.



Caviar	Grammages
<b>Acipenser Schrenckli &amp; Huso</b>	30g / 50g / 100g / 200g
<b>Baerii Italie</b>	30g / 50g / 100g / 200g
<b>Baerii Perlita France</b>	30g / 50g / 100g / 200g
<b>Coffret dégustation</b>	3 boîtes de 30g – 1 x France 1 x Italie 1 x Chine

## Liste des Fumaisons et Conserves, Produits Traiteurs Des produits faciles à travailler

### Articles

Anguille fumée  
 Bisque de homard  
 Bisque d'écrevisse  
 Caviar d'aquitaine  
 Chair de crabe congelée  
 Chair de crabe pasteurisée fraîche  
 Chair de tourteaux fraîche  
 Chute saumon fumé de Norvège  
 Corail d'oursin  
 Encre de seiche  
 Encre de seiche  
 Escalopes de foie gras cru canard surgelées  
 Filet de flétan fumé  
 Filet de haddock fumé  
 Filet de hareng fumé  
 Filet de maquereau fumé  
 Filet de thon fumé IQF  
 Filet de truite fumée  
 Filet marlin fumé IQF  
 Foie gras cru éveiné de canard extra surgelé  
 Harenga, billes de hareng fumé  
 Huile d'olive portugaise  
 Magret cru de canard  
 Magret fumé de canard  
 Matjes  
 Morue salée  
 Noix de Saint-Jacques fraîche  
 Œufs de lump noir  
 Œufs de saumon  
 Œufs de truite  
 Poutargue de mullet en cire  
 Queues de crevettes en saumure  
 Queues d'écrevisses en saumure  
 Rollmops  
 Salade de poulpes  
 Sardines Mini St-Gilles-Croix-de-Vie  
 Sardines St-Gilles-Croix-de-Vie millésimées 2020  
 Saumon fumé (demandez la liste saumon fumé)  
 Saumon mariné à l'aneth  
 Soupe de poisson  
 Tarama nature  
 Tartares d'algues  
 Terrine de loup aux légumes  
 Terrine de saumon fumé

### Conditionnement

le kg  
 pot de 370ml  
 pot de 370ml  
 boîte de 100g  
 boîte de 320g  
 pot de 454g  
 paquet de 500g  
 paquet de 1kg  
 boîte de 50g  
 pot de 0.5l  
 sachet de 4g  
 sachet de 1kg  
 plaque de 700g  
 plaque de 300g  
 paquet de 200g  
 le kg  
 le kg  
 paquet de 125g (2pces)  
 paquet de 600 à 900g  
 lobe d'environ 500g  
 pot de 120g  
 bidon 5l  
 le kg  
 le kg  
 plateau de 10pces de 70g  
 feuille de 2 à 3kg  
 paquet de 2kg  
 pot de 100g  
 pot de 100g  
 pot de 100g  
 pain de 120g  
 pot de 900g  
 pot de 900g  
 pot de 1.4kg  
 bocal de 5l  
 par 3 boîtes de 115g (8-10pces/bte)  
 par 3 boîtes de 115 g (4-5pces/bte)  
 plaque de 1.3kg  
 pots de 37cl concentré  
 pot de 500g  
 pot de 110g  
 pot de 1.6kg  
 pce de 1.6kg

Sardines Millésimées & Mini Sardines  
St-Gilles-Croix-de-Vie  
**2020**



1 boîte 115g

**2019**



1 boîte 115g

**Lucas Genève SA**

Rue Blavignac 9-11 1227 CAROUGE/GENEVE  
tél: 022 309 40 40 fax: 022 309 40 41 www.lucas.ch contact@lucas.ch

## Sardines St-Gilles-Croix-de-Vie Millésimées Collector

**2018**



1 boîte 115g

**2017**



1 boîte 115g

**2016**



1 boîte 115g

**2015**



1 boîte 115g

St-Gilles-Croix-de-Vie

## Tapas

### Calamar Escabèche Piments Ibericos



1 bte 215g

### Moules Tomates épicées à l'Espelette



1 bte 215g

### Coques & Palourdes aux zestes de Yuzu



1 bte 215g

### Bulots Piments doux et Condiments d'Orient



1 bte 215g

### Palourdes confit d'Oignons aux aromates



1 bte 215g

St-Gilles-Croix-de-Vie

## Tapas

**Noix de Pétoncles** et Thon au Citron vert



1 bte 215g

St-Gilles-Croix-de-Vie

## Tartinettes

**Maquereaux Tomates Séchées**



1 btes 80g

**Maquereaux Moutarde**



1 btes 80g

**Thon Moules Curry**



1 bte 80g

St-Gilles-Croix-de-Vie

## Émiettés

**Thon** Olive Basilic et Pignons de Pin



1 bte 80g

**Thon** Jambon de Bayonne et Piment d'Espelette



1 bte 80g

St-Gilles-Croix-de-Vie

## Verrines

**Pétoncle** à la Bretonne



1 pot 80g

**Crabe** au Citron et Wakamé

1 pot 80g



St-Gilles-Croix-de-Vie

## Verrines

**Rouget** pulpe de Tomate aux condiments



1 pot 80g

**Aile de Raie & Coques** à la coriandre



1 pot 80g

**Homard Bleu** à l'Armoricaïne



1 pot 80g

**St-Jacques** aux brisures de Truffes



1 pot 80g

St-Gilles-Croix-de-Vie

## Maquereaux

### Filets de Maquereaux à l'Huile d'Olive Vièrge Extra



1 bte 145g

### Filets de Maquereaux Escabèche, Tomates, Epices et Aromates



1 bte 145g

### Filets de Maquereaux Moutarde à l'Ancienne



1 bte 145g

### Maquereaux Grillés aux Herbes de Provence



1 bte 145g

### Maquereaux Grillés aux 3 Poivres

1 bte 145g

## Liste des Sushi

### Nigiri

*croquette de riz avec un produit dessus*

### Nigiri

Prix à la pièce

Anguille fumée _____	Unagi _____
Chair de crabe _____	Kani-Gunkan _____
Crevette crue _____	Ama-Ebi _____
Crevette cuite _____	Ebi _____
Loup _____	Suzuki _____
Œuf de poisson volant rouge _____	Tobiko _____
Œuf de poisson volant wasabi _____	Tobiko _____
Œuf de saumon _____	Ikura _____
Maquereau fumé _____	_____
Poulpe _____	Tako _____
Saumon _____	Sake _____
Saumon mariné _____	_____
Seiche _____	Ika _____
Tartare saumon mariné _____	_____
Thon _____	Maguro _____

### Végétarien :

Artichaut _____	_____
Julienne de carotte _____	_____
Julienne de concombre _____	_____
Olive _____	_____
Poivron _____	_____
Tartare d'algues _____	_____
Tomate séchée _____	_____

### Hosomaki

*petit rouleau d'algues*

### Hosomaki

prix à la pièce

Saumon _____	par 2 pièces _____
Thon _____	par 2 pièces _____

### Végétarien :

Avocat _____	par 2 pièces _____
Concombre _____	par 2 pièces _____
Olive _____	par 2 pièces _____
Poivron _____	par 2 pièces _____
Radis jaune _____	par 2 pièces _____
Tamago _____	par 2 pièces _____
Tomate séchée _____	par 2 pièces _____



**Les commandes de sushi doivent être passées à l'avance**

## Liste des Sushi

### Gros rouleau

**California** : rouleau de riz avec algues et ingrédients au milieu

**Futomaki** : rouleau d'algues avec riz, feuille d'algues et ingrédients au milieu

### Gros rouleau

Prix à la pièce

California roll \_\_\_\_\_ par 2 pièces \_\_\_\_\_

California roll chair de crabe \_\_\_\_\_ par 2 pièces \_\_\_\_\_

California roll thon mayonnaise \_\_\_\_\_ par 2 pièces \_\_\_\_\_

Tous les california roll peuvent être enroulés au choix :

- avec du sésame

- avec des œufs poisson volants (tobiko) orange ou wasabi (vert)

Futomaki \_\_\_\_\_ par 2 pièces \_\_\_\_\_



### Sashimi

Prix à la pièce

Saumon \_\_\_\_\_ tranche ~25g \_\_\_\_\_

Thon \_\_\_\_\_ tranche ~25g \_\_\_\_\_

Saumon teriyaki (saumon poêlé) \_\_\_\_\_ par 4 tranches ~70g \_\_\_\_\_



### Salade & Dessert

#### Salade

Prix à la pièce

Salade Yaki Yaki algues \_\_\_\_\_ ~130g \_\_\_\_\_

Salade Ginger \_ algues, gingembre \_\_\_\_\_ ~130g \_\_\_\_\_

Salade Niwatori chou, poulet \_\_\_\_\_ ~160g \_\_\_\_\_



#### Dessert

Prix à la pièce

Daïfuku sésame préparation à base de riz \_ ~12g \_ par 4 pièces \_\_\_\_\_

Daïfuku thé vert rempli de pâte d'haricots sucrée ~12g \_ par 4 pièces \_\_\_\_\_

#### Assaisonnement

Prix à la pièce

Soja \_\_\_\_\_ mini sauce \_\_\_\_\_ ~4g \_\_\_\_\_

Gingembre \_ sachet \_\_\_\_\_ ~3g \_\_\_\_\_

Wasabi \_\_\_\_\_ sachet \_\_\_\_\_ ~3g \_\_\_\_\_



#### Baguettes

Prix à la pièce

Baguettes \_\_\_\_\_



**Les commandes de sushi doivent être passées à l'avance**

Liste des produits Canard

## Foie gras de canard

Foie gras cru éveiné surgelé	France	400-500g	kg
Foie gras escalope 50g surgelé	France		kg

## Magret de canard

Magret frais de canard	France	~ 350g	kg
Magret fumé de canard	France	~ 350g	kg

le meilleur de la mer

Huile d'Olive



# Huile d'Olive Extra vierge Portugal

l'estagnon de 5 litres

**Lucas Genève SA**

Rue Blavignac 9-11 1227 CAROUGE/GENEVE

tél: 022 309 40 40 fax: 022 309 40 41 [www.lucas.ch](http://www.lucas.ch) [contact@lucas.ch](mailto:contact@lucas.ch)

### Horaires

commandes et préparations  
lundi-vendredi  
5h30 - 12h30  
retrait marchandise  
5h30-12h30 13h30-17h00  
samedi ouvert 6h00 – 7h30

nous effectuons toutes préparations de découpes

nos prix peuvent varier selon les cours du jour

nos prix affichés sont en CHF nets sans TVA 2.5%

prix valables à la date de l'imprimé

commande à effectuer si possible à l'avance par téléphone au 022 309 40 40

marchandise à retirer au dépôt : rue Blavignac 9-11 – 1227 Carouge

facilité de parking devant le dépôt



### Lucas Genève SA

Rue Blavignac 9-11 1227 CAROUGE/GENEVE

tél: 022 309 40 40 fax: 022 309 40 41 www.lucas.ch contact@lucas.ch



**ecobion**

Hygiène - Analyse - Formation

RUE DU TUNNEL 15-17 1227 CAROUGE TEL : +41 22 304 83 93 info@ecobion.ch

Atteste que la Société



le meilleur de la mer

**Fait partie de notre programme**

# **HACCP HYGIENE QUALITE**

**Comprenant :**

Mise en place de la démarche **HACCP**

Suivi par des **audits d'hygiène** réguliers

**Formation et sensibilisation** des collaborateurs

Surveillance et validations

par des **analyses microbiologiques** fréquentes

S.Borel  
Administrateur

**2021**

RENOUVELLEMENT

CAROUGE, LE 22 JANVIER 2021



