

Liste de Produits



Table des matières

Produits frais (spécimen)	2
Coquillages	3
Huîtres	4
Saumons Fumés Fumoir Carouge	5
Crevettes & Divers	6
Caviar Aquitaine & Autres Caviars	7 - 8
Fumaisons et Conserves	9
Sardines St-Gilles-Croix-de-Vie	10 - 12
Tapas – Tartinettes – Emiettés – Verrines - Maquereaux	13 - 17
Sushi à la Pièce	18 - 19
Foies Gras	20
Huile d'Olive	21
Horaires et Informations	22
Attestation HACCP	23

Liste des Produits Frais



le meilleur de la mer

Liste de prix du 2.12.2024

Anchois
Barbue
Cabillaud
Calamar
Daurade royale 3/400 élev
Daurade royale 4/500 élev
Daurade royale 6/800 élev
Dorade royale
Dorade rose grosse
Grandin
Joue de lotte
Lieu jaune
Lotte/baudroie
Lottillon
Loup/bar 3/400 élev
Loup/bar 4/500 élev
Loup/bar 6/800 élev
Loup/bar 8/1000 élev
Loup/bar 1/1,5 élev
Loup/bar 500g+ ligne
Loup/bar +1000 ligne
Loup/bar +2000 ligne
Maigre élev
Maquereau
Omble
Poisson soupe
Pagre
Piste
Rajon
Rouget
Rouget
Sandre
Sardine
Sole 300/400
Sole 400/500
Sole 600+
St-Pierre 1/2
Turbot 1/2 élev
Turbot 2/3 élev
Turbot 3/4
Turbot 4+
Vive

Filet d'Espadon
Filet de Fêra
Dos de Lieu Noir
Filet de Merlan
Dos de Cabillaud
Filet de Perche
Filet de Plie
Filet de Sébaste
Filet de Thon
Filet de Truite

Anguille fumée
Crevette saumure
Encre de seiche 500g
Filet de flétan fumé
Filet de haddock
Filet de maquereau fumé
Filet de truite fumé
Hareng fumé
Hareng mariné
Oeufs de lump 100g
Oeufs de saumon 100g
Poutargue

Palourdes
Saumon mariné 1,2kg
Saumon fumé:
Ecosse tranché par 500g
Norvège paré par 1,3kg
Norvège tranché par 1,3kg
Norvège tranché Fosen

Palourde*
Bulot*
Coque*
Bigorneau*
Amande*
Clams*
Praire*
Crevette grise*
Tourteau
Noix de St-Jacques
Coquille St-Jacques
Moule de bouchot
Vongole

Foie gras cru de canard
Foie gras escalope 50g *

Caviar d'Aquitaine 100g

Favé de saumon 150g et +

Norvégien
Ecosse Label Rouge
Irlandais BIO
Suisse

Saumon entier vidé

Norvégien
Ecosse Label rouge
Irlandais Bio
Suisse

Truite Arc-en-Ciel 3/4

Huile d'olive HDC Portugal
13.- le litre
Estagnon de 5 litres

Gamme complète de sushi

Homard Américain
Homard bleu européen
Tourteau

**offres
hebdomadaires**



Nos prix peuvent varier selon les cours du jour. **Prix nets sans TVA (2.6%)**. Cartes de paiements acceptées.
élev = poisson d'élevage. Sauf indication, **les prix sont en fr.par kg.**

tél 022 309 40 40 contact@lucas.ch

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

Liste des Coquillages

Articles	Conditionnement
Amande	panier de 3 kg ou 1 kg s/atmosphère
Bigorneau (cru ou cuit)	panier de 3 kg ou 1 kg s/atmosphère
Bulot (cru ou cuit)	panier de 3 kg ou 1 kg s/atmosphère
Clams	panier de 3 kg ou 1 kg s/atmosphère
Coque	au détail
Coquille St-Jacques	entière ou décoquillée (3-4pces au kg)
Couteau	sac de 3 kg ou 1 kg s/atmosphère
Moule nettoyée	sac de 10 kg
Moule nettoyée	barquette de 1.4 kg s/atmosphère
Palourde	panier de 3 kg ou 1 kg s/atmosphère
Praire*	panier de 3 kg ou 1 kg
Vongole	panier de 3 kg ou 1 kg
Araignée	à la pièce
Chair d'araignée	500 g sous vide
Chair de tourteau	500 g sous vide
Crabe vert	panier de 3 kg ou 5 kg
Crevette grise	paquet de 1 kg
Etrille	caisse de 3 ou 5 kg
Langoustine	caisse de 3 kg
Oursin de Bretagne*	caisse de 3 kg
Tourteau	à la pièce

Les prix peuvent varier pendant la saison

* *Les prix peuvent varier fortement pendant la saison*

Huîtres

N°3 Creuse/moyenne	Poids	Nombre de pièces
Les Salines	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Normandie</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*
Fine de Claires hBL	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Marennes Oléron</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*
Prat-Ar-Coum Yvon Madec	4 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2 kg	entre 24 et 25 pces*
Gillardeau	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
Fine de Claires hBL	5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Marennes Oléron</i>	2.5 kg	entre 24 et 25 pces*
Prat-Ar-Coum Yvon Madec	5 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2.5 kg	entre 24 et 25 pces*
Gillardeau	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
Fine de Claires hBL	3 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Marennes Oléron</i>	1.50 kg	entre 24 et 25 pces*
Gillardeau	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
Gillardeau	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
Prat-Ar-Coum Yvon Madec	3 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	1.5 kg	entre 24 et 25 pces*

G Plate/grosse	Poids	Nombre de pièces
Prat-Ar-Coum Yvon Madec	3.8 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	1.9 kg	entre 24 et 25 pces*

TG Plate/très grosse	Poids	Nombre de pièces
Prat-Ar-Coum Yvon Madec	4.75 kg	entre 48 et 52 pces
<i>Bretagne</i>	2.375 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.



Articles

Ecosse :

Prétranché ~1-1,2 kg

Prétranché ~500g

Prétranché 4 tranches

Prétranché 2 tranches

Paré ~1,1-1,4 kg

Coupé en long ~1-1,1 kg

Cœur de saumon fumé ~100 / 110 g

Cœur de saumon fumé ~300 g / ~450 g

Cœur de saumon fumé au whisky ~300 g

Norvège :

Prétranché ~1-1,2 kg

Coupé en long ~1-1,1 kg

Saumon Mariné

Mariné Aneth Mignonette & Baies~1 kg

Liste des Congelés et Divers

Articles

Taille/conditionnement

Produits congelés

Crevettes Entières

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

Queues de Crevettes

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 500g	150/250

Queue Panée Butterfly

Queue en Pomme de terre

env. 1,2 kg

Queues de crevette Bio sans carapace

31/40

pièces par livre

Poulpe Maroc/Espagne

1 à 2 kg

Poulpe Maroc/Espagne

2 à 3 kg

Tentacules de Poulpe Maroc/Espagne

150-200g

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 16 à 20 pièces par kg

paquet d'1kg

Langoustine 8 à 12 pièces par kg

paquet d'1kg

Noix de Saint-Jacques 10 à 20 pièces par kg

paquet d'1kg

Chair de crabe du Canada

paquet de 320g

Divers non congelés

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 Baerii

Perlita Sélection

Articles

Boîtes métal de couleur argent :

30g

50g

100g



Caviar

Acipenser Schrenckii & 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.



	Grammages			
Caviar	30g	50g	100g	200g

Liste des Fumaisons et Conserves, Produits Traiteurs

Des produits faciles à travailler

<i>Articles</i>	<i>Conditionnement</i>
Anguille fumée	le kg
Bisque de homard	pot de 370ml
Bisque d'écrevisse	pot de 370ml
Caviar d'aquitaine	boîte de 100g
Chair de crabe congelée	boîte de 320g
Chair de crabe pasteurisée fraîche	pot de 454g
Chair de tourteaux fraîche	paquet de 500g
Chute saumon fumé de Norvège / Ecosse	paquet de 1kg
Corail d'oursin	boîte de 50g
Encre de seiche	pot de 0.5l
Encre de seiche	sachet de 4g
Escalopes de foie gras cru canard surgelées	sachet de 1kg
Filet de flétan fumé	plaque de 700g
Filet de haddock fumé	plaque de 300g
Filet de hareng fumé	paquet de 200g
Filet de maquereau fumé	le kg
Filet de thon fumé IQF	le kg
Filet de truite fumée	paquet de 125g (2pces)
Filet marlin fumé IQF	paquet de 600 à 900g
Foie gras cru éveiné de canard extra surgelé	lobe d'environ 500g
Harenga, billes de hareng fumé	pot de 120g
Huile d'olive portugaise	bidon 5l
Magret cru de canard	le kg
Magret fumé de canard	le kg
Matjes	plateau de 10pces de 70g
Morue salée	feuille de 2 à 3kg
Noix de Saint-Jacques fraîche	paquet de 1kg
Œufs de lump noir	pot de 100g
Œufs de saumon	pot de 100g
Œufs de truite	pot de 100g
Poutargue de mullet en cire	pain de 120g
Queues de crevettes en saumure	pot de 900g
Queues d'écrevisses en saumure	pot de 900g
Rollmops	pot de 1.4kg
Salade de poulpes	bocal de 37cl
Salade de fruits de mer	bocal de 37cl
Sardines Mini St-Gilles-Croix-de-Vie	boîte de 115g (8-10pces/bte)
Sardines Millésimées (demander la liste)	boîte de 115g
Saumon fumé (demandez la liste saumon fumé)	
Saumon mariné à l'aneth	plaque de 1.3kg
Soupe de poisson	pots de 37cl concentré
Tarama nature	pot de 100g
Tartares d'algues	pot de 110g
Terrine de loup aux légumes	pot de 1.6kg
Terrine de saumon fumé	pce de 1.6kg
Velouté crabe	btlle 720 ml
Velouté homard	btlle 720 ml
Velouté huître	btlle 720 ml
Velouté langoustine	btlle 720 ml
Velouté St-Jacques	btlle 720 ml
Velouté Saumon	btlle 720 ml

Sardines St-Gilles-Croix-de-Vie Millésimées

2023



par 15 boîtes
par 1 boîte



115g
115g

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

2022



par 15 bte 115g
par 1 bte 115g

2021



par 15 btes 115g
par 1 bte 115g

2020



par 15 btes 115g
par 1 bte 115g

2019



par 15 btes 115g
par 1 bte 115g

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

2018



par 15 bte 115g
par 1 bte 115g

2017



par 15 btes 115g
par 1 bte 115g

2016



par 15 btes 115g
par 1 bte 115g

2015



par 15 btes 115g
par 1 bte 115g

St-Gilles-Croix-de-Vie

Tapas

Calamar Escabèche de 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 bte 80g

Maquereaux Moutarde



1 bte 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

le meilleur de la mer
St-Gilles-Croix-de-Vie

Verrines



Lieu Jaune agrume et gingembre

1 pot 80g



Homard Bleu à l'Armoricaine

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

le meilleur de la mer
St-Gilles-Croix-de-Vie

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

Filets Maquereaux **Moutarde, Miel et Thym**



1 bte 145g

Liste des Sushi

Nigiri

croquette de riz avec un produit dessus

Nigiri

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

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

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

Saumon _____ tranche ~25g _____

Thon _____ tranche ~25g _____

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



Salade & Dessert

Salade

Salade Yaki Yaki algues _____ ~130g _____

Salade Ginger _ algues, gingembre _____ ~130g _____

Salade Niwatori chou, poulet _____ ~160g _____



Dessert

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

Soja _____ mini sauce _____ ~4g _____

Gingembre _ sachet _____ ~3g _____

Wasabi _____ sachet _____ ~3g _____



Baguettes

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
Foie gras escalope 50g surgelé	France	

Magret de canard

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

Huile d'Olive



Huile d'Olive
Extra vierge
Portugal

l'estagnon de 5 litres

Horaires

Les COMMANDES et PRÉPARATIONS se font uniquement :
du lundi au vendredi – de 5h30 à 12h15
le samedi – de 6h00 à 7h30

en revanche, le RETRAIT MARCHANDISE peut se faire :
du lundi au vendredi – de 5h30 à 12h15 et de 13h30 à 17h00
le samedi – de 6h00 à 8h15

nous effectuons toutes préparations de découpes

nos prix peuvent varier selon les cours du jour

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

gratuité et facilité de parking devant le dépôt





ecobion

Hygiène - Analyse - Formation

SAISON D'ÉTÉ 12-17 - 11111 CAROUGE - TEL : +41 22 309 40 40 - www.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

2024

Rénouveau

Carouge, janvier 2024

www.ecobion.ch

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

