

# TOM SAVEURS

RÉSEAU IODÉ ET VIVANT

06 60 27 67 69  
tomsaveurs@free.fr  
www.tomsaveurs.fr



**Dans un souci de fraîcheur absolue, Tom Saveurs est à la quête des meilleurs produits iodés et accorde toute sa confiance à son réseau de professionnels de la mer de Boulogne sur mer à Oléron.**

*Il s'agit d'une liste non exhaustive dépendante des saisons, des coefficients de marée et de la météo*

## POISSONS

Issus essentiellement de la pêche côtière du Finistère.

**Modes de pêche privilégiés** : ligne, fileyeur, bolinche, palangre, casier, petit chalut.

- Bar commun (seabass)
- Barbue (brill)
- Bonite à dos rayé (Atlantic bonito)
- Cabillaud (atlantic cod)
- Carrelet ou Plie (european plaice)
- Cernier (wreck fish)
- Chinchard commun (atlantic horse mackerel)
- Congre (european conger)
- Dorade grise (black bream)
- Dorade rose ou Pageot commun (common pandora)
- Dorade royale (gilt head)
- Eglefin (haddock)
- Eperlan (smelt)
- Grondin ou Tombe (tub gurnard)
- Hareng (atlantic herring)
- Julienne (ling)
- Lieu jaune (pollack)
- Lieu Noir (Pollock)

- Limande sole (lemon sole)
- Lompe (lumpfish)
- Lotte (anglerfish)
- Maquereau commun (atlantic mackerel)
- Maquereau espagnol [*Scomber japonicus*]
- Merlan (whiting)
- Merlu Commun ou Colin (saithe)
- Mérrou noir (grouper)
- Mulet noir (grey mullet)
- Orphie commune (garfish)
- Raies (*les plus communes: la raie bouclée, la raie lisse, la raie douce et la raie mêlée*)
- Rouget barbet (red mullet)
- Roussette (lesser spotted dogfish)
- Saint-pierre (atlantic john dory)
- Sar commun (sargo breams)
- Sardine commune (pilchard)
- Saumon Atlantique (salmon)
- Sole (common sole)
- Sole perdrix (thickback sole)
- Tacaud (pouting)
- Thon germon (albacore)
- Turbot (turbot)
- Vieille (ballan wrasse)

## CÉPHALOPODES

- Encornet (european squid)
- Poulpe (common octopus)
- Seiche (*Sepia officianolis*)

## COQUILLAGES SAUVAGES

- Amande (dog-cockle)
- Bigorneau (periwinkle)
- Bulot (whelk)
- Clam (hard shell-clam)
- Coque (cockle)
- Coquille St-Jacques de drague Dieppe / Morlaix / Erquy / Glenan / Rade de Brest (scallop)
- Coquille St-Jacques de plongée St Malo (scallop)
- Couteau (razor clam)
- Huître plate sauvage Rade de Brest (flat oyster)
- Ormeau (abalone)
- Palourde grise (grooved carpet shell)
- Palourde rose des Glénan (banded carpet shell)
- Patelle(s) de l'Atlantique, Bernique (limpet)
- Pétoncle blanc (queen scallop)
- Pétoncle noir (variegated scallop)
- Prairie commune (warty venus)
- Telline atlantique (flat tellin)
- Vernis (smooth callista)

## COQUILLAGES D'ÉLEVAGE

- **Huîtres creuses** (oyster)
- Fine de la Rade de Brest
- Fine de claire Marennes Oléron
- Spéciale de claire Marennes Oléron
- Pousse en claire Marennes Oléron
- Spéciale Roumegous
- Spéciale Marie Morganes
- **Huîtres plates** (european oyster)
- Bélon
- **Moules** (mussel)
- Filières Label Rouge des Pertuis Charentais
- Bouchots Iroise

## CRUSTACÉS SAUVAGES

- Araignée femelle (spinous spider crab)
- Araignée mâle (spider crab)
- Crabe vert (common shore crab)
- Crevette grise Dieppe (common shrimp)
- Crevette rose bouquet (common prawn)
- Etrille (velvet swimming crab)
- Galathée rose (squat lobster)
- Homard bleu européen (european lobster)
- Langouste rouge (common spiny lobster)
- Langoustine Guilvinec (norway lobster)
- Pouce-Pied (barnacle)
- Tourteau (edible crab)
- Oursin violet (stony sea urchin)

## CRUSTACÉS D'ÉLEVAGE

- Crevette impériale des marais charentais [*Penaeus Japonicus*]

## FUMAISONS

- Anguille fumée de Haute Somme
- Hareng
- Haddock
- Saumon

## AUTRES SAVEURS

- Fleur de sel, sel fin et gros sel de l'île de Ré
- Pomme de terre primeur AOC de l'île de Ré
- Safran de l'Odet
- Salicorne

Il s'agit d'une liste non exhaustive dépendante des saisons, des coefficients de marée et de la météo