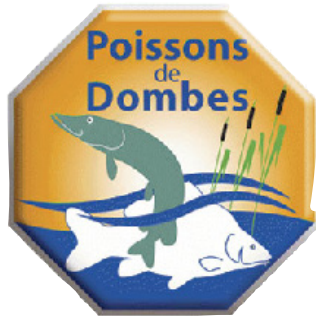


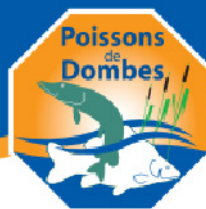
Osez la carpe de Dombes !

Une offre adaptée à vos besoins

**RESTAURATION
COLLECTIVE**



Mettez du poisson local dans les assiettes



Quenelles de carpe de Dombes

Carpe de Dombes (20%), portion de 40 g.

Conditionnement : barquette de 40 ou 60 quenelles sous-vide.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**



Médailon de carpe de Dombes et sa sauce à l'oseille

Pâtes (77%), chair de carpe (13%), sauce tomate (10%), aromates.

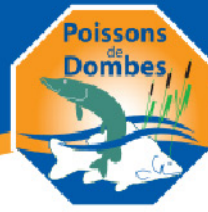
Conditionnement : barquette de 2,4 kg en plateau aluminium format double gastro.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**



Mettez du poisson local dans les assiettes



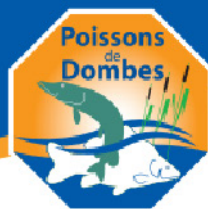
Terrine de la Dombes et terrine du pêcheur

Mettez un peu de gastronomie dans vos menus. La terrine est idéale pour une entrée froide accompagnée d'une salade verte.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**





Qu'est-ce que l'APPED ?

L'Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes (APPED), regroupe l'ensemble des maillons de la pisciculture de Dombes (pisciculteurs, collecteurs, transformateurs). Elle a pour mission de les accompagner et de faire connaître la marque Poissons de Dombes.

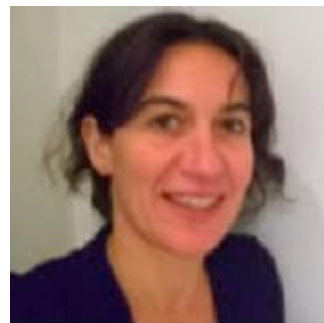
■ Votre contact

Nathalie Chuzeville

Directrice de l'APPED

06 85 16 39 96 / 04 74 45 47 14

contactapped@gmail.com



Nos transformateurs

Ets Fenouillet

47 rue Vasco de Gama
49190 Saint Nizier sous Charlieu
04 77 69 05 00
efenouillet@aol.com

Le Fumet des Dombes

Sûre
01390 Saint André de Corcy
04 72 26 44 42
contact@lefumetdesdombes.com

Homards Acadiens

La Tuilerie
01330 Villars-les-Dombes
04 74 98 45 46
martial.cochet@homards-acadiens.com



web

APPED - Association de Promotion du Poisson des Etangs de la Dombes

42 rue Lavéran - 01330 Villars les Dombes

Tél : 04 74 45 47 14

Mél : contactapped@gmail.com

www.poissonsdedombes.fr

 Poissons de Dombes

 @PoissonDbes