

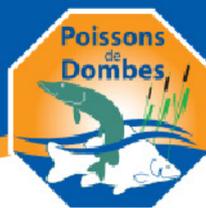
Osez la carpe de Dombes !

Une offre adaptée à vos besoins

**EPICERIES FINES
GMS**



Mettez du poisson local dans vos rayons



Rillettes et mousses apéritives de carpe de Dombes

De nombreuses saveurs sont disponibles telles que (90 g ou 180 g) : fumée, aux herbes ou encore à l'aneth.

Produit disponible chez :

- **Ets Fenouillet**
- **Fumet des Dombes**



Quenelles de carpe de Dombes

Cuites au four pendant 20 min et accompagnées d'une sauce tomate ou d'une béchamel, les quenelles de carpe de Dombes sauront ravir petits et grands.

Grammage : 40 g, 130 g, 150 g la quenelle.

Produit disponible chez :

- **Ets Fenouillet**
- **Fumet des Dombes**



Mettez du poisson local dans vos rayons



Filets, lanières ou cubes de carpe de Dombes fumée

La carpe fumée se marie très bien avec la douceur de la salade verte, accompagne vos salades de pommes de terre, ou alors en feuilletés.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**



Terrine de la Dombes et terrine du pêcheur

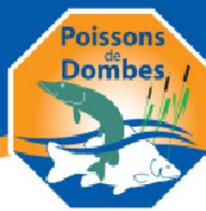
Mettez un peu de gastronomie dans vos menus. La terrine est idéale pour une entrée froide accompagnée d'une salade verte.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**



Mettez du poisson local dans vos rayons



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

A réchauffer une minute au micro-ondes, le médaillon est à servir avec une timballe de riz blanc.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**



Soupe de Poissons de Dombes

Cette soupe (48 cl) se sert cimme une sauce pour les quenelles de carpe de Dombes, ou alors elle se déguste tout simplement avec des croutons. A réchauffer dans une casserole ou au micro-ondes.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**
- **Ets Fenouillet**



Mettez du poisson local dans vos rayons



Filets de carpe de Dombes en barquette

Les filets de carpe s'utilisent aussi bien en mousse et e, bavarois, ou tout simplement poêlés avec un jus de citron.

Produit disponible chez :

- **Fumet des Dombes**
- **Ets Fenouillet**
- **Homards Acadiens**



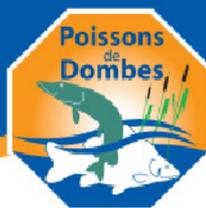
Goujonnette de carpe de Dombes fraîche (existe en surgelé)

La goujonnette est du filet de carpe de Dombes coupé en lamelles d'un centimètre. Frite ou persillée, elle fait l'unanimité à l'apéritif ou en entrée.

Produit disponible chez :

- **Ets Fenouillet**





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

Le Fumet des Dombes

Sûre

01390 Saint André de Corcy

04 72 26 44 42

contact@lefumetdesdombes.com

Ets Fenouillet

47 rue Vasco de Gama

49190 Saint Nizier sous Charlieu

04 77 69 05 00

efenouillet@aol.com

Homards Acadiens

La Tuilerie

01330 Villars-les-Dombes

04 74 98 45 46

martial.cochet@homards-acadiens.com



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