

thador

La Maison du Homard



20
2002-2022
ans

ARTISANS DE SAVEURS D'EXCEPTION

Catalogue 2023

Découvrez la société Thador, ses valeurs et son savoir-faire reconnus depuis 20 ans !

Choisissez le meilleur des produits de la mer et invitez-les à la table de votre établissement.

Thador des crustacés préparés "à façon" pour vos recettes.

Thador

Thador, depuis 20 ans, propose un concept original pour les grands restaurants, les traiteurs et l'activité « catering » : la préparation de crustacés d'exception.



Née sous l'impulsion de Cédric Gouéz, Thador est spécialisée dans l'achat, la préparation et la commercialisation de crustacés destinés aux établissements gastronomiques. Son savoir-faire - alliance d'inventivité, de rigueur et de méthode artisanale - est la garantie d'un résultat haut-de-gamme. Des produits à la texture et au goût incomparables, prêts à déguster.

Nous nous évertuons à sourcer les meilleurs pêcheurs et mareyeurs pour garantir l'excellence de nos produits. Si le homard reste notre produit phare, notre catalogue offre également langoustes, langoustines, chair de tourteau et coquilles Saint-Jacques.

Nos valeurs

Nous nous attachons à créer des partenariats avec des acteurs engagés et aux valeurs analogues aux nôtres : authenticité, savoir-faire et générosité. Des valeurs qui se retrouvent ensuite au cœur de vos recettes.

Approvisionnement en direct des lieux de pêche

Fonctionnant en flux tendu, la société Thador se fournit en direct des lieux de pêche (Europe, Amérique du nord et Afrique du Sud). Ses produits, pêchés du jour - au casier, à l'état sauvage - sont réceptionnés vivants. Aujourd'hui, nous permettons aux restaurateurs, établissements de bouche, acteurs du secteur agroalimentaire, d'avoir accès toute l'année au meilleur de la mer.



Notre savoir-faire

Nos producteurs sont sélectionnés autant pour leur savoir-faire que pour leur savoir-être. Le savoir-faire entend un respect des quotas de pêche, cette dernière étant réalisée exclusivement au casier, à l'état sauvage et dans la saisonnalité des espèces. Le savoir-être c'est la garantie du respect de l'espèce et de son développement. Une pêche raisonnée et durable contribuant à la qualité du produit et à son prestige.

Les produits sont acheminés au laboratoire où ils sont cuits ou mi-cuits dans un bouillon traditionnel, décortiqués manuellement, dans les règles l'Art, et en respectant un processus d'hygiène stricte.

Enfin, ils sont conditionnés dans une atmosphère protectrice puis surgelés. La société Thador propose des préparations sur mesure selon la recette des Chefs (crustacés entiers en carapace, coupés en deux, décortiqués à la main...), offrant une économie de main-d'oeuvre et d'énergie, et un gain de temps pour la créativité, le dressage ou autre tâche.

Le cuisinier déploie son talent là où l'artisan pose son dernier geste, afin d'embellir ce qui est déjà beau et de le rendre absolument délicieux.

Le Chef, c'est vous !

Le homard a toujours été considéré comme étant un produit d'exception. Cependant, on observe, depuis quelques temps, une démocratisation de ce dernier, force d'une demande toujours plus grandissante et de concepts gastronomiques contemporains s'adaptant aux nouvelles manières de consommer. La société Thador, si elle refuse de répondre aux tendances agressives de consommation, reste à l'écoute du marché et propose de faire (re) découvrir ce produit d'exception, dans le respect et la gourmandise, mais aussi dans une forme d'accessibilité tout au long de l'année.



Nos produits

HOMARD EUROPÉEN

Cuit ou mi-cuit dans un court-bouillon légèrement salé puis refroidi, le homard européen possède une texture de chair incomparable. Il est présenté entier en carapace, en carapace coupé en deux ou décortiqué entièrement à la main par nos soins.

Décortiqué : Queue, pinces & coudes : 140 g environ/pièce (sachet sous vide de 1 homard)

En carapace : 500 / 600 g (chaussette sous vide de 1 homard)
NB : 5 kg de homards vivants donnent, environ, 1 kg de chair de homard

HOMARD BLEU DE NORMANDIE, LABEL MSC

La société Thador privilégie un circuit d'approvisionnement local, avec les homards pêchés en Normandie. Le bon renouvellement de l'espèce et le bien-être animal sont pour nous des enjeux majeurs : dans le cadre du label MSC(1), les femelles portant des oeufs sont remises à la mer par les pêcheurs; et afin de préserver au mieux nos crustacés, nous les endormons avant cuisson à la production.

1. MSC (Marine Stewardship Council) : « Conseil pour la bonne gestion des mers » est un label qui garantit une pêche durable, en respectant les stocks et les écosystèmes marins.

HOMARD NORD AMÉRICAINS & CANADIENS

Les homards sauvages sont pêchés au casier par bateau côtier en Atlantique Nord-Ouest. Ils arrivent vivants dans au laboratoire. Nous les cuisons dans un court-bouillon légèrement salé puis refroidis, nous les décortiquons entièrement à la main.

Décortiqué : Queue, pinces & coudes : 130 g environ/pièce (sachet sous vide de 1 homard de 1 et 10 pièces)

En carapace : 500 g (chaussette sous vide de 1 homard)

LE PLUS

Têtes de homard crues, surgelées, pour votre bisque, vos fonds de sauce et votre décoration.

Corail de homard cru, surgelé (en saison).



LANGOUSTE ROSE D'AFRIQUE DU SUD

Les langoustes roses sauvages d'Afrique du Sud sont pêchées au casier par bateau côtier en Atlantique Sud Est. Elles arrivent vivantes tous les jours dans notre laboratoire de production. Elles possèdent une chair blanche, fine et délicate et un goût équilibré. Nous vous les proposons en carapace ou décortiquées à la main.



Queue de langouste décortiquée : 100 g (sachet sous vide de 1 langouste)

En carapace : 230 / 300 g (chaussette sous vide de 1 langouste)

Queue de langouste décortiquée : 125 g (sachet sous vide de 1 langouste)

En carapace 300 / 400 g (chaussette sous vide de 1 langouste)

Queue de langouste décortiquée : 150 g (sachet sous vide de 1 langouste)

En carapace : 400 / 500 g (chaussette sous vide de 1 langouste)



LANGOUSTINES D'ÉCOSSE

Les langoustines d'Écosse sauvages sont pêchées au casier par bateau côtier. Elles arrivent vivantes tous les jours dans notre laboratoire de production. Mi-cuites dans un bouillon de légumes légèrement salé, puis refroidies, les langoustines d'Écosse possèdent une chair moelleuse, une belle finesse et un goût délicat.



.4/5 au kg: Queues de langoustines décortiquées : 40 g min. (sachet sous vide de 10 langoustines)

6/9 au kg: Queues de langoustines décortiquées : 25/35 g (sachet sous vide de 10 langoustines)

10/15 au kg: Queues de langoustines décortiquées : 13/20 g (sachet sous vide de 20 langoustines)



CHAIR DE PINCES DE TOURTEAU D'ÉCOSSE

Les tourteaux sauvages sont pêchés au casier par bateau côtier. Après cuisson, chair des pinces de tourteau est décortiquée et émiettée entièrement à la main par nos soins.

Cuite & décortiquée : 100 % chair de pinces (sachet sous vide de 250g, conditionnés en boîte de 8 sachets)



CHAIR D'ARAIGNÉE

Les araignées sont pêchées au casier par bateau côtier. Après cuisson, la chair des araignées est décortiquée et émiettée entièrement à la main par nos soins. Surgelée, emballée en sachet sous vide de 250 g et conditionnée en boîte de 8 sachets.

Cuite & décortiquée : pinces, corps et pattes (sachet sous vide de 250g, conditionnés en boîte de 8 sachets)

COULIS DE HOMARD ET LANGOUSTINE

Nos coulis de homard et de langoustine sont préparés artisanalement dans notre laboratoire. Aucun colorant, conservateur ou additif ne figurent dans la recette. Ils sont conditionnés en barquette de 1,5 kg.

Le coulis de homard est composé à 50 % de homard.

Le coulis de langoustine est composé à 50 % de langoustine.

RAVIOLES

Nous vous proposons des ravioles dont la recette a été élaborée pour nous par un chef étoilé. De 60 g/pièce et 10 cm de diamètre.

- Raviole de homard
- Raviole de langoustine
- Raviole de tourteau

60 g/ pièce, 10 cm diamètre, emballées par boîte de 15 pièces

NOIX DE SAINT-JACQUES

Les Noix de Saint-Jacques sont pêchées en Baie de Seine « Pavillon France ». Elles vous sont proposées crues ou snackées à l'unilatéral mi-cuites.

NOIX DE SAINT-JACQUES US

Pêchées au Nord-Ouest de l'Atlantique au large du Canada et des USA, ces noix de Saint-Jacques sauvages sans corail MSC offrent une chair moelleuse et une saveur délicate. Elles vous sont proposées crues surgelées ou snackées à l'unilatéral mi-cuites, également en boudin pour la préparation de carpaccio.



DLC frais : 6 jours. À conserver à la température de + 2°C.

DLUO surgelé : 12 mois. À conserver à la température de - 18°C

Tous les poids mentionnés correspondent à des moyennes annuelles

Contact

Cédric Gouëz et Thaddée Gouëz se tiennent à votre disposition pour vous renseigner. Une question sur nos méthodes de fabrication ? Une demande d'informations au sujet d'un produit ? Nous sommes là.

Cédric GOUËZ

Ligne fixe : 01 42 25 33 77

Portable : 06 74 59 78 78

E-Mail : cedric@thador.com

Thaddée GOUËZ

Ligne fixe : 01 42 25 33 77

Portable : 06 89 32 02 40

E-Mail : thaddee@thador.com

Notre laboratoire

Notre laboratoire est basé au sud du Paris, à quelques kilomètres du grand marché de Rungis.

Livraisons

Nous maîtrisons personnellement les livraisons pour Paris et la Région parisienne du lundi au vendredi.

FRANCE / BELGIQUE :

Via notre partenaire CHRONOFRESH, la livraison s'effectue en 24H (hors week-end et jour férié)

Tarification

Les crustacés sont des produits frais et les prix varient toute l'année, par conséquent, nous vous invitons à consulter le service commercial pour connaître les tarifs.

