

# BRANDADE DE MORUE

FABRICATION ARTISANALE EN GIRONDE



MAISON  
FERRAGE

LE GOÛT DES BONNES CHOSES



# MAISON FERRAGE

## QUI SOMMES NOUS ?

Née d'une entreprise familiale créée en 1995, Maison Ferrage, fondée par la 3ème génération de la famille, développe son savoir faire dans les plats cuisinés, sur la région bordelaise.

Maison Ferrage est née d'une aventure familiale qui a commencé il y a plus de 25 ans à Carbon-Blanc.

Après avoir été formé par leurs parents et grands-parents, Jean-Philippe, Fabien et Romain Ferrage se lancent à leur compte et ouvrent leur propre laboratoire à Martignas-sur-Jalles au coeur de la métropole bordelaise.

## LES INGRÉDIENTS ?

### La tradition artisanale et régionale.

Spécialiste artisan, favorisant les circuits courts, les dirigeants privilégient la qualité depuis l'époque où la grand-mère Ferrage était grossiste en poissons aux Capucins. Forts des recettes héritées de leurs grands parents, Romain, Jean-Philippe et Fabien proposent désormais leurs plats cuisinés à base de produits frais uniquement.

Fervents défenseurs des bons produits et du travail de qualité, la philosophie des trois compères est simple et s'affiche fièrement sous le blason de l'entreprise : Le goût des bonnes choses.

Les produits sont transformés, cuisinés et emballés dans le laboratoire de cuisine neuf avant d'être acheminés à travers toute la région Aquitaine.

## LE GOÛT DES BONNES CHOSES



Cuisine fait maison comme à la maison sans additifs

Savoir-faire artisanal, perpétuer la tradition

Sans additifs, ni colorants ni conservateurs

DLC de 6 à 20 jours selon les gammes de produits



Transformation des produits en Gironde



Fabrication au jour le jour.

Proposer aux consommateurs des **plats frais** qui sortent de nos cuisines chaque jour. Nous garantissons que tous nos plats **n'ont jamais été congelés.**

L'importance des ingrédients

Privilégier les circuits courts pour l'achat de matières premières.

# DES INGRÉDIENTS NATURELS SÉLECTIONNÉS

Nos recettes sont faites à partir d'ingrédients naturels, sélectionnés par nos soins : morue, pommes de terre, persil, ail, sel et poivre.

## GAMME BRANDADE

*Sans colorants ni conservateurs ajoutés*

Nos recettes sont faites à partir d'ingrédients naturels, sélectionnés par nos soins : morue, pommes de terre, persil, ail frais, huile d'olive sel et poivre.

### PRODUIT BRANDADE

35% DE MORUE,  
FLOCON DE POMME DE TERRE



800gr / 1kg



Barquette



Carton x16



12 jours



ATM



### PRODUIT BRANDADE

50% DE MORUE,  
PURÉE DE POMME DE TERRE



4kg



Barquette



Carton x6



12 jours



ATM



## GAMME SALADE

### SALADE DE MORUE

MORUE, POMMES DE TERRE, PERSIL, AIL FRAIS, VINAIGRETTE, SEL ET POIVRE



800gr / 1kg



Barquette



Carton x16



12 jours



ATM



### SALADE DE MORUE

MORUE, POMMES DE TERRE, PERSIL, AIL FRAIS, VINAIGRETTE, SEL ET POIVRE



2kg



Barquette



Carton x8



12 jours



ATM



### SALADE DE MORUE AIOLI

MORUE, POMMES DE TERRE, PERSIL, AIL FRAIS, MOUSSELINE AÏOLI, SEL ET POIVRE



800gr / 1kg



Barquette



Carton x16



12 jours



ATM



### SALADE DE MORUE AIOLI

MORUE, POMMES DE TERRE, PERSIL, AIL FRAIS, MOUSSELINE AÏOLI, SEL ET POIVRE



2kg



Barquette



Carton x8



12 jours



ATM



### SALADE PIÉMONTAISE AU SAUMON FUMÉ

POMMES DE TERRE, SAUMON FUMÉ, CEUF, ANETH, MAYONNAISE CRÈME, SEL ET POIVRE



800gr / 1kg



Barquette



Carton x16



12 jours



ATM



### SALADE PIÉMONTAISE AU SAUMON FUMÉ

POMMES DE TERRE, SAUMON FUMÉ, CEUF, ANETH, MAYONNAISE CRÈME, SEL ET POIVRE



2kg



Barquette



Carton x8



12 jours



ATM



## GAMME SALADE

### SALADE PIÉMONTAISE NATURE

POMMES DE TERRE, ŒUF, MAYONNAISE, CIBOULETTE, SEL ET POIVRE



 800gr / 1kg  
 Barquette  
 Carton x16  
  
 12 jours  
 ATM

### SALADE PIÉMONTAISE NATURE

POMMES DE TERRE, ŒUF, MAYONNAISE, CIBOULETTE, SEL ET POIVRE



 2kg  
 Barquette  
 Carton x8  
  
 12 jours  
 ATM

### SALADE TERRE MER

POMMES DE TERRE, CREVETTES, CELERI, CAROTTE, MANDARNE, SAUCE MENTHE/ ARMAGNAC, SEL ET POIVRE



 800gr / 1kg  
 Barquette  
 Carton x16  
  
 12 jours  
 ATM

### SALADE TERRE MER

POMMES DE TERRE, CREVETTES, CELERI, CAROTTE, MANDARNE, SAUCE MENTHE/ ARMAGNAC, SEL ET POIVRE



 2kg  
 Barquette  
 Carton x8  
  
 12 jours  
 ATM

## GAMME SAUMON FUMÉ

### SAUMON FUMÉ NORVEGE

SAUMON DE NORVÈGE, FUMÉ AU BOIS D'HÊTRE, SALÉ AU SEL SEC, TRANCHÉ MAIN



 250/500/Filet  
 Carton x1  
  
 12 jours  
 VACUM

### SAUMON FUMÉ ECOSSE

SAUMON D'ECOSSE, FUMÉ AU BOIS D'HÊTRE, SALÉ AU SEL SEC, TRANCHÉ MAIN



 250/500/Filet  
 Carton x1  
  
 12 jours  
 VACUM

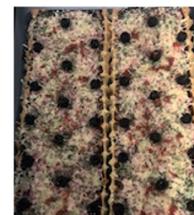
## GAMME SNACK QUICHE ET PIZZA

### PIZZA ANCHOIS



 Carton x1  
 bande de minimum 1,450gr  
  
 6 jours

### PIZZA SAUMON



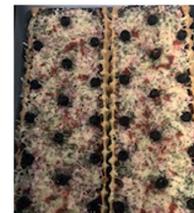
 Carton x1  
 bande de minimum 1,450gr  
  
 6 jours

### PIZZA FRUITS DE MER



 Carton x1  
 bande de minimum 1,450gr  
  
 6 jours

### PIZZA JAMBON



 Carton x1  
 bande de minimum 1,450gr  
  
 6 jours

## GAMME SNACK QUICHE ET PIZZA

### QUICHE FONDUE DE POIREAU SAUMON

  
Carton x6

  
Individuelle



  
6 jours

### QUICHE FONDUE DE POIREAU THON

  
Carton x6

  
Individuelle



  
6 jours

### QUICHE MORUE CHORIZO

  
Carton x6

  
Individuelle



  
6 jours

## GAMME MAYONNAISE & AIOLI

### MAYONNAISE

  
Carton x1

  
Barquette 1Kg  
Seau 3Kg

  
20 jours

  
ATM



### AIOLI

  
Carton x1

  
Barquette 1Kg  
Seau 3Kg

  
20 jours

  
ATM



MAISON  
FERRAGE