

### Commercialisation :



Dans notre constant souci de respect du produit et de son cycle naturel, nous assurons la commercialisation du mois de septembre au mois de mai. Riche de 40 ans d'expérience dans l'expédition de nos produits, nous apportons un soin tout particulier au choix de nos transporteurs afin de garantir fraîcheur et qualité à nos clients professionnels (poissonniers, restaurateurs, comité d'entreprise...).

Cette expertise nous permet d'être présent sur une large partie du territoire national en 24 heures maximum.

### Conservation des Huîtres et conseils pratiques :

#### Combien de temps et comment les conserver ?

Dans des conditions optimales en évitant les variations de température, le temps de conservation des huîtres est de 10 jours. Vous pourrez conserver les huîtres à l'extérieur ou dans le bac à légumes de votre réfrigérateur, entre 5° et 15°C. Ensuite, il faut tenir compte du "top saveur" : il s'agit du délai optimal pour déguster vos huîtres. L'optimum gustatif est de 3 à 7 jours après la date d'emballage.



#### Comment les ouvrir ?

Choisir un couteau simple à lame courte, pointue et solide. Tenir l'huître bien calée dans un petit torchon, dans le creux de la main, valve creuse en dessous. Placer le pouce près du bout de la lame pour bien maîtriser le geste. Insérer le couteau entre les coquilles au 2/3 de l'huître (à partir de la charnière). Ne pas hésiter à repositionner la lame en cas de difficulté. La résistance de l'huître est un gage de fraîcheur. Faire pivoter la lame horizontalement et couper le muscle. Détacher délicatement la coquille supérieure sans déchirer la chair de l'huître puis retirer les éventuels éclats d'écailles.



#### Combien de temps avant le repas doit-on ouvrir les huîtres ?

Après conservation des huîtres, il est inutile de les ouvrir trop longtemps à l'avance. Une heure seulement avant la dégustation est amplement suffisant.

Eleveur - Affineur - Expéditeur

# Les Huîtres Jérémy Seguin

Inimitables depuis 1975



Direct du  
producteur

 *huîtres*  
*Marennes Oléron*

AFFINEES EN CLAIRES  
[www.huitresmarennesoleron.com](http://www.huitresmarennesoleron.com)

[www.huitres-seguin-jeremy.com](http://www.huitres-seguin-jeremy.com)

Contact : Philippe Clément 06 20 80 25 38

[philippe.clement@huitres-seguin.fr](mailto:philippe.clement@huitres-seguin.fr)

18 Avenue des Sports - 17730 PORT DES BARQUES



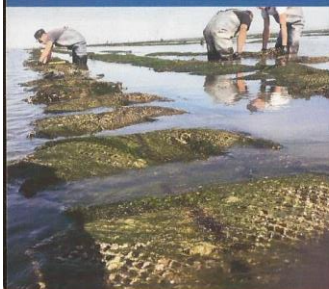
## Inimitable depuis 1975...



C'est en 1975, à Port des Barques, sur le bassin saintongeais, que commence cette aventure familiale. Alors âgé de 16 ans, Claudie Seguin, armé de son couteau en poche et plein de courage, décide de se lancer dans l'élevage et l'affinage des huîtres. Très rapidement rejoint par son épouse Caroline, ils améliorent sans cesse leurs techniques, avec pour seul objectif de produire des huîtres de grande qualité répondant aux attentes d'une clientèle toujours plus exigeante. En quête constante d'innovation, ils n'en renient pas pour autant les techniques ancestrales, mais les adaptent afin d'optimiser la qualité de leur production. Pendant près de 40 ans, ils s'évertueront à transmettre leur engagement et leur passion pour leur métier ainsi que le respect pour ce produit d'exception.

Dès 2012, leur fils Jérémie, du haut de ses 20 ans et littéralement baigné dans les parcs à huîtres depuis son plus jeune âge, décidera de rejoindre l'exploitation familiale.

Riche de cet héritage et animé par la même passion, il perpétue l'œuvre engagée par ses parents. Alliant « **Innovation** » et « **Tradition** », il persévère sans cesse à la recherche des meilleurs techniques de captage, d'élevage et d'affinage.



Entouré d'une équipe fidèle et soudée, vivant au rythme des marées, ils sont fiers de proposer des huîtres de qualité désormais représentées sur les étales des meilleurs poissonniers et dans les assiettes de restaurants reconnus !

C'est juste à l'entrée de l'estuaire de la Charente, face à l'île d'Aix et au Fort Boyard que l'entreprise est implantée. Outre le panorama exceptionnel, ce lieu abrite, au large de la presqu'île de Fouras, le meilleur site de captage ostréicole de l'hexagone.

## Nos Huîtres :



### *La fine de claire*

Bercée au rythme des courants de l'océan Atlantique, pendant près de 4 années. Elle est affinée entre 1 et 2 mois en claires afin de lui donner un goût incomparable.

De qualité et de régularité constante, cette grande Fine de claire est aujourd'hui un produit incontournable des gourmets d'huîtres. Douce et équilibrée, sa chair fine vous fera embrasser la mer...

### *La fine de claire verte*

Ce phénomène 100% naturel est le résultat de son contact avec la marennine, un pigment contenu dans une micro algue appelée la navicule bleue. Cette algue permet un développement gustatif totalement différent. Le goût du terroir est beaucoup plus prononcé. Sa chair fine et croquante vous fera entrer au cœur du terroir Charentais.



### *L'inimitable Seguin :*

Bien plus qu'une Huître, l'inimitable Seguin est le fruit de plus de 40 ans d'expérience. Cette Huître de qualité Spéciale au taux de chair supérieur à 14% est sélectionnée depuis son plus jeune âge. Issue du captage naturel, elle mesure au bout de 8 mois entre 2 et 6 mm. Elle est élevée pendant plus de 3 ans et demi, dans nos meilleurs parcs en mer. Sa croissance est douce et paisible, afin de lui permettre de prendre son temps et de

développer une coquille et un goût incomparable. Après plus de 4 années d'élevage, l'inimitable est affinée entre 4 et 8 mois en claire à une densité d'une à trois huîtres au mètre carré. Tel un grand millésime, l'inimitable, réservée aux amateurs, vous fera côtoyer le rêve inattendu d'un plaisir inoubliable.



Les Huitres Seguin Jérémy



Vente directe par le producteur



### Tarifs exclusifs Comités d'Entreprise

Les Huitres Seguin vous proposent des tarifs préférentiels pour toute commande supérieure à 20 « paniers ». Ces tarifs incluent les frais de livraison.

Pour des raisons logistiques lors des fêtes de fin d'année, une précommande doit être effectuée au plus tard le 20 Novembre 2018 et la commande ferme au plus tard le 4 Décembre 2018.

Afin de profiter pleinement de la fraîcheur de nos huîtres pour Noël et la Saint Sylvestre, nous vous garantissons la livraison de votre commande entre le 20 et le 22 décembre et entre le 27 et le 29 Décembre 2018.

Vous pouvez adresser vos commandes à :

[philippe.clement@huitres-seguin.fr](mailto:philippe.clement@huitres-seguin.fr)

06.20.80.25.38

Nous vous proposons un bon de commande au verso à l'attention de vos collaborateurs

Tarifs livré	Colisage	
	Panier 50	Panier 100
Fine de claire n° 4	18,00 €	35,00 €
Fine de claire n° 3	22,00 €	43,00 €
Fine de claire n° 2	26,00 €	51,00 €
Huîtres Inimitable n° 3	32,00 €	63,00 €
Huîtres Inimitable n° 2	36,00 €	71,00 €

 *huitres*  
*Mareennes Oléron*

AFFINEES EN CLAIRES

[www.huitresmareennesoleron.com](http://www.huitresmareennesoleron.com)



Les Huitres Seguin Jérémy



Vente directe par le producteur



### BON DE COMMANDE

Société :

Nom :

Prénom :

	Quantité	Prix unitaire TTC	TOTAL TTC
Fine de Claire n° 4 Panier de 50		18 €	
Fine de Claire n° 4 Panier de 100		35 €	
Fine de Claire n° 3 Panier de 50		22 €	
Fine de Claire n° 3 Panier de 100		43 €	
Fine de Claire n° 2 Panier de 50		26 €	
Fine de Claire n° 2 Panier de 100		51 €	
Huîtres Inimitable n° 3 Panier de 50		32 €	
Huîtres Inimitable n° 3 Panier de 100		63 €	
Huîtres Inimitable n° 2 Panier de 50		36 €	
Huîtres Inimitable n° 2 Panier de 100		71 €	
<b>TOTAL TTC</b>			

Contact : Philippe CLEMENT – 06 20 80 25 38

Email : [philippe.clement@huitres-seguin.fr](mailto:philippe.clement@huitres-seguin.fr)

[www.huitres-seguin-jeremy.com](http://www.huitres-seguin-jeremy.com)