

“conserve ta mer”

**Pâté aux Huîtres 2026**

# Qui sommes-nous ?

**CONSERVE TA MER est une marque de la conserverie AMBROISIE implantée à Lége-Cap-Ferret depuis 2019.**

**Nous concevons, cuisinons et proposons des conserves artisanales de produits de la mer.**

**Criées, mareyeurs, ostréiculteurs et producteurs français en direct pour privilégier le circuit court, être « à coeur » de nos produits et au coeur de vos attentes.**

**Goût et qualité sont préservés dans les recettes; les poissons et les crustacés de la côte Atlantique, sauvages et de saison. Condiments et aromates à 85% Français.**

**Cuisine réalisée par nos soins au sein d'un ESAT situé en Gironde. Notre implication sociale et solidaire est primordiale et essentielle dans la conception de nos produits.**

**Nos bocaliers et recettes sont conçus, cuisinés et « mis en boîtes » à la main.**

**“conserve ta mer”**



# Notre pâté avec vos huîtres

**Ingrédients:** Chair d'huître (22%), foie de porc\*, maigre de jambon\*, gorge de porc\*, pomme de terre, oignon, échalote, œuf, sel, poivre.

**SANS COLORANT  
SANS CONSERVATEUR  
SANS ADDITIF**



←  
**Votre Enseigne  
mentionné sur le  
couvercle de la verrine  
pour une traçabilité  
totale**

←  
**Un produit local cuisiné  
et mis en pot en Gironde  
(33), Nouvelle-Aquitaine**

\* Viande élevée et abattue en Nouvelle Aquitaine 

# Cuisinons ensemble

**Vous nous  
fournissez  
entre 300kg et  
600kg  
d'huitres brut\***



**Nous ouvrons  
vos huitres**



**Nous cuisinons  
et mettons en  
pot**



**Nous étiquetons  
à votre nom**



**Vous recevez  
vos pots à  
votre  
cabane\*\***



**Vous proposez à vos clients un moment de  
dégustation alliant un pâté artisanal et le  
fruit de votre production**

**“conserve ta mer”**  
*Lège-Cap-Ferret*

**\* Transport à votre charge = Aller**

**\*\* Transport à notre charge = Retour**

# Conditions de vente

## Proposer un autre pâté avec votre production

Désignation	Montant HT	Volume de production* Nombre de pots obtenus	Conditionnement	Poids net
<b>Pâté aux Huitres</b> (huitres fournies par vos soins)	3,99 €	700	Carton de 12	100 gr
	4,11 €	600		
	4,27 €	500		
	4,52 €	400		

- Variation, en fonction du taux de chair obtenu pour 300kg d'huitres

# Conditions de vente

## TRANSPORT ALLER

A votre charge.

Possibilité d'utiliser la grille tarifaire ci-dessous (STEF)



AU DEPART	A DESTINATION	TARIF PALETTE €HT
FR17 - CHARENTE MARITIMES	FR33 - GIRONDE	140,4 €
FR22 - COTE D'ARMOR	FR33 - GIRONDE	166 €
FR29 - FINISTERE	FR33 - GIRONDE	206,4 €
FR33 - GIRONDE	FR33 - GIRONDE	98,95 €
FR56 - MORBIHAN	FR33 - GIRONDE	156,65 €
FR44 – LOIRE ATLANTIQUE	FR33 - GIRONDE	137,80 €
FR85 – VENDEE	FR33 – GIRONDE	122,17 €
FR50 – MANCHE	FR33 – GIRONDE	172,55 €

## TRANSPORT RETOUR

A Notre charge

# Conditions de vente



## PAIEMENT

Acompte lors de la 1<sup>ère</sup> commande

Paiement à 30 jours dès la 2<sup>nde</sup> commande

*conserve ta mer*  
Lège-Cap-Ferret



**Emmanuel MATHIEU**

**06 71 48 35 21**

**[contact@conservetamer.fr](mailto:contact@conservetamer.fr)**