

BOUCHERIE SPÉCIALISÉE CÔTE-À-CÔTE (SEADNA)

Située à Cap-aux-Meules, aux Îles-de-la-Madeleine, la Boucherie spécialisée Côte-à-Côte propose, à travers la marque SeaDNA, une grande variété de charcuteries et de viandes, notamment du loup-marin (phoque). Réjean Vigneau, copropriétaire de l'entreprise, est à la fois boucher et chasseur de phoques. Il travaille depuis plusieurs années à valoriser une chasse durable à ce mammifère marin, abondant dans le golfe du Saint-Laurent, et la consommation de sa viande.



VIANDE DE LOUP-MARIN

C



RILLETTES DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 1 kg

Ingrédients : Loup-marin, porc, gras de canard, sel, poivre, oignon, nitrite de sodium, érythorbate de sodium.

Dégustation : Cuites à petit bouillon, juste à point pour révéler tout leur fondant et leurs arômes, les rillettes de loup-marin sont très tendance pour l'apéritif. Elles sont délicieuses sur du pain grillé, en sandwich ou en salade.

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

SAUCISSES DE LOUP-MARIN AUX CANNEBERGES SAUVAGES DES ÎLES

Format unitaire : +/- 1,5 kg (paquets de 12 saucisses)

Ingrédients : Viande de loup-marin, porc, eau, chapelure de blé grillée, sel, canneberges déshydratées, légumes déshydratés (ail, oignon), cassonade, arômes naturels et artificiels (viande de poulet, gras de poulet), fécule de pomme de terre modifiée, extrait de levure autolysée, épices, glutamate monosodique, érythorbate de sodium, acide citrique, acide malique, agent de conditionnement (bioxyde de silicium), confiture canneberges et pommes (pommes, canneberges, sucre).

Dégustation : Les saucisses de loup-marin auront un grand succès lors de votre prochain barbecue ou soirée entre amis. Vous aimerez le bon goût de ce petit plaisir sauvage simple et rapide à préparer.

Conseils d'utilisation : Décongeler les saucisses. Porter de l'eau à ébullition dans une casserole. Y plonger les saucisses et les faire bouillir 10 minutes. Dorer les saucisses dans un poêlon ou sur le barbecue.

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

PÉPERETTES DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 65 g (paquets de 2 péperettes)

Ingrédients : Loup-marin, porc, bœuf, sel, épices, dextrose, saveur fumée, ail en poudre, érythorbate de sodium, nitrite, culture lactique.

Dégustation : Indispensables à l'apéro, en collation, en pique-nique ou avec une bonne bière, les péperettes de loup-marin – de moelleuses saucisses déshydratées – sont très polyvalentes.

Conseils d'utilisation : Couper en fines lamelles et déposer sur vos pâtes fraîches, dans votre paella ou en entrée sur votre plateau de charcuteries.

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

VIANDE FUMÉE DE LOUP-MARIN

Vendue à la caisse : 3 paquets de +/- 5 kg

Ingrédients : Viande de loup-marin, sel, cassonade, phosphate de sodium, sucre, érythorbate de sodium, ail en poudre, épices, nitrite de sodium, agent de conditionnement, bicarbonate de sodium, huile végétale.

Dégustation : Constituée du muscle dorsal du loup-marin, cette viande fumée remplace délicieusement le smoked meat de bœuf traditionnel dans votre sandwich. Vous pouvez aussi l'ajouter à votre plateau de charcuteries du terroir ou encore dans une salade.

Conservation : Se conserve 6 mois au congélateur.

VIANDE À HAMBURGER DE LOUP-MARIN

Format unitaire : +/- 125 g (paquets de 2 boulettes)

Ingrédients : Viande de loup-marin, chapelure aux fines herbes (semoule de blé, chapelure de blé grillée, sel, mélange d'huiles hydrogénées (soya, substances lactières modifiées [lait], maïs granulé, farine de maïs, épices, sucre, acide citrique, tomate déshydratée, oignon en poudre, ail en poudre, protéines végétales hydrolysées), porc, œuf, confiture d'abricots (abricots, sucre, eau, acide citrique, pectine, gomme de caroube, arôme, benzoate de sodium, acide ascorbique, colorant), épices à steak (huile végétale [BHA, BHT, diméthylpolysiloxane], ail et oignon déshydratés et en poudre, chlorure de potassium, sel, sucre, protéines de soya et de blé hydrolysées, ail frais, acide glutamique, épices, fumée liquide, arôme de fumée, acide citrique, acide acétique, bioxyde de silicium, colorant), ail, épices.

Conseils d'utilisation : Faire griller les boulettes de viande à chaleur moyenne dans une poêle de 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la température interne de la viande atteigne 70 °C (160 °F). À mi-cuisson, retourner les galettes.

Conservation : Se conserve 6 mois au congélateur.



FILETS DE LOUP-MARIN JEUNE

Format unitaire : +/- 275 g (filets emballés individuellement)

Ingrédients : Filets parés de phoque gris dégraissé à presque 100 %.

Dégustation : Le loup-marin étant une viande sauvage, son goût se rapproche de celui de la viande de grand gibier, tel que le cerf ou l'original, avec un léger goût iodé. Il s'accompagne à merveille de champignons, de baies sauvages ou d'algues.

Conseils d'utilisation : Dans un fond d'huile très chaude, déposer le filet de loup-marin légèrement assaisonné. Poêler la viande d'une à deux minutes de chaque côté selon l'épaisseur de la pièce. Laisser reposer de 2 à 3 minutes avant de trancher. Puisque la viande de loup-marin est très maigre, un minimum de cuisson est recommandé pour ne pas la dessécher (comme lorsqu'on cuisine du filet mignon).

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

FILETS DE LOUP-MARIN ADULTE

Format unitaire : 5,5 kg (filets emballés individuellement)

Ingrédients : Filets parés de phoque gris dégraissé à presque 100 %.

Dégustation : Le loup-marin étant une viande sauvage, son goût se rapproche de celui de la viande de grand gibier, tel que le cerf ou l'original, avec un léger goût iodé. Il s'accompagne à merveille de champignons, de baies sauvages ou d'algues.

Conseils d'utilisation : Dans un fond d'huile très chaude, déposer le filet de loup-marin légèrement assaisonné. Poêler la viande d'une à deux minutes de chaque côté selon l'épaisseur de la pièce. Laisser reposer de 2 à 3 minutes avant de trancher. Puisque la viande de loup-marin est très maigre, un minimum de cuisson est recommandé pour ne pas la dessécher (comme lorsqu'on cuisine du filet mignon).

Conservation : Se conservent 6 mois au congélateur.

MÉNICHE OU FILET D'ÉPAULE DE LOUP-MARIN ADULTE

Format unitaire : 10 kg

Description : Épatez la galerie en proposant du loup-marin lors de votre prochaine soirée entre amis! Excellent en mijoté, braisé, étouffé, confit ou bardé, cette coupe est parfaite pour les effilochés. La cuisson longue rendra la chair tendre et savoureuse. Au quotidien, n'ayez pas peur de substituer le bœuf par la viande de loup-marin. Peu importe la recette, la viande de phoque s'y adaptera sans problème.

Conservation : Se conserve 6 mois au congélateur.

