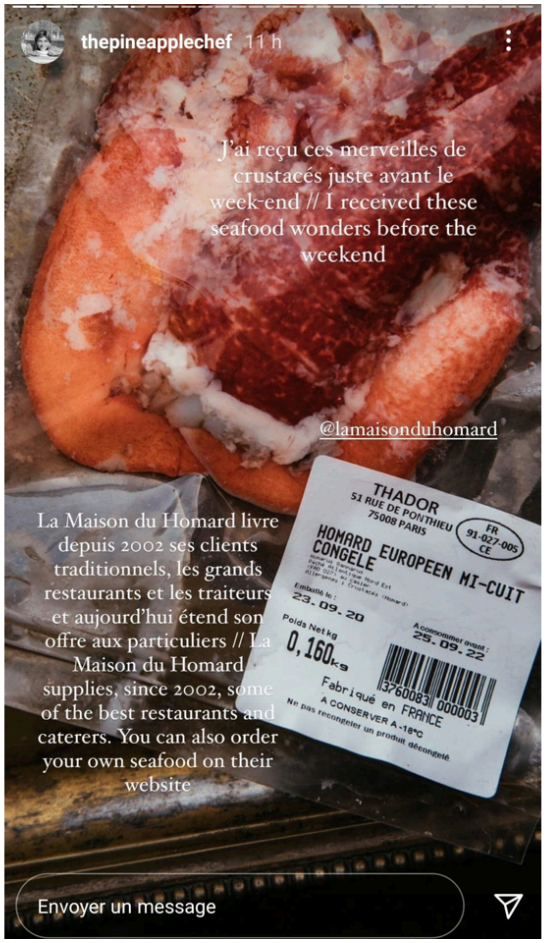
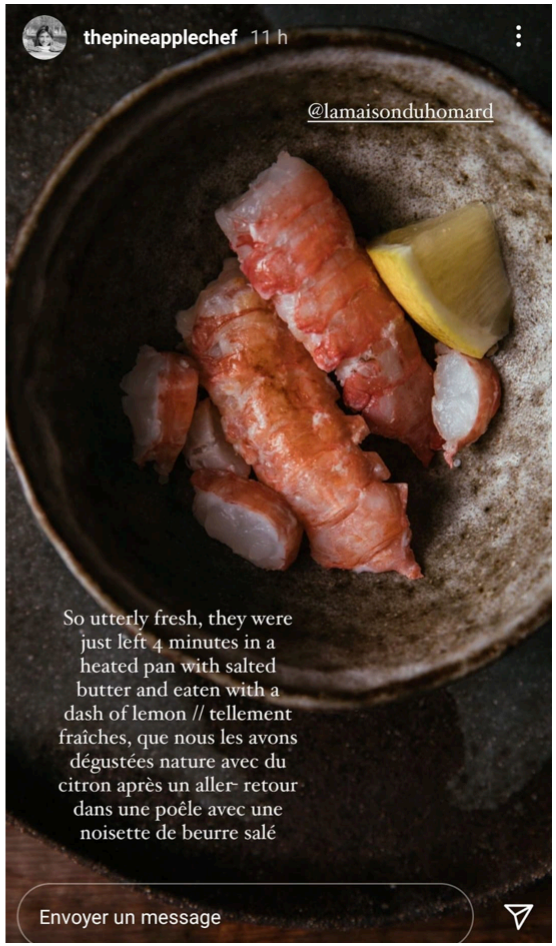
thepineapplechef 11 h
Merveilles
DE LA
mer
@lamaisonduhomard
Envoyer un message


thepineapplechef 11 h
J'ai reçu ces merveilles de crustacés juste avant le week-end // I received these seafood wonders before the weekend
@lamaisonduhomard
La Maison du Homard livre depuis 2002 ses clients traditionnels, les grands restaurants et les traiteurs et aujourd'hui étend son offre aux particuliers // La Maison du Homard supplies, since 2002, some of the best restaurants and caterers. You can also order your own seafood on their website
THADOR
51 RUE DE PONTHIEU
75008 PARIS
FR 91-027-005 CE
HOMARD EUROPEEN MI-CUIT
CONGELE
Poids Net kg
0,160kg
Fabriqué en FRANCE
A CONSERVER A -18°C
Envoyer un message

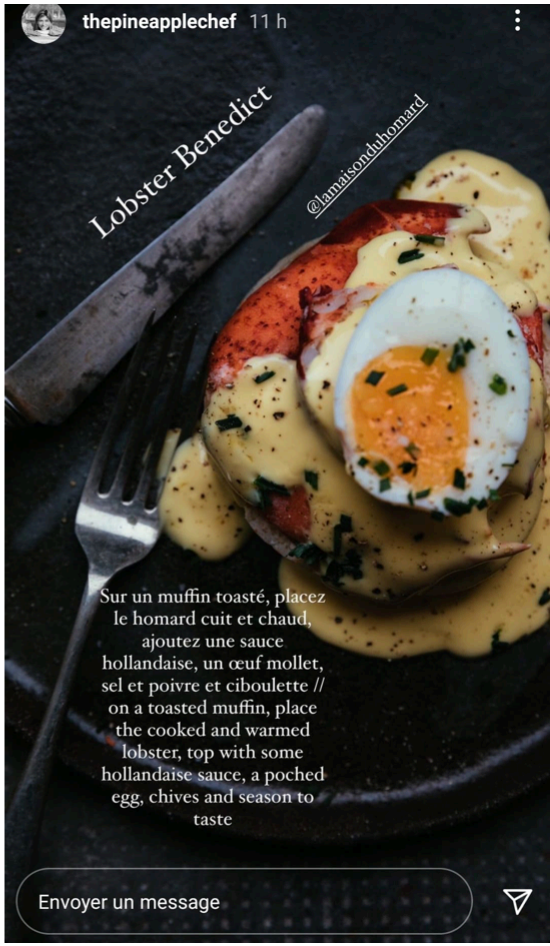
thepineapplechef 11 h
@lamaisonduhomard
Tout est livré sous vide et congelé afin de garder la plus grande fraîcheur de chaque produit // everything is delivered vacuum-packed and frozen for the utmost freshness and quality
THADOR
51 RUE DE PONTHIEU
75008 PARIS
FR 91-027-005 CE
HOMARD CANADIEN CUIT
CONGELE
Poids Net kg
0,130kg
Fabriqué en FRANCE
A CONSERVER A -18°C
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
@lamaisonduhomard
Pas de traitement spécial ou de pasteurisation // No special treatment, additive or pasteurization
THADOR
51 RUE DE PONTHIEU
75008 PARIS
FR 91-027-005 CE
CHAIR DE PINCE DE TOURTEAU CUITE CONGELE
Poids Net kg
0,104kg
Fabriqué en FRANCE
A CONSERVER A -18°C
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
Le tri et le décorticage des produits est fait à la main // the product selection and shelling is done by hand
THADOR
LANGOUSTINE MI-CUITE
10/15 CONGELE
14.10.20
14.10.21
0,054kg
Fabriqué en FRANCE
@lamaisonduhomard
Envoyer un message


thepineapplechef 11 h
@lamaisonduhomard
So utterly fresh, they were just left 4 minutes in a heated pan with salted butter and eaten with a dash of lemon // tellement fraîches, que nous les avons dégustées nature avec du citron après un aller- retour dans une poêle avec une noisette de beurre salé
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
Il existe des recettes sur le site, je vous propose les miennes // there are some recipes on their site, here are some of mine
@lamaisonduhomard
Envoyer un message


thepineapplechef 11 h
Lobster Benedict
@lamaisonduhomard
Sur un muffin toasté, placez le homard cuit et chaud, ajoutez une sauce hollandaise, un œuf mollet, sel et poivre et ciboulette // on a toasted muffin, place the cooked and warmed lobster, top with some hollandaise sauce, a poched egg, chives and season to taste
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
Salade de chair de tourteau, suprêmes de pamplemousse, radis roses et câpres, sauce citron vert, sésame & sirop d'érable
@lamaisonduhomard
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
Do you want the recipe ?
YES
NO
@lamaisonduhomard
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
Lobster
ROLL
@lamaisonduhomard
Envoyer un message

thepineapplechef 11 h
@lamaisonduhomard
Pour placer vos commandes, le lien du site ci-dessous // To place your orders, the link below
SWIPE UP
Voir plus