

Menu de
Fêtes

Noël et
Nouvel An
2020

Tél. 03 89 41 52 63

ATTENTION

VOIR EN DERNIÈRE PAGE LES CONDITIONS DE RETRAIT DES COMMANDES



www.lechalutier.fr

Afin de pouvoir vous apporter le plus d'attention et de temps pour la prise de votre commande, nous vous recommandons de ne pas attendre le dernier moment.

Délai maximum de prises de commandes : vendredi 18 décembre

SUGGESTION POUR L'APÉRITIF

| | |
|---|--------------|
| * Panna Cotta de Potimarron à la Gambas au Sésame | 2,80 €/pièce |
| * Caviar d'aubergine à la Chair de Crabe | 2,80 €/pièce |
| * Accras de Morue Maison | 3,98 €/100 g |

LES ENTRÉES FROIDES

| | |
|--|----------------|
| Saumon Label Rouge Fumé par nos Soins <i>(plaquette de 4 - 6 - 10 tranches)</i> | 6,75€/100g |
| Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth fraîche | 5,95 €/100g |
| Terrine de Homard, Crème de Petits Pois, Mousseline de Crustacés | 9,55 €/portion |

LES ENTRÉES À RÉCHAUFFER

| | |
|---|---------------|
| Coquille de Poissons <i>(Cabillaud, Crevettes, Quenelles de Brochet, Champignons)</i> | 6,90 €/pièce |
| Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce à l'Armoricaine <i>(Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)</i> | 9,60 €/pièce |
| Coquille de Noix de Saint Jacques et Homard sur Fondue de Poireaux et Pleurotes à la Crème Safranée | 13,90 €/pièce |
| Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes <i>(pièce de 4 - 6 ou 10 personnes)</i> | 3,90 €/100g |

LES PLATS DE RÉSISTANCE

| | |
|--|-----------------|
| Dos de Sandre sur Quenelles de Brochet Maison <i>Sauce au Parfum de Morilles - Tagliatelles Fraîches</i> | 15,60 €/portion |
| Trilogie de Lotte, Saumon et Gambas en Bouillon de Badiane <i>Cromesquis (croquette de Riz Pané)</i> | 16,90 €/portion |
| Déclinaison de Saumon, Lotte et Noix de Saint Jacques <i>Sauce au Champagne et son Croustillant aux champignons</i> | 18,85 €/portion |
| Pavé de Turbot Grillé aux Girolles - Crème persillée <i>Risotto au Thym Citronné</i> | 21,80 €/portion |
| Duo de Bar et Brochette de Noix de Saint Jacques <i>Sauce Homardine - Sur Ravioles de Potimarron Caramélisé</i> | 22,10 €/portion |

NOS SPÉCIALITÉS

La Soupe de Lotte « Façon Bouille »

Médaille de Lotte
Homard, Gambas, Moules.

Soupe de Poissons de Roches
Pommes de Terre, Croustons de Pains
Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille

29,80 €/portion

Bouillabaisse « Le Chalutier »

Médaille de Lotte, Pavé de Sébaste,
Darne de Saumonette, Langoustine,
Homard, Gambas, Moules.

Soupe de Poissons de Roches, Pommes
de Terre, Croustons de Pains Grillés,
Fromage Râpé, Sauce Rouille

24,50 €/portion

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le plateau Standard 32,90 €

Le plateau Tourteau 39,90 €
Plateau standard + 1/2 tourteau

Le plateau Homard 48,90 €
Plateau standard + 1/2 Homard



Le plateau Standard

7 Huîtres Panachées
150 g Bulots
100 g Bigorneaux
3 Langoustines
4 Crevettes (taille moyenne)
2 Crevettes (taille grosse)
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
Citron
Rince doigt

Le plateau « Tout cuit »
28,50 €

150 g Bulots
100 g Bigorneaux
4 Langoustines
6 Crevettes (taille moyenne)
2 Crevettes (taille grosse)
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
Citron
Rince doigt

PLATEAUX DE FRUITS DE MER Sans Huîtres

Le plateau « Tout cuit » 28,50 €

Le plateau « Tout cuit » Tourteau 33,50 €

Le plateau « Tout cuit » Homard 43,95 €
Plateau standard + 1/2 Homard

HORAIRES D'OUVERTURE Décembre 2020

| | | | |
|-------------|--------|----------|-------------|
| Dimanche 20 | fermé | | |
| Lundi 21 | ouvert | 8h - 12h | 14h30 - 19h |
| Mardi 22 | ouvert | 8h - 12h | 14h30 - 19h |
| Mercredi 23 | ouvert | 8h - 12h | 14h - 19h |
| Jeudi 24 | ouvert | 8h - 12h | 14h - 18h30 |
| Vendredi 25 | fermé | | |
| Samedi 26 | fermé | | |
| Dimanche 27 | fermé | | |
| Lundi 28 | ouvert | 8h - 12h | 14h30 - 19h |
| Mardi 29 | ouvert | 8h - 12h | 14h30 - 19h |
| Mercredi 30 | ouvert | 8h - 12h | 14h - 18h |
| Jeudi 31 | ouvert | 8h - 12h | 14h - 18h |

Le magasin sera fermé du 1^{er} janvier au 6 janvier inclus

Jeudi 7 janvier ouverture du magasin

*Joyeux Noël
et Bonne Année*

Pour mieux vous servir, il nous serait agréable que les commandes soient passées par téléphone aux heures d'ouverture ou directement au magasin au plus tard :

Vendredi 18 décembre 2020 pour Noël
Le lundi 28 décembre 2020 pour Nouvel An

Cette année restera une année particulière en raison de la COVID 19.

Pour ces raisons et pour respecter les règles sanitaires et de distanciation, nous vous proposerons une

« Zone Spéciale de Retrait de Commande »

et non dans le magasin comme habituellement.

Par conséquent, il ne sera pas possible de compléter vos commandes sur place.