

*Menu de
Fêtes*

*Noël et
Nouvel An
2021*

L'ouverture des commandes se fera le 16 novembre.
Nous vous conseillons de les passer le plus tôt possible.

Attention :

Fin de prise de commandes estimée autour du 16 décembre en fonction des
disponibilités et de nos capacités de production.

SUGGESTION POUR L'APÉRITIF

Verrine de Crème de Basilic et Tomates Fraîches	3,00 €/pièce
Caviar d'Aubergine et Gambas aux Légumes	3,00 €/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>	7,45 €/100g
Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth Fraîche	6,45 €/100g
Terrine de Homard, Crème de Petits Pois, Mousseline de Crustacés	10,00 €/portion

LES ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Coquille de Poissons <i>(Cabillaud, Crevettes, Quenelles de Brochet, Champignons)</i>	7,50 €/pièce
Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce à l'Armoricaine <i>(Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)</i>	10,30 €/pièce
Coquille de Noix de Saint Jacques et Lotte sur Fondue de Poireaux <i>Sauce au Parfum de Morille</i>	15,90 €/pièce
Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes <i>(pièce de 4 - 6 ou 10 personnes)</i>	4,10 €/100g

LES PLATS DE RÉSISTANCE

Dos de Sandre sur Quenelle de Brochet Maison <i>Sauce aux Morilles - Pâtes Artisanales parfumées au Safran</i>	16,60 €/portion
Déclinaison de Saumon, Lotte et Noix de Saint Jacques <i>Sauce au Safran et son Croustillant aux Légumes de Saison</i>	19,30 €/portion
Pavé de Turbo Grillé - Sauce au Champagne et Pignons de Pin Grillés <i>Risotto aux Agrumes</i>	21,90 €/portion
Duo de Bar et Brochette de Noix de Saint Jacques <i>Sauce Armoricaine - Cannelloni de Gambas aux Légumes Verts</i>	23,10 €/portion
Lotte Rôtie et Brochette de Gambas - Sauce Crémeuse aux Eclats de <i>Châtaignes sur Ravioles au Potimarron Caramélisé</i>	24,50 €/portion

SPÉCIALITÉ Bouillabaisse « Le Chalutier »

Médailillon de Lotte, Pavé de Sébaste, Darne de Saumonette, Langoustine, Homard, Gambas, Moules.
Soupe de Poissons de Roches, Pommes de Terre, Croutons de Pains Grillés,
Fromage Râpé, Sauce Rouille

26,50 €/portion (minimum 2 personnes)

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le 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
33,90 €/personne

Le Tourteau



1/2 Tourteau
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
42,90 €/personne

Le Homard



1/2 Homard
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
51,90 €/personne



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Sans Huîtres

Le «Tout Cuit»

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
29,90 €/personne

Le «Tout Cuit» Tourteau



1/2 Tourteau
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
37,90 €/personne

Le «Tout Cuit» Homard



1/2 Homard
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
46,90 €/personne

HORAIRES D'OUVERTURE Décembre 2021

Lundi 20	fermé		
Mardi 21	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Mercredi 22	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Jeudi 23	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h30
Vendredi 24	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h30
Samedi 25	fermé		
Dimanche 26	fermé		
Lundi 27	fermé		
Mardi 28	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Mercredi 29	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Jeudi 30	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Vendredi 31	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00

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

Réouverture du magasin le vendredi 7 janvier

Pour mieux vous servir et vous conseiller, il nous serait agréable que les commandes soient passées uniquement par téléphone aux heures d'ouverture ou directement au magasin (pas sur le répondeur).

Nous vous proposerons une

« Zone Spéciale de Retrait de vos Commande ».

Par conséquent, il ne sera pas possible de compléter votre commande sur place.

*Toute l'Equipe du Chalutier
vous remercie
et vous souhaite un Joyeux Noël
et une Bonne Année.*