LE CHALUTIER

Tél : 03 89 41 52 63
www.lechalutier.fr

Entrées Froides

- **Saumon Fumé** Label Rouge 7,55 €/100 g
- **Saumon Mariné** à l'Huile de Noisette et Aneth 6,55 €/100 g
- **Terrine de la Semaine** Voir carte de la semaine
- **Terrine de Lotte et Homard** *aux Légumes du Moment (*)* 4,25 €/100 g
- **Saumon Farci** *aux Crustacés et Brunoise de Légumes (*)* 4,55 €/100 g
- **Feuilleté de Saumon** *à la Mousseline d'Epinards (**)* (pièces pour 4, 6 ou 10 personnes) 4,10 €/100 g

Entrées Chaudes

- **Coquille de Poissons** 7,50 €/pièce
  (Cabillaud, Quenelles de Brochet, Crevettes, Champignons)
- **Coquille Saint Jacques** à l'Armoricaine 11,30 €/pièce
  (Noix de Saint Jacques, Crevettes)
- **Gratin de Ravioles** au Saumon Parfumé à l'Aneth 10,30 €/portion
- **Moules** Marinières (en saison) 9,50 €/portion
- **Moules** à la Crème aux Fines Herbes (en saison) 10,50 €/portion
- **Cannelloni** de Lotte et Crustacés au Fenouil(*) 14,90 €/portion

(*) 10 personnes minimum - délai minimum de 4 jours commande
(**) délai minimum de commande 10 jours

Carte Traiteur

Plats de Résistance Garnis

- **Couscous aux Poissons** **17,90 €/portion**
  (Lotte - Saumon - langoustine - Gambas)
  Légumes et Semoule de Couscous
  Sauce Rouille et Sauce au Vin d'Alsace
- **Paëlla aux Poissons (***)** **19,50 €/portion**
  (Lotte - Rascasse Sébaste - Encornet - Langoustine - Gambas)
  Riz Safrané au Chorizo et Poivron
- **Déclinaison de Saumon, Lotte et Noix de Saint Jacques (***)** **20,50 €/portion**
  Sauce au Crémant d'Alsace - Risotto à la Ciboulette
- **Pavé de Bar Grillé sur Peau et Brochette de Noix de Saint Jacques (***)** **23,95 €/portion**
  sur Ravioles Artisanales aux Légumes -
  Sauce aux Girolles
- **Rôti de Lotte au Coeur de Saumon Label Rouge (***)** **24,90 €/portion**
  Sauce aux Morilles
  Croustillants aux Légumes et Champignons

(***) Minimum 4 personnes - délai minimum de 4 jours commande

2023

LE CHALUTIER

Spécialités

BOUILLABAISSE «LE CHALUTIER»

Médaillon de Lotte,
Pavé de Rascasse du Nord sur Peau,
Darne de Saumonette,
Langoustine, Gambas, Morceau de Homard.

Accompagnement :
Pomme de Terre au Safran, Croûtons de Pains Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille

28 €/PORTION

(minimum 2 personnes)

SOUPE DE LOTTE « FAÇON BOUILLE »

Médaillons de Lotte,
Gambas, Morceau de Homard.

Accompagnement :
Pomme de Terre au Safran, Croûtons de Pains Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille

32 €/PORTION

(minimum 2 personnes)

FONDUE OU PIERRADE DE POISSONS (PLATEAU DE POISSONS)

50 g Filet de Thon
50 g Filet de Saumon
50 g Queues de Crevettes Décortiquées
50 g Dos de Cabillaud
50 g Filet de Lotte

19 €/PORTION
(Minimum 4 personnes)

possibilité de location d'appareil a fondue

Plateaux de Fruits de Mer

Le Standard

7 Huîtres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
4 Petites Crevettes
2 Grandes Crevettes
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
Citron
Rince doigt

Le «Tout Cuit»
(sans huîtres)

150 g Bulots
4 Langoustines
6 Petites Crevettes
2 Grosses Crevettes
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
Rince doigt

* Le Standard	**34,90 € / pers.**
* Le Tourteau (plateau Standard + 1/2 Tourteau)	**46,90 € / pers.**
* Le Homard (plateau Standard + 1/2 Homard)	**58,90 € / pers.**

* Le Tout Cuit	**30,90 € / pers.**
* Le Tout Cuit Tourteau (le tout cuit + 1/2 Tourteau)	**40,90 € / pers.**
* Le Tout Cuit Homard (le tout cuit + 1/2 Homard)	**53,90 € / pers.**

Option Huîtres :

Huîtres de Cancale
Huîtres Spéciales de Claires
Huîtres Spéciales « Gillardeau »
Huîtres Spéciales «Ostra Régal »

Option Crustacés :

Homard Européen	Tarif selon cours
Langouste	Tarif selon cours
Pinces de Tourteaux	Tarif selon cours
Pattes de Crabe Royale	Tarif selon cours

2023