

## HORAIRES D'OUVERTURE

Décembre 2023

Lundi 18	fermé		
Mardi 19	ouvert	9h00 - 12h00	
Mercredi 20	ouvert	9h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Jeudi 21	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Vendredi 22	ouvert	8h00 - 13h00	14h30 - 18h30
Samedi 23	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Dimanche 24	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Lundi 25	fermé		
Mardi 26	fermé		
Mercredi 27	ouvert	9h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Jeudi 28	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Vendredi 29	ouvert	8h00 - 13h00	14h30 - 18h30
Samedi 30	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Dimanche 31	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00

Le magasin sera fermé du 1<sup>er</sup> janvier au 7 janvier inclus  
Réouverture du magasin le mardi 9 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 Commandes ».  
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.*

**LE**  
**CHALUTIER**

*Menu de Noël  
et Nouvel An  
2023*

Nous vous conseillons de passer vos commandes 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.

**Tél. 03 89 41 52 63**

**www.lechalutier.fr**

## SUGGESTION POUR L'APÉRITIF

Verrine de Crevettes Marinées sur une Panna Cotta au Citron	3,00 €/pièce
Verrine de Crème de Saumon Frais et Fumé	3,00 €/pièce
Accras de Morue Maison	4,10 €/100 g

## ENTRÉES FROIDES

Saumon Label Rouge Fumé par nos Soins <i>(plaquette de 4 - 6 - 10 tranches)</i>	7,95 €/100 g
Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisettes et à l'Aneth Fraîche	6,75 €/100 g
Terrine de Langoustines et Noix de St Jacques en 3 Parfums <i>(Mousse Petits-Pois - Crustacés - Fines herbes - Sauce Cocktail)</i>	9,50 €/portion

## ENTRÉES CHAUDES

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>	12,50 €/pièce
Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes <i>(pièce de 4 - 6 ou 10 personnes)</i>	4,10 €/100 g

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### Le Standard

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

35 €/personne

### Le Tourteau

1/2 Tourteau  
7 Huîtres Panachées  
150 g Bulots  
3 Langoustines  
5 Crevettes (taille moyenne)  
2 Crevettes (taille grosse)  
50 g Crevettes Grises  
100 g Moules Cuites  
Citron - Rince doigt

47 €/personne

### Le Homard

1/2 Homard  
7 Huîtres Panachées  
150 g Bulots  
3 Langoustines  
5 Crevettes (taille moyenne)  
2 Crevettes (taille grosse)  
50 g Crevettes Grises  
100 g Moules Cuites  
Citron - Rince doigt

59 €/personne

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER Sans Huîtres

### Le "Tout Cuit"

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

31 €/personne

### Le "Tout Cuit" Tourteau

1/2 Tourteau  
150 g Bulots  
4 Langoustines  
6 Crevettes (taille moyenne)  
3 Crevettes (taille grosse)  
50 g Crevettes Grises  
100 g Moules Cuites  
Citron - Rince doigt

41 €/personne

### Le "Tout Cuit" Homard

1/2 Homard  
150 g Bulots  
4 Langoustines  
6 Crevettes (taille moyenne)  
3 Crevettes (taille grosse)  
50 g Crevettes Grises  
100 g Moules Cuites  
Citron - Rince doigt

54 €/personne

## PLATS DE RÉSISTANCE

Ballottine de Lieu Jaune Farci de Mousseline de Lingue Parfumée au Lard Italien sur Ravioles de Potimarron Caramélisé, Sauce à la Noisette Grillée.	16 €/portion
Filet de Sandre et Quenelle de Brochet aux Petits Pois Sauce au Riesling, Pâtes "Gigli" Artisanales aux Champignons	17 €/portion
Pavé d'Empereur et Brochette de Crevettes Marinées Sauce aux Girolles, Risotto Safrané au Sésame Doré.	22 €/portion
Pavé de Dorade Royale Sauvage de Bretagne Sauce à l'Armoricaine, Cannelloni au Homard et Crevettes.	24 €/portion
Rôti de Lotte au Coeur de Noix de St Jacques Chemisée au Saumon Mariné, Sauce au Noilly Prat, Pastenade en Croustillant (panais carottes).	25 €/portion

## SPÉCIALITÉ Bouillabaisse "Le Chalutier"

Médaille de Lotte, Pavé de Lieu,  
Darne de Saumonette, Langoustine,  
Homard, Gambas, Moules. Soupe de  
Poissons de Roches, Pommes de Terre,  
Croûtons de Pains Grillés,  
Fromage Râpé,  
Sauce Rouille

29 €/portion  
(minimum 2 personnes)

## Plateau Fondue ou Pierrade de Poissons

(250 g par pers)

Saumon Label Rouge  
Lotte de Bretagne  
Thon  
Crevettes crues décortiquées  
Cabillaud

20 €/pers