



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

Entrées Froides

- **Saumon Fumé Maison** Label Rouge 8,10 €/100 g
- **Saumon Mariné** à l'Huile de Noisettes et Aneth 6,75 €/100 g
- **Terrine de la Semaine** Voir carte de la semaine
- **Truite Farcie** au Saumon de Fontaine (*) 4,10 €/100 g
- **Saumon Farci** aux Crustacés et Brunoise de Légumes (*) 4,90 €/100 g
- **Feuilleté de Saumon** à la Mousseline d'Épinards (*) (pièces pour 4, 6 ou 10 personnes) 4,30 €/100 g
- **Feuilleté de Cabillaud** au Coeur de Champignons et Mousse au Fenouil (*) (uniquement en pièce de 10 pers) 4,10 €/100 g

Entrées Chaudes

- **Coquille de Poissons** 8 €/pièce
(Cabillaud, Quenelles de Brochet, Crevettes, Champignons)
- **Coquille Saint Jacques** à l'Armoricaine 12,50 €/pièce
(Noix de Saint Jacques, Crevettes)
- **Gratin de Ravioles** au Saumon Parfumé à l'Aneth 11 €/portion
- **Moules Marinières** (en saison) 9,90 €/portion
- **Moules** à la Crème aux Fines Herbes (en saison) 10,90 €/portion
- **Cannelloni** aux Crustacés et au Fenouil(*) 14,90 €/portion

(*) délai minimum de 4 jours commande

*Carte
Traiteur*

Plats de Résistance Garnis

- **Couscous aux Poissons** 19 €/portion
(Lotte - Saumon - Langoustine - Gambas)
Légumes et Semoule de Couscous
Sauce Rouille et Sauce au Vin d'Alsace
- **Paëlla aux Poissons** (**) 21 €/portion
(Lotte - Rascasse Sébaste - Encornet - Langoustine - Gambas)
Riz Safrané au Chorizo et Poivron
- **Déclinaison de Saumon, Lotte et Noix de Saint Jacques** (**) 21 €/portion
Sauce au Crémant d'Alsace - Risotto à la Ciboulette
- **Pavé de Bar Grillé sur Peau et Brochette de Noix de Saint Jacques** (**) 24 €/portion
sur Ravioles Artisanales aux Légumes -
Sauce aux Girolles
- **Rôti de Lotte au Coeur de Saumon Label Rouge** (**) 25 €/portion
Sauce aux Morilles
Croustillants aux Légumes et Champignons

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

**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

29 €/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

34 €/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

20 €/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 **35 € / pers.**
- * Le Tourteau **47 € / pers.**
(plateau Standard + 1/2 Tourteau)
- * Le Homard **59 € / pers.**
(plateau Standard + 1/2 Homard)

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

- * Le Tout Cuit **31 € / pers.**
- * Le Tout Cuit Tourteau
(le tout cuit + 1/2 Tourteau) **41 € / pers.**
- * Le Tout Cuit Homard
(le tout cuit + 1/2 Homard) **54 € / pers.**