

HORAIRES D'OUVERTURE

Décembre 2024

Mercredi 18	ouvert	9h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Jeudi 19	ouvert	8h00 - 12h00	14h30 - 18h30
Vendredi 20	ouvert	8h00 - 13h00	14h30 - 18h30
Samedi 21	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 17h00
Dimanche 22	ouvert	8h00 - 14h00	
Lundi 23	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Mardi 24	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Mercredi 25	fermé		
Jeudi 26	fermé		
Vendredi 27	ouvert	8h00 - 13h00	14h30 - 18h30
Samedi 28	ouvert	8h00 - 17h00	
Dimanche 29	fermé		
Lundi 30	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00
Mardi 31	ouvert	8h00 - 12h00	14h00 - 18h00

Le magasin sera fermé du 1^{er} janvier au 7 janvier inclus

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 2025.



Menu de Fêtes

Noël

Nouvel An

2024



Nous vous conseillons de passer vos commandes le plus tôt possible.

Attention : Fin de prise de commandes estimée autour du 14 décembre
en fonction des disponibilités et de nos capacités de production.

Tél. 03 89 41 52 63

www.lechalutier.fr

 <https://www.facebook.com/Lechalutier68>

SUGGESTION POUR L'APÉRITIF

Verrine de Crevettes aux Légumes sur Crème de Noisettes	3,00 €/pièce
Verrine de Mousse de Saumon et sa Crème d'Aneth Acidulée	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>	8,20 €/100 g
Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisettes et à l'Aneth Fraîche	6,95 €/100 g
Terrine de Poissons au Homard et à la Noix de St Jacques en 3 Parfums <i>(Mousse de Petits-Pois - Crustacés - Safran - Sauce Cocktail)</i>	9,50 €/portion

ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Coquille de Poissons <i>(Cabillaud, Crevettes, Quenelles de Brochet, Champignons)</i>	8,00 €/pièce
Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce à l'Armoricaine <i>(Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)</i>	13,00 €/pièce
Coquille de Noix de Saint Jacques sur Lit de Cèpes et Poireaux Crème de Safran aux Petits Légumes <i>(Noix de Saint Jacques)</i>	16,00 €/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

61 €/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

56 €/personne

PLATS DE RÉSISTANCE

Ballottine de Cabillaud Farci à la Noisette Grillée <i>sur Ravioles à la Courgette Citronnée</i> <i>Sauce parfumée au Yuzu</i>	17 €/portion
Vol au Vent de Lotte et de Loup de Mer - Quenelles, Crevettes et Girolles <i>Pâtes "Gigli" Multicolores Artisanales</i>	18 €/portion
Filet de Sébaste Grillé (Rascasse du Nord) <i>Sauce aux Morilles,</i> <i>Risotto Crémeux à l'Huile de Truffes Noires</i>	20 €/portion
Rôti de Lotte et Saumon Label Rouge au Coeur de Crevettes au Sésame et Épices Cajun <i>Sauce au Champagne,</i> <i>Croustillant aux Champignons des Bois</i>	25 €/portion
Pavé de Dorade Royale Sauvage, de Bretagne et Noix de St Jacques Grillée <i>Sauce Homardine</i> <i>Mini Fishschnackas aux Crustacés</i>	27 €/portion

SPÉCIALITÉ "Bouillabaisse "Le Chalutier"

Médailon de Lotte, Pavé de Sébaste,
Darne de Saumonette, Langoustine, Homard, Gambas, Moules. Soupe de Poissons de
Roche, Pommes de Terre, Croûtons de Pains Grillés,
Fromage Râpé, Sauce Rouille

31 €/portion
(minimum 2 personnes)