

# Menu de Fêtes 2025

LE  
CHALUTIER



## APÉRITIFS

Verrine de Duo de Mousse de Saumon au Cèpes	3,00 €/p
Verrine de Crème de Potimarron et Crevettes à la Noisette Grillée	3,00 €/p
Accras de Morue Maison	4,10 €/100g

## LES ENTRÉES FROIDES

Saumon Label Rouge Fumé par nos soins (4 - 6 - 10 Tranches)	83,00 €/Kg
Filet de Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth Fraîche	6,95 €/100g
Terrine de Cabillaud au Homard et Langouste en 3 Parfums (Crustacés, Cèpes et Légumes verts, sauce Mayonnaise aux Petits Légumes)	9,80 €/portion

## LES ENTRÉES A CHAUFFER

Coquille de Poissons (Cabillaud, Quenelles de Brochet, Crevettes, Champignons)	8,00 €/pièce
Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce Armoricaïne (Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)	13,00 €/pièce
Coquille d Noix de Saint Jacques et Lotte de Bretagne Sauce aux Morilles et Petits Légumes (Noix de Saint Jacques Dés de Lotte)	17,00 €/pièce
Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légumes (Pièce de 4 - 6 ou 10 personnes)	4,30 €/100g

## PLATS DE RÉSISTANCES

Ballotine de Cabillaud Farce de Crustacés au Noilly Prat Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes d'Antan en Habit de Chou Sauce Armoricaïne	18,00 €/portion
Pavé de Sandre et Quenelles de Brochet Maison Pâtes Artisanales aux Herbes Fraîches Sauce au Crémant d'Alsace	19,00 €/portion
Pavé de Flétan Elbot et Crevette en Papillote de Saumon Croustillant de Brocoli aux Graines de Courges sur Lit de Poireaux Sauce Safranée	21,00 €/portion
Filet de Turbot Soufflé aux Amandes Grillées Risotto Parfumé au Yuzu et Graines de Pavot Sauce au Champagne	26,00 €/portion
Pavé de Bar Grillé Sur Ravioles de Bolets et Lentins de Chêne, Chou Romanesco Sauce Crémeuse aux Girolles	28,00 €/portion



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### LE STANDARD

7 Huitres Panachées  
3 Langoustines  
2 Crevettes (Grandes)  
5 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

36,00 €/personne



### LE TOURTEAU

1/2 Tourteau  
7 Huitres Panachées  
3 Langoustines  
2 Crevettes (Grandes)  
5 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

48,00 €/personne

### LE HOMARD

1/2 Homard  
7 Huitres Panachées  
3 Langoustines  
2 Crevettes (Grandes)  
5 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

65,00 €/personne



## LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER SANS HUITRES

### LE TOUT CUIT

4 Langoustines  
3 Crevettes (Grandes)  
6 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

31,00 €/personne

### LE TOUT CUIT TOURTEAU

1/2 Tourteau  
4 Langoustines  
3 Crevettes (Grandes)  
6 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

43,00 €/personne

### LE TOUT CUIT HOMARD

1/2 Homard  
4 Langoustines  
3 Crevettes (Grandes)  
6 Crevettes (Moyennes)  
150 g de Bulots  
100 g de Moules Cuites  
50 g de Crevettes Grises  
1/2 Citron  
1 Rince Doigt

59,00 €/personne

## BOUILLABAISSE "LE CHALUTIER"

(Minium 2 personnes)

Soupe de Poissons de Roches, Médaillon de Lotte  
Pavé de Sébaste, Darne de Saumonette, Moules  
Langoustine, Gambas, Homard  
Pommes de Terre, Croûtons de Pain Grillés  
Fromage Rapé  
Sauce Rouille Maison

32,00 €/personne

