Plateaux de Fruits de Mer

Le Standard

7 Huitres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
5 Crevettes (moyenne)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

36 €/personne

Le Tourteau

1/2 Tourteau
7 Huitres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
5 Crevettes (moyenne)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

48 €/personne

Le Homard

1/2 Homard
7 Huitres Panachées
150 g Bulots
3 Langoustines
5 Crevettes (moyenne)
2 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

66 €/personne

Plateaux de Fruits de Mer Sans Huîtres

Le “Tout Cuit”

150 g Bulots
4 Langoustines
6 Crevettes (moyenne)
3 Crevettes (grosses)
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 (moyenne)
3 Crevettes (grosses)
50 g Crevettes grises
100 g Moules Cuites
Citron - Rince doigt

43 €/personne

Le “Tout Cuit Homard”

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

60 €/personne



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**

LE CHALUTIER

Menu de Fêtes Noël Nouvel An 2026

Tél. 03.89.41.52.63 **www.lechalutier.fr**

https://www.facebook.com/Lechalutier68



Suggestions pour l'Apéritif



- Verrine de Saumon Frais et Fumé sur Crème à l'Aneth — **3 €/pièce**
- Verrine de Crevettes Marinées au Pavot sur Crème de Yuzu — **3 €/pièce**
- Accras de Morue Maison — **4,10 €/100g**

Les entrées froides et à réchauffer



- Saumon Label Rouge Fumé par nos soins — **83 €/kg**
  (plaquettes de 4 - 6 - 10 tranches)



- Filet de Saumon Label Rouge Mariné à l'Huile de Noisette et à l'Aneth Fraiche — **70 €/kg**
- Terrine de Saint Jacques, Lotte et Homard en 3 parfums — **9 €/portion**
  (Crustacés, Safran et Pignon de Pin)
  Sauce Cocktail



- Coquille de Poissons — **8 €/pièce**
  (Cabillaud, Crevettes, Quenelles de Brochet, Champignons)
- Coquille de Noix de Saint Jacques - Sauce à l'Armoricaine — **13 €/pièce**
  (Noix de Saint Jacques, Crevettes Décortiquées)
- Coquille de Noix de Saint Jacques et Homard — **17 €/pièce**
  Sauce Safranée et Petits Légumes
  (Noix de Saint Jacques, Dés de Homard et Écrevisses)



- Feuilleté de Saumon en Mousseline de Poissons et Brunoise de Légume — **43 €/kg**
  (Pièce pour 4 - 6 - 10 personnes)

Les Plateaux Pierrades ou Fondues

- Saumon, Cabillaud, Lotte, Thon, Queues de Crevettes — **20 €/personne**

Le goût de la mer l'esprit de la fête !



Les plats de résistance

- Pavé de Cabillaud, sur Lit de Poireaux et Courgettes
  Croustillant de Champignons et Légumes Verts
  Sauce au Crémant d'Alsace
  Uniquement pour Noël — **16 €/portion**
- Le Vol-au-Vent de Lotte, Loup de Mer et Girolles — **19 €/portion**
  Pâtes Artisanales
  Sauce aux Coquillages et Crustacés
- Filet de Dorade Royale Française Grillé sur Peau — **22 €/portion**
  Fishschnacka aux Crustacés
  Sauce Homardine
- Rôti de Lotte Mariné au Sésame et sa Noix de Saint Jacques — **26 €/portion**
  Sur Ravioles au Potimarron
  Sauce Crémeuse aux Girolles
  Uniquement pour Noël
- Filet de Turbot Grillé — **28 €/portion**
  Sauce au Champagne
  Risotto à l'huile de Truffes

Spécialité

- Bouillabaisse **"Le Chalutier"**
  Médaillon de Lotte, Pavé de Sébaste, Darne de Saumonette,
  Langoustine, Homard, Gambas, Moules
  Soupe de Poissons de Roche, Pommes de Terre,
  Croûtons de Pain Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille

  32 €/portion Minimum 2 personnes





Caviar Oscietre Prestige

- Boite de 50 g
- Boite de 100g

L'excellence de la mer pour les fêtes