

Le Plaisir des Mets

POISSONS DE FÊTES



N'oubliez pas de passer vos commandes de Noël
au plus tard le mercredi 17 décembre
et pour le Jour de l'An au plus tard le mercredi 24 décembre



PLATEAUX DE FÊTES



LE PLATEAU

11,95 € Mousse

- 10 crevettes cuites 30/50 (Élevage Équateur ou autres)
- 200 g Bulots cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 1 ½ tourteau cuit (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 2 Langoustines cuites 20/30 (Pêche Atlantique Nord-Est)

LE PLATEAU

19,95 € Matelot

- 10 crevettes cuites 30/50 (Élevage Équateur ou autres)
- 200 g Bulots cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 4 Langoustines cuites 20/30 (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 1 ½ tourteau cuit (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 50 g Bigorneaux cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 10 moules Espagne (Élevage Espagne)
- 6 huîtres Fines de claires Marennes Oléron N°3 (Élevage France)



LE PLATEAU

32,95 € Amiral

- 8 Crevettes cuites 30/50 (Élevage Équateur ou autres)
- 200 g Bulots cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 4 Langoustines cuites 20/30 (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 1 Homard cuit (Pêche atlantique Nord-Est)
- 100 g Bigorneaux cuits (Pêche Atlantique Nord Est)
- 12 Amandes (Pêche Atlantique Nord Est)
- 6 Huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N° 3 (Élevage France)
- 10 moules Espagne (Élevage Espagne)

Le conseil de notre sommelier

Côtes de Gascogne Esquirots IGP 2022

Pour en profiter pleinement, servez-le bien frais, entre 8 et 10 °C.

Il s'accorde particulièrement bien avec des huîtres fraîches, des bulots, des crevettes ou un plateau de fruits de mer.

75 cl **5,32 €**

Soit 7,09 € le litre



LE PLATEAU

54,95 € Major

- 12 Crevettes cuites 30/50 (Élevage Équateur ou autres)
- 200 g Bulots cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 4 Langoustines cuites 20/30 (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 1 Langouste Caraïbes
- 50 g Bigorneaux cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 6 Amandes (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 12 Huîtres Fines de Claire Marennes Oléron N° 3 (Élevage France)
- 1 ½ tourteau cuit (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 10 moules Espagne (Élevage Espagne)

LE PLATEAU

69,95 € Galion

- 16 Crevettes cuites 25/35 (Élevage Équateur ou autres)
- 400 g Bulots cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 6 Langoustines cuites 20/30 (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 50 g Bigorneaux cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 6 Amandes (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 18 huîtres Fines de claires Marennes Oléron N°3 (Élevage France)
- 6 Crevettes sauvages 40/60 (Océan indien)
- 1 Langouste Caraïbe
- 6 pinces de Tourteau cuites 12/20 (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 10 moules Espagne (Élevage Espagne)
- Pot Aïoli, citron, rince doigt



LE PLATEAU

149,95 € Impérial

- 1 Patte de Crabe Royal cuite
- 400 g Bulots cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 6 Langoustines cuites 20/30 (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 50 g Bigorneaux cuits (Pêche Atlantique Nord-Est)
- 24 huîtres Fines de claires Marennes Oléron N°3 (Élevage France)
- 10 moules Espagne (Élevage Espagne)
- 16 Crevettes sauvages 40/60 (Océan indien)
- 20 Crevettes cuites 25/35 (Élevage Équateur ou autres)
- 1 Langouste Caraïbe
- 1 Homard cuit (Pêche atlantique Nord-Est)
- 8 pinces de Tourteau cuites 12/20 (Élevage France)
- 6 Palourdes (Pêche Atlantique Nord Est)
- 200 g Crevettes grises (Pêche Atlantique Nord-Est)
- Pot Aïoli, citron, rince doigt

La Cave à caviar

- Caviar Pacifique (acipenser transmontanus)
- Caviar Siberian (acipenser Baerii)
- Caviar Oscietre (acipenser gueldenstaedtii)
- Caviar Beluga (Huso Huso) **EXTRA**
- Grosse boîte sur commande...48H



COQUILLAGES CRUSTACÉS




Les Huîtres


BRETAGNE... DU NORD

Cancale N°2
Spéciale de Cancale N°2
Cancale N°2
Maison DESMARES
Prat Ar Coum N°2
Spéciale de Prat Ar Coum N°2
Les Abers N°2 Jean-Luc LE GALL
Les Abers N°3 Jean-Luc LE GALL
Spéciale de Plougastel N°3
HUITRES D'EXCEPTION

BRETAGNE... DU SUD

Spéciale de Bretagne N°3
Creuse de Bretagne N°4 
Huitres Longues
La belon N°00
HUITRES D'EXCEPTION
Plate de Belon N°3
Ile de Ré N°3

NORMANDIE

Isigny N°2
Isigny N°3
Spéciale Utah Beach N°2
HUITRES D'EXCEPTION
Spéciale Utah Beach N°3
HUITRES D'EXCEPTION
Utah Beach N°3 ODG
St Vaast N°2
St Vaast N°3
Spéciale de St Vaast N°2
Normandie N°3 
Creuse de Normandie N°2
Spéciale Pointe d'Agon N°2
HUITRES D'EXCEPTION
Les Asnelles Spéciale N°2
HUITRES D'EXCEPTION

ATLANTIQUE

Charente Maritime
Bella Ostréa N°2
Bella Ostréa N°3 ODG

Vendée

Vendée N°2
Vendée N°4


Arcachon

Creuse d'Arcachon N°3
Spéciale de Pompadour N°2
HUITRES D'EXCEPTION
Cap Ferret
Les Parcs de l'Impératrice Joëli DUPUCH N°2
HUITRES D'EXCEPTION

MÉDITERRANÉE

Bouzigues N°2 Laurent SCOTTO
Bouzigues N°2
Bouzigues N°3
Bouzigues N°3
Spéciale Bouzigues Réserve N°2
« Tarbouriech »
HUITRES D'EXCEPTION
Camargue N°2 Pierre TZICURIS
Camargues N°3 Pierre TZICURIS

Les Moules

Moule de Bouchot AOP
(Détail et barquette)
Moule de Bouchot
Label Rouge EXTRA 
(Détail et barquette)
Moule d'Espagne nettoyée
(Détail et barquette)
Moule d'Espagne à farcir

Les Coquillages vivants

Amande (Pêchée Atlantique Nord-Est)
Bigorneau (Pêché Atlantique Nord-Est)
Bulot (Pêché Atlantique Nord-Est)
Clams (Pêché Atlantique Nord-Est)
Coque (Élevé en France)
Couteau (Pêché Atlantique Nord-Est)
Oursin (Pêché Atlantique Nord-Est)
Coquille Saint-Jacques
de plongée EXTRA
(Pêchée Atlantique Nord-Est)
Escargot de mer Murex
(Pêché Méditerranée)
Ormeau EXTRA
(Pêché Atlantique Nord-Est)
Palourde (Élevage France)
Direct Producteur EXTRA
Praire (Pêché Atlantique Nord-Est)
Vernis (Pêché Atlantique Nord-Est)
Violet (Pêché Méditerranée)

Le Vivier

Homard Bleu
Homard US
Tourteaux, Langouste
(sur commande) EXTRA
Langouste vivante EXTRA
Ecrevisses

Les Crustacés

Gambas géantes crues
sauvages EXTRA
(2/3 pièces au kilo)
Gambas sauvages cuites
(8/10 pièces au kilo)
Label Rouge Madagascar cuits
(20/30 pièces au kilo)
Crevettes sauvages
Crevettes élevage et Bio
Crevettes grises
Langoustines moyennes
et grosses (crues et cuites)
Tourteaux
Araignées de mer
Pincettes de tourteaux
moyennes et grosses
Patte de Crabe Royal EXTRA
Homard US
ou Bleu européen
Langouste entière EXTRA




Les Poissons de Pêche

Bar sauvage (Pêché Atlantique Nord-Est)
Bar de ligne (Pêché Atlantique Nord-Est)
Lotte (Pêché Atlantique Nord-Est)
Daurade Royale sauvage
(Pêchée Atlantique Nord-Est ou Méditerranée)
Saumon sauvage
(Pêché Pacifique ou Adriatique)
Turbot (Pêché Atlantique Nord-Est)
Saint-Pierre (Pêché Atlantique Nord-Est)
Sole (Pêché Atlantique Nord-Est)
Maigre (Pêché Atlantique Nord-Est)

Votre poissonnerie s'engage et vous propose de la pêche FRANÇAISE et responsable

Les Poissons d'élevage

Saumon entier (Écosse ou Norvège)
Saumon Bomlö EXTRA 
Saumon Label Rouge
Sandre de la Drôme Eymeux EXTRA
Truite du Vervors Echevilly
EXTRA (1 à 2kg)
Bar et Dorade (France ou autre)



PAINS DE FÊTES

FABRIQUÉS SUR PLACE PAR NOS BOULANGERS



NOS PAINS SPÉCIAUX CLASSIQUES

- Pain aux noix
- Pain aux figues
- Pain au maïs brioché
- Pain de seigle
- Pain de mie brioché




NOS PAINS SPÉCIAUX SPÉCIAL FÊTES

- Tourte de meule à l'ancienne
- Pain d'épices



NOS PAINS TRADITIONNELS

Façonnés à la main tous les jours
dans nos ateliers avec
de la farine label Rouge 

- Pavé
- L'Aubré
- Pain aux graines
- Pain violet
- Pain de mie authentique

Ouvert dimanche 14 et 21 Décembre de 9 à 18h
le mardi 23 de 8h à 20h, le mercredi 24 de 8h à 18h, le mercredi 31 de 8h à 18h30

E.Leclerc
ST-PAUL-LES-ROMANS



95, rue Clair
26750 Saint-Paul-lès-Romans
☎ 04 75 05 50 00

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 20H00