

PRODUITS FESTIFS

.....	72.90€/kg	SAUMON
.....	62.90€/kg	Saumon fumé – Ecosse
.....	41.90€/kg	Saumon gravlax – Ecosse, fait maison
.....	x 18.00€	Saumon frais Label Rouge – Ecosse
.....		Œuf de saumon keta, 50g - Neuvic

.....	98.50€/kg	TRUITE
.....	x 4.90€	Truite fumée - l'Isle s/ la Sorgue
.....	x 7.90€	Rillettes de truite fumée 50g - l'Isle s/ la Sorgue
.....	x 9.95€	Rillettes de truite fumée 80g - l'Isle s/ la Sorgue
.....		Œufs de truite 50g - Neuvic

.....	Cours du jour	PRODUITS FRAIS & EPICERIE FINE
.....	x 8.00€	Noix de Saint Jacques – Origine France
.....	x 19.50€	Tarama premium 90g - Neuvic
.....	x 5.00€	Tarama au caviar 90g - Neuvic
.....	200€/kg	Mini Blinis x16 Neuvic
.....		Poutargue, La Saveur des Calanques

HUITRES FERMEES

	Bourriche	Vrac	
.....	x24 - 28€		19.00€/kg
.....	x24 - 28€		16.00€/kg
.....	x24 - 40€		16.00€/kg
.....	x24 - 65€		31.50€/kg
.....	x24 - 63€		33.00€/kg
.....			31.00€/kg
.....			19.00€/kg
.....			2.00€/p
.....			Spéciale de Camargue n°3
.....			Fine d'Oléron n°3
.....			Cancale n°3
.....			Amulette
.....			Ostra Régat n°3
.....			Gillardeau n°3
.....			Isigny n°2
.....			Plate de Belon n°0

AUTRES / OBSERVATIONS



Nom :

Prénom :

Téléphone :

Date :

Heure :

L'Isle Sur La Sorgue

5 Place Ferdinand Buisson

09.60.08.64.61

www.eulalie-poissonnerie.fr



COMPOSEZ VOTRE PLATEAU SUR MESURE

FORFAIT 5.00€

Parce que votre plateau est préparé avec soin, accompagné de citron, mayonnaise et aioli, vinaigre d'échalote, beurre et rince-doigts.

Ce forfait est appliqué pour toute commande d'un plateau sur mesure.

Prix unitaire

HUITRES

..... x 1.80€	Fines de claires n°3 - Ile d'Oléron
..... x 1.80€	Cancale n°3 - Baie Mont St Michel - Famille Boutrais
..... x 2.00€	Huître de Camargue n°3 - Port Saint Louis du Rhône
..... x 2.80€	Isigny n°2 - L'huître Normande de pleine mer
..... x 2.40€	Amulette n°6 - L'huître cocktail de la Famille Boutrais
..... x 3.50€	Ostra Régal n°3 - Irlande - Famille Boutrais
..... x 3.20€	Gillardeau n°3 - Spéciale
..... x 2.50€	Plate de Belon n°0

HUITRE MARINEE

..... x 2.50€	Des accords inspirés par le rythme des saisons
---------------	--

CRUSTACES

..... x 0.50€	Bulots cuisson maison
..... x 1.50€	Crevette rose
..... x 2.50€	Grosse crevette sélection prestige
..... x 4.00€	Crevettes grises (100g)
..... x 9.00€	Gambas sauvage XL
..... x 5.00€	Langoustine
..... x 9.00€	Pince de tourteau XL
..... x 14.0€	Demi tourteau
..... x 26.0€	Tourteau entier
..... x 4.00€	Bigorneaux, cuisson maison (100g)
..... x 90.0€	Homard signature, en médaillon, entièrement préparé
..... x 85.0€	Homard Européen (6/800g) coupé en deux
..... x 40.0€	Queue de langouste (250/300g)

TOUCHE D'ORIGINALITE

..... x 9.00€	Saumon fumé
..... x 10.0€	Truite fumée
..... x 8.00€	Sashimis de truite, recette signature M.O.F
..... x 12.0€	Carpaccio de bar
..... x 4.50€	Carpaccio de Saint Jacques
..... x 70.0€	Le bar entier en sashimi, recette signature M.O.F

PLATEAUX SIGNATURES

Une composition variée, savoureuse et colorée pour vous faire découvrir les huitres de différentes façons, nos meilleurs crustacés et nos recettes favorites !

.....x Signature Classique 100€

Ce plateau est composé de :
2 huitres fines n°3
2 huitres spéciales n°3
2 huitres cocktail
2 huitres marinées
6 crevettes sélection prestige
6 bulots cuit maison
2 langoustines
2 pinces de tourteau XL
2 carpaccio de coquilles St Jacques
De Truite fumée
De rillette

Déclinaisons

.....x Premium 180€
Signature classique + un homard signature

.....x Luxe 285€
Signature Classique + un homard signature +
30g de caviar + une bouteille de champagne

Déclinaisons sans huitres

.....x Classique 80€
.....x Premium 160€
.....x Luxe 265€

LES PLATEAUX À PARTAGER

Ces compositions sont données pour 4 en cocktail apéritif à partager.

LES PLANCHES

..... x 39€	Saumon fumé
..... x 45€	Truite fumée
..... x 35€	Gravlax de saumon, fait maison
..... x 49€	Carpaccio de bar, élevage Méditerranée
..... x 49€	Carpaccio de Saint Jacques

LES COFFRETS

..... x 55€	Création truite Truite fumée, rillette de truite, sashimis de truite, cream-cheese aux œufs de truite, crackers, dips de légumes & accompagnements.
..... x 69€	Création poisson cru Carpaccio de Saint Jacques, sashimi de truite, carpaccio de bar, sashimi de poisson d'arrivage & accompagnements.

CAVIAR FRANCAIS - STURIA

Baerii, VINTAGE		Osciètre, OSCIETRA		Osciètre, JASMIN
15g : 39€ x.....	100g : 255€ x.....	15g : 44€ x.....	100g : 289€ x.....	30g : 93€ x.....
30g : 78€ x.....	250g : 628€ x.....	30g : 87€ x.....	250g : 721€ x.....	50g : 155€ x.....
50g : 130€ x.....	500g : 1250€ x.....	50g : 145€ x.....	500g : 1442€ x.....	