

## 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	Spéciale de Camargue n°3
..... x24 - 28€	..... 16.00€/kg	Fine d'Oléron n°3
..... x24 - 40€	..... 16.00€/kg	Cancale n°3
..... x24 - 65€	..... 31.50€/kg	Amulette
..... x24 - 63€	..... 33.00€/kg	Ostra Régat n°3
	..... 31.00€/kg	Gillardeau n°3
	..... 19.00€/kg	Isigny n°2
	..... 2.00€/p	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](http://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

..... x 1.80€	HUITRES
..... x 1.80€	Fines de claires n°3 - Ile d'Oléron
..... x 2.00€	Cancale n°3 - Baie Mont St Michel - Famille Boutrais
..... x 2.80€	Huître de Camargue n°3 - Port Saint Louis du Rhône
..... x 2.40€	Isigny n°2 - L'huître Normande de pleine mer
..... x 3.50€	Amulette n°6 - L'huître cocktail de la Famille Boutrais
..... x 3.20€	Ostra Régal n°3 - Irlande - Famille Boutrais
..... x 2.50€	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€	<b>Création truite</b> Truite fumée, rillette de truite, sashimis de truite, cream-cheese aux œufs de truite, crackers, dips de légumes & accompagnements.
..... x 69€	<b>Création poisson cru</b> 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.....	