

SAUMONS & CO

Saumon fumée - 63€/kg

Origine Ecosse

Saumon Gravlax - 53€/kg

Origine Ecosse - Fait maison

Saumon frais Label rouge - Ecosse 35€/90/kg

Entier, en filet, pavé ou darne

Truite fumée - Isle s/ La Sorgue 90€/kg

Elevage et fumage artisanal, qualité extra

Rillettes de truite fumée - Isle s/ la Sorgue

Elevage et fumage artisanal, qualité extra

Coquille Saint-Jacques, entre 3€ et 3.50€ pièce selon le cours

Pêche française - les coquilles sont triées

Retrouvez le catalogue complet en scannant le QR code

CAVIARS DE FRANCE

15g : 35€

STURIA - Baerii, sélection "Vintage"

30g : 69€

Aux saveurs harmonieusement fruitées et iodées.

50g : 115€

D'herbes fraîches, puis d'iode (huître) et d'olive noire en fin de bouche.

15g : 42€

STURIA - Oscietra

30g : 84€

Aux saveurs marines et arômes beurrés, gourmands, de noix et d'avocat.

50g : 140€

Autres grammages possibles sur commande, livraison en 72h



Commande n°

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Date :

Heure :

CONSULTEZ LE CATALOGUE
COMMANDEZ



L'Isle s/ La Sorgue

5 Place Ferdinand Buisson

04.65.87.33.39

Caumont s/ Durance

30 Faubourg St Sébastien

04.65.87.33.38

www.eulalie-poissonnerie.fr

VOTRE PLATEAU SUR MESURE

HÙITRES FINES

.... Bouzigues n°3	1€20
.... Fines Claires n°3	1€50
.... Cancale n°3	1€60
.... Camargue n°3	1€80
.... Plate de Belon n°0	2€50

HÙITRES CHARNUES

.... Isigny n°2	2€00
.... Gillardeau n°3	2€60
.... Utah Beach n°2	2€80
.... Ostra Régál n°3	2€70

COQUILLAGES ET CRUSTACES

.... Crevette Bio (Madagascar)	1.50€
.... Gambas sauvage	6€
.... Crevettes grises (100g)	3.50€
.... Langoustine	4€
.... Demi-Tourteau	13€
.... Pince de tourteau grosse	6€
.... Bulot de la baie de Granville	0.50€
.... Crabe royal (200g)	20€
.... Homard Français	€
.... Queue de langouste	€
.... Coquille St Jacques en carpaccio	4€

TOTAL : 5€* +

*Forfait préparation : 5€

Parce que chaque plateau est préparé avec soin, et accompagné de citron, de mayonnaise, d'aïoli et de rinces doigts.



NOS COMPOSITIONS

• Trio 6 huîtres 6 bulots 6 crevettes

Bouzigues n°3	18€
Fines Claires n°3	20€
Gillardeau n°3	25€

• Duo Huîtres & Caviar 65€

12 Gillardeau n°3
15g de caviar Sturia "Vintage"

• Découverte 100% Huîtres 50€

24 huîtres de 6 variétés différentes, pour découvrir toutes les saveurs du terroir ostréicole Français.

• Que du plaisir ! 130€

15 de Caviar Sturia "Vintage"	1 queue de langouste
6 fines de claires	2 langoustines
6 Gillardeau	2 pinces de tourteau
6 crevettes	100g de saumon fumé
6 bulots	2 St Jacques en carpaccio

LES HUITRES FERMEES

	Vrac prix au kg	Bourriche x24	x48
Bouzigues n°3	12€	23€	45€
Fines de claires n°3	15€	28€	54€
Cancale n°3	17€	30€	58€
Camargue n°3	18€	-	-
Isigny n°2	17€	-	65€
Gillardeau n°3	25€	52€	100€
Utah beach n°2	23€	57€	110€
Ostra régál n°3	26€	54€	105€