



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

	<b>LES HUITRES DE NOTRE PRODUCTION A OLERON</b>
..... x 1.60€	Fine n°3
..... x 2.80€	Spéciale n°3
..... x 2.40€	Cocktail n°5
	<b>LES HUITRES DE NOS PRODUCTEURS PREFERES</b>
..... x 1.30€	Fines de Bouzigues n°3 - Etang de Thau
..... x 1.90€	Spéciale de Camargue n°3 - Port Saint Louis du Rhône
..... x 1.70€	Cancale n°3 - Baie Mont St Michel - Famille Boutrais
..... x 3.00€	Gillardeau n°4 - Super Spéciale
..... x 3.00€	Ostra Régal n°4 - Irlande - Famille Boutrais
..... x 2.50€	Plate de Belon n°0
..... x 2.20€	Isigny n°2 - l'huître normande de pleine mer
	<b>L'HUITRE MARINEE</b>
..... x 2.50€	Des accords inspirés par le rythme des saisons
	<b>CRUSTACES</b>
..... x 0.50€	Bulots cuisson maison
..... x 1.50€	Crevette rose
..... x 2.50€	Grosse crevette OSO bio de Madagascar
..... x 4.00€	Crevettes grises (100g)
..... x 9.00€	Gambas sauvage XL
..... x 5.00€	Langoustine
..... x 9.00€	Pince de tourteau XL
..... x 13.0€	Demi tourteau
..... x 25.0€	Tourteau entier
..... x 3.00€	Bigorneaux, cuisson maison (100g)
..... x 65.0€	Homard Européen (6/800g) coupé en deux
..... x 75.0€	Homard signature, en médaillon, entièrement préparé
..... x 40.0€	Queue de langouste (250/300g)
	<b>LA TOUCHE D'ORIGINALITE</b>
..... x 8.00€	Saumon fumé
..... x 9.00€	Truite fumée
..... x 8.00€	Sashimis de saumon, recette signature
..... x 6.00€	Tartare de dorade royale (verrine)
..... x 6.00€	Tartare de saumon (verrine)
..... x 12.0€	Chiffonnade de dorade royale
..... x 4.00€	Carpaccio de Saint Jacques aux agrumes
..... x 60.0€	Le bar entier en sashimi, recette signature

# LE PLATEAU SIGNATURE

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

## .....x Signature Classique 100€

Ce plateau est composé de :  
2 fines d'Oléron n°3  
2 spéciales d'Oléron n°3  
2 huîtres cocktail  
2 huîtres marinées  
6 crevettes bio de Madagascar  
6 bulots cuit maison  
2 langoustines  
2 pinces de tourteau XL  
2 carpaccio de coquilles St Jacques  
De Truite fumée  
De sashimi  
De rilette

## Déclinaisons

### .....x Premium 170€

Classique + un homard signature

### .....x Luxe 275€

Classique + un homard signature + 30g de caviar STURIA + une bouteille de champagne

## Déclinaisons sans huîtres

### .....x Classique 80€

### .....x Premium 150€

### .....x Luxe 255€

# LES PLATEAUX À PARTAGER

Des compositions présentées avec soins et dans les moindres détails pour éblouir vos convives !  
Ces compositions sont données pour 4 en cocktail apéritif.

## LES PLANCHES

- ..... x 39€ Saumon fumé
- ..... x 39€ Truite fumée
- ..... x 35€ Gravlax de saumon
- ..... x 42€ Chiffonnade de dorade royale

## LES COFFRETS

- ..... x 48€ **100% truite**  
Truite fumée, rilette de truite, cream-cheese aux œufs de truite, crackers, dips de légumes & accompagnements.
- ..... x 69€ **100% poisson cru**  
Carpaccio de coquille Saint Jacques, sashimi de saumon, chiffonnade de dorade, tartare de dorade, sashimi de bar & accompagnements.

# CAVIAR FRANCAIS - STURIA

Découvrez toute notre sélection en boutique et profitez de conseils avisés pour une dégustation parfaite.

## Baerii, VINTAGE

15g : 38€ x..... 100g : 249€ x.....  
30g : 75€ x..... 250g : 621€ x.....  
50g : 125€ x..... 500g : 1242€ x.....

## Osciètre, OSCIETRA

15g : 44€ x..... 100g : 289€ x.....  
30g : 87€ x..... 250g : 721€ x.....  
50g : 145€ x..... 500g : 1442€ x.....

## Osciètre, JASMIN

30g : 93€ x.....  
50g : 155€ x.....

# PRODUITS FESTIFS

## SAUMON

..... 70.90€/kg	Saumon fumé – Ecosse
..... 59.90€/kg	Saumon gravlax – Ecosse, fait maison
..... 39.90€/kg	Saumon frais Label Rouge – Ecosse
..... 45.90€/kg	Cœur de saumon frais Label Rouge – Ecosse
..... 8€/100g	Tartare de saumon frais Label Rouge (nature) - Ecosse
..... x 13.50€	Œuf de saumon fontaine Bio, 50g - Neuvic

## TRUITE

..... 92€/kg	Truite fumée - l'Isle s/ la Sorgue
..... x 4.90€	Rillettes de truite fumée 50g - l'Isle s/ la Sorgue
..... x 7.90€	Rillettes de truite fumée 80g - l'Isle s/ la Sorgue
..... x 12.5€	Œufs de truite Bio 50g - Neuvic

## PRODUITS FRAIS ET EPICERIE FINE

.....10€/100g	Tartare de dorade royale (nature) – Elevage Bio Méditerranée
..... Cours du jour	Noix de Saint Jacques – Origine France
..... x 14.00€	Tarama au caviar 90g - Sturia
..... x 5.00€	Mini Blinis x16 Neuvic
..... 200€/kg	Poutargue, La Saveur des Calanques
..... x 26.50€	Beurre de Caviar 45g Neuvic
..... x 16.00€	Beurre de Homard 45g Neuvic
..... x 19.90€	Beurre à la truffe noire 45g Neuvic

# HUITRES FERMEES

Bourriche	Vrac	
..... x24 - 23€	..... 13.00€/kg	Fines de Bouzigues n°3
	..... 19.00€/kg	Spéciale de Camargue n°3
..... x24 - 28€	..... 16.00€/kg	Fine d'Oléron n°3
..... x24 - 60€	..... 29.00€/kg	Spéciale n°3
..... x24 - 42€	..... 28.00€/kg	Cocktail n°5
..... x24 - 26€	..... 17.00€/kg	Cancale n°3
..... x24 - 58€	..... 30.00€/kg	Gillardeau n°4
..... x24 - 58€	..... 30.00€/kg	Ostra Régal n°4
	..... 19.00€/kg	Isigny n°2
	..... 2.50€/p	Plate de Belon n°0

# AUTRES / OBSERVATIONS

---

---

---

---