PRODUITS FESTIFS ET TRAITEUR

☐ PLATEAU ☐ VRAC ☐ ENREGISTRÉE ☐ TOTAL ☐ PAYÉE

Nom : .....
Prénom : .....
Téléphone : .....

Commande pour le : .....
Heure : .....

SAUMON & TRUITE

..... 73.90€/kg	Saumon fumé – Ecosse
..... 65.90€/kg	Saumon gravlax – Ecosse, fait maison
..... 42.90€/kg	Saumon frais Label Rouge – Ecosse
..... 100.00€/kg	Truite fumée - l'Isle s/ la Sorgue
..... x 8.50€	Rillette de truite fumée 80g - l'Isle s/ la Sorgue
..... x 16.00€	Œufs de truite 80g - Sturia

PRODUITS FRAIS, TRAITEUR & ÉPICERIE FINE

..... Cours du jour	Noix de Saint Jacques – Origine France
..... x 4.50€	Carpaccio de St-Jacques avec condiments
..... x12.00€	Carpaccio de bar avec condiments
..... x 70.00€	Bar entier en sashimi, recette signature M.O.F
..... x 95.0€	Homard signature, en médaillon, préparé et assaisonné
..... x 6.50	Rillette de poisson maison
.....x 8.00€	Bouchée à la reine de la mer
..... x 14.00€	Tarama au caviar 90g - Sturia
..... x 5.00€	Mini Blinis x16
..... 200€/kg	Poutargue, La Saveur des Calanques

Vous avez envie d'un poisson ou d'un autre produit sur commande : nous ferons le maximum pour vous le proposer, selon les disponibilités.
Merci de nous prévenir au plus tôt.

AUTRES PRODUITS FRAIS

(crevette, bulot, gambas crue, filet de poisson ou entier ... au poids ou à la pièce)

.....

.....

.....

HUITRES FERMÉES

	Bourriche	Vrac
Fine d'Oléron n°3	..... x24 - 28€	..... 16.00€/kg
Cancale n°3	..... x24 - 28€	..... 16.00€/kg
Amulette	..... x24 - 40€	..... 31.50€/kg
Ostra Régal n°3	..... x24 - 65€	..... 33.00€/kg
Gillardeau n°3	..... x24 - 63€	..... 31.00€/kg
Plate de Belon n°0	..... x24 - 60€	..... 2.50€/p

D'autres variétés d'huîtres en bourriche sont disponibles sur commande.
N'hesitez pas à nous faire part de vos envies.

.....



Eulalie Rus
Meilleure ouvrière de france
poissonnière écaillère

5 Place Ferdinand Buisson - L'Isle Sur La Sorgue | www.eulalie-poissonnerie.fr
09.60.08.64.61

COMPOSEZ VOTRE PLATEAU SUR MESURE

FORFAIT 5.00€ ☐

Parce que votre plateau est préparé avec soin, accompagné de citron, mayonnaise et aïoli, 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 2.40€	Amulette n°6 - L'huître cocktail de la Famille Boutrais	
..... x 3.50€	Ostra Régal n°3 - Irlande - L'huître star de la Famille Boutrais	
..... x 3.20€	Gillardeau n°3 - Spéciale	
..... x 2.50€	Plate de Belon n°0	
	HUITRE MARINÉE	
..... x 2.50€	Des accords inspirés par le rythme des saisons	
	CRUSTACÉS	
..... x 0.50€	Bulots cuisson maison	
..... x 1.50€	Crevette rose	
..... x 2.50€	Grosse crevette rose sélection prestige	
..... 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 95.0€	Homard signature, en médaillon, préparé et assaisonné	
..... 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, Isle Sur La Sorgue, Famille Meyer	
..... x 6.50€	Rillette de poisson maison	
..... x 12.0€	Carpcaccio de bar	
..... x 4.50€	Carpaccio de Coquille Saint Jacques	
..... x 70.0€	Le bar entier en sashimi, recette signature M.O.F	

TOTAL : .....

PLATEAUX SIGNATURES

Imaginés par Eulalie : des compositions variées, savoureuses et colorées pour vous faire découvrir les huîtres de différentes façons, nos meilleurs crustacés et nos recettes exclusives !

.....x **Excellence Signature** 260€ **NOUVEAUTÉ** **Édition limitée autour de l'agrume**

Pour 2 personnes :
2 huîtres fines de Cancale n°3
2 huîtres spéciales Ostra Régal n°3
2 huîtres cocktail Amulette
2 huîtres marinées
1 homard signature
30g de caviar IGP Aquitaine Sturia
1 carpaccio de bar
2 carabineros
2 carpaccio de Coquille Saint Jacques
Truite fumée, Isle Sur La Sorgue

.....x **Signature Premium** 180€

Pour 2 personnes :
2 huîtres fines de Cancale n°3
2 huîtres spéciales n°3
2 huîtres cocktail
2 huîtres marinées
6 bulots cuit maison
6 crevettes sélection prestige
2 langoustines
2 pinces de tourteau XL
2 carpaccios de Coquille St Jacques
Truite fumée, Isle Sur La Sorgue
Rillette de poisson, faite maison
+ un Homard Signature,
en médaillon, préparé et assaisonné

.....x **Le Grand Partage** 140€ **NOUVEAUTÉ** **L'essentiel , avec générosité, à partager**

Pour 4 personnes :
12 huîtres fines n°3
8 huîtres spéciales n°3
12 crevettes sélection prestige
12 bulots cuit maison
4 carpaccios de Coquille St-Jacques
Rillette de poisson, faite maison
100g de truite fumée, Isle Sur La Sorgue

.....x **Signature Original** 100€

Pour 2 personnes :
C'est la même composition que le Signature Premium mais **sans** le Homard Signature

CAVIAR FRANCAIS - STURIA

Baerii, VINTAGE	Oscietre, OSCIETRA	Oscietre, JASMIN
15g : 39€ x	15g : 44€ x	30g : 93€ x.....
30g : 78€ x	30g : 87€ x	50g : 155€ x.....
50g :130€ x	50g :145€ x	
100g : 255€ x	100g : 289€ x	