Eulalie Rus
Meilleure ouvrière de france
poissonnière écaillère

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.

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

15g : 39€ x .....
30g : 78€ x .....
50g :130€ x .....
100g : 255€ x .....

Oscietre, OSCIETRA

15g : 44€ x .....
30g : 87€ x .....
50g :145€ x ....
100g : 289€ x .....

Oscietre, JASMIN

30g : 93€ x.....
50g : 155€ x.....

PRODUITS FESTIFS ET TRAITEUR

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.

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.

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