



Catalogue

2025

**PRISE ET RETRAIT DES COMMANDES
UNIQUEMENT À LA POISSONNERIE**



Notre poissonnerie

Nos horaires pour les fêtes

Les Mardis 23 et 30 Décembre
de 9h-13h & 15h30 à 19h

Les Mercredis 24 et 31 Décembre
de 8h30 à 17h

Commandez à partir du 2 Décembre 2025

05 46 75 21 86



Les huîtres

Huîtres fines *Marennes Oléron*
Les incontournables "classiques"



Huîtres N°3

Fines de claires

19,99 € 2 Dz

8,99 € le kg



Huîtres N°4

Fines de claires

12,00 € 2 Dz

8,99 € le kg



Huîtres spéciales

Charnues



Huîtres N°2

Spéciales sélection du **patron** M.O* 17,90 € Dz



Huîtres N°3

Spéciales sélection du **patron** M.O* 15,90 € Dz

*Marennes Oléron

Les plateaux de fruits de mer

Le Royal Homard ou Le Royal Langouste

4 Huîtres, 5 Langoustines, $\frac{1}{2}$ Crabe, 5 Crevettes roses,
4 Bulots cuits, 50 gr de bigorneaux cuits, $\frac{1}{2}$ Homard bleu ou $\frac{1}{2}$ Langouste, $\frac{1}{2}$ Citron

39,99 €
La part

Le Langoustine

4 Huîtres, 12 Langoustines, 2 Gambas sauvages,
4 Bulots cuits, 6 Crevettes roses, $\frac{1}{2}$ Citron

28 €
La part

Le Classique

4 Huîtres, 5 Langoustines, 4 Bulots cuits, 5 Crevettes roses, 50 grs de Bigorneaux cuits, $\frac{1}{2}$ Citron

26,99 €
La part

La Dégustation

10 Langoustines, 4 Bulots cuits, 50 gr de Bigorneaux cuits, 10 Crevettes roses, 1 Pot de rillettes fraîche (\approx 50 gr), 2 Accras, 1 Pot d'Anchois marinés (\approx 80gr)

19,99 €
La part



Vous êtes créatifs, experts ou aventuriers ?

Choisissez vos coquillages et crustacés et composez votre propre plateau !

Crevettes grises	3,99 € /100g
Crevettes tropicales 30/40 p / kg	2,00 € /100g
Crevettes sauvages 10/20 p / kg	2,50 € pièce
Crevettes sauvages 8/10 p / kg	5,00 € pièce
Crevettes sauvages 20/30 p / kg	3,99 € /100g
Bulots cuits	1,80 € /100g
Bigorneaux	2,80 € /100g
Langoustines 16/20	2,20 € pièce
Demi tourteaux	6,90 € la part
Demi langouste - Mer des Caraïbes	18 € la part
Demi homard bleu - Pêché Atl.Nord Est	18 € la part
Palourdes	3,00 € /100g
Pince tourteau 8/12 p / kg	4 € pièce

Kit plateau 5 € pour 4 personnes

(Plateau, rinces doigts, piques à bigorneaux..)

À partir de 150 € nous vous montons le plateau

Notre traiteur

Apéritifs froids

Rillettes aux 2 saumons frais et fumé	4,40 € les 100g
Rillettes de maigre au citron confit	4,40 € les 100g
Tarama à l'huile de truffe	4,40 € les 100g

Apéritif chaud

Accras de morue	3,80 € les 100g
-----------------	-----------------

Entrées froides

Surprise du Chef – Terrine maison	3,80 € la part
Pâté en croûte de saumon et sole aux morilles	38,00 € le kilo

Entrées chaudes

Coquilles Saint-jacques à la bretonne	6,99 € la part
Couteaux en persillades	29,99 € le kilo

Plats

Choucroute de la mer au beurre Nantais	11,99 € la part
Risotto de St Jacques à la Tartufata	14,99 € la part
Sole à la purée de potimarron sauce forestière	12,99 € la part

Nos fumaisons

Saumon fumé maison

Saumon fumé élevé en ECOSSE 4 tranches (environ 180 g)	78 € / kg
Baron de saumon fumé (environ 200 g)	68 € / kg
Saumon fumé à la coupe	78 € / kg
Chute de saumon fumé	38 € / kg
Saumon fumé non tranché	68 € / kg

Poissons fumé maison

Noix de St-Jacques fumées 4 pièces	48 € / kg
Merlu fumé (environ 100/150 g)	48 € / kg
Maigre fumé (environ 100/150 g)	58 € / kg

**Nos poissons sont fumés à froid
aux copeaux de hêtre**



Produits d'Exception



SUR COMMANDE

CAVIAR OSSETRA

ROYAL 77 €

30 G



CAVIAR AMURSKY

29 €

12 G

Contactez nous pour d'autres variétés de Caviar (*persicus, beluga...*)



TARAMA AU CRABE ROYAL

Saveurs subtiles du crabe royal avec la délicatesse du tarama.

80 G

9,90 €



TARAMA AU CORAIL D'OURSIN

Le tarama au corail d'oursin combine puissance et onctuosité en bouche.

80 G

9,40 €

TARAMA À LA TRUFFE NOIRE

Le tarama à la truffe noire apporte une touche festive à toutes les recettes.

80 G

11 €



TARAMA AU HOMARD

Les têtes de homard sont travaillées comme une bisque.

80 G

8,80 €

CROUSTISSIAN AU SEIGLE

Ce biscuit croquant au seigle est élaboré pour faire croustiller toutes vos recettes apéritives.

200 G

7,50 €



FLEUR D'OR

Beurre frais, caviar en abondance. Une recette tout en rondeur et en note iodées.

40 G

29 €

DE NOMBREUX PRODUITS DISPONIBLES SUR COMMANDE

BON DE COMMANDE





LA SPÉCIALE SÉLECTION DU PATRON

Notre sélection d'Huîtres Spéciales, affinées au cœur du bassin Marennes-Oléron, sont sélectionnées à la main pour leur rondeur et leur épaisseur, héritage d'un savoir-faire familial de trois générations.

Charnues, généreuses et délicatement sucrées, elles offrent un goût de terroir unique et une régularité exceptionnelle.



N° de commande :

COMMANDÉZ VOS HUÎTRES

NOM :

DATE DE RETRAIT:

PRÉNOM :

MATIN APRÈS MIDI

N° DE TÉLÉPHONE :



**POUR UNE CONSOMMATION TARDIVE DE VOS PLATEAUX,
NOUS VOUS CONSEILLONS DE CHOISIR LES HUÎTRES FERMÉES
AFIN DE GARANTIR LEUR FRAÎCHEUR ET LEUR SAVEUR.**

LA FINE DE CLAIRE N°4 :

2 DZ X 12,00 € =

LE KG..... X 8,99 € =

SPÉCIALE SÉLECTION DU PATRON N°3

1 DZ X 15,90 € =

LA FINE DE CLAIRE N°3 :

2 DZ X 19,99 € =

LE KG..... X 8,99 € =

SPÉCIALE SÉLECTION DU PATRON N°2

1 DZ X 17,90 € =

ACOMPTE = 10 €

TOTAL :

HUÎTRE OUVERTE

HUÎTRE FERMÉE

SERVICE D'OUVERTURE D'HUÎTRE MONTÉ SUR PLATEAU

4 € LA DZ À PARTIR DE 2 DZ

N° de commande :

Les plateaux de fruits de mer

Bon de commande

RETRAIT DE LA COMMANDE

Date de retrait : _____ / _____ / _____

Matin Après-Midi

Nom / Prénom : _____

Ville : _____

Email : _____ Téléphone : _____

PLATEAUX DE FRUITS DE MER	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
Le Royal Homard		39,99 € la part	
Le Royal Langouste		39,99 € la part	
La Langoustine		28 € la part	
Le Classique		26,99 € la part	
La Dégustation		19,99 € la part	

NOTES : ACOMPTE 20 € - COMMANDE MIN DE 2 PARTS

TOTAL

Pour une consommation tardive de vos plateaux, nous vous conseillons de choisir les huîtres fermées afin de garantir leur fraîcheur et leur saveur.

HUÎTRE OUVERTE

HUÎTRE FERMÉE

Merci

N° de commande :

Votre Plateau personnalisé

Bon de commande

RETRAIT DE LA COMMANDE

Date de retrait : _____ / _____ / _____

Matin Après-Midi

Nom / Prénom : _____

Ville : _____

Email : _____ Téléphone : _____

PLATEAUX PERSONNALISÉ	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
Crevettes grises		3,99 € les 100 g	
Crevettes tropicales 30/40 p le kg		2,00 € les 100 g	
Crevettes sauvages 10/20 p le kg		2,50 € la pièce	
Crevettes sauvages 8/10 p le kg		5,00 € la pièce	
Crevettes sauvages 20/30 p le kg		3,99 € les 100 g	
Bulots cuits		1,80 € les 100 g	
Bigorneaux cuits		2,80 € les 100 g	
Langoustines 16/20		2,20 € la pièce	
Demi tourteaux		6,90 € la part	
Demi Langouste		18 € la part	
Demi Homard bleu		18 € la part	
Palourdes		3,00 € les 100 g	
Pince tourteau 8/12 p le kg		4,00 € la pièce	
Kit Plateau pour 4 pers		5,00 €	

À partir de 150 € nous vous montons le plateau

TOTAL

Merci

N° de commande :

Le traiteur

Bon de commande

RETRAIT DE LA COMMANDE

Matin Après-Midi

Date de retrait : _____ / _____ / _____

Nom / Prénom : _____

Ville : _____

Email : _____ Téléphone : _____

PLATS TRAITEUR	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
Rillettes aux 2 Saumons		4,40 € les 100 g	
Rillettes de Maigre au Citron Confit		4,40 € les 100 g	
Tarama à l'huile de Truffe		4,40 € les 100 g	
Accras de Morue		3,80 € les 100 g	
Surprise du chef - Terrine maison		3,80 € la part	
Pâté en croûte de saumon & sole aux morilles		38,00 € le kilo	
Coquille St-Jacques à la Bretonne		6,99 € la part	
Couteaux en persillades		29,99 € le kilo	
Choucroute de la Mer		11,99 € la part	
Risotto de St Jacques à la Tartufata		14,99 € la part	
Sole à la purée de potimarron sauce forestière		12,99 € la part	

TOTAL

Merci

N° de commande :

La fumaison

Bon de commande

RETRAIT DE LA COMMANDE

Date de retrait : _____ / _____ / _____

Matin Après-Midi

Nom / Prénom : _____

Ville : _____

Email : _____ Téléphone : _____

FUMAISONS	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
Saumon fumé ECOSSE 4 tranches (environ 180 g)		78 € / kg	
Baron de saumon fumé (environ 200g)		68 € / kg	
Saumon fumé à la coupe		78 € / kg	
Chute de saumon fumé		38 € / kg	
Noix de St-Jacques fumées 4 pièces		48 € / kg	
Pavé de Merlu fumé (environ 150 g)		48 € / kg	
Filet de Maigre fumé (environ 100/150 g)		58 € / kg	
Saumon fumé non tranché		68 € / kg	

TOTAL

Merci

N° de commande :

Produits d'Exception

Bon de commande

RETRAIT DE LA COMMANDE

Date de retrait : _____ / _____ / _____

Matin Après-Midi

Nom / Prénom : _____

Ville : _____

Email : _____ Téléphone : _____

GAMME PETROSSIAN	QUANTITÉ	PRIX	TOTAL
Caviar Ossetra royal 30 g		77 €	
Caviar Amursky 12 g		29 €	
Tarama au Crabe royal 80 g		9,90 €	
Tarama au Corail d'oursin 80 g		9,40 €	
Tarama à la Truffe noire 80 g		11 €	
Tarama au Homard 80 g		8,80 €	
Croustissian au Seigle 200 g		7,50 €	
Fleur d'OR 40 g		29 €	

TOTAL

Merci



LES PÊCHERIES DE LA COTINIÈRE

Catalogue

2025



05.46.75.21.86

BD DU CAPITAINE LECLERC, 17310
SAINT-PIERRE-D'OLÉRON