



La Marée Gourmande



MENU & BON DE COMMANDE POUR VOS FÊTES

Nous prenons les commandes du 1er au 19 décembre pour Noël et du 1er au 26 décembre pour la St Sylvestre.
Les commandes sont à régler à la réservation et ne seront pas modifiables. Nous ne prenons pas les chèques.

Nom:		Date:		Heure:	
N° TEL:					
Date:		Heure:		Composez votre plateau de fruits de mer & faites votre prix	
Les formules du poissonnier					
<u>par personne</u> 6 huîtres demi tourteau bulots bigorneaux crevettes roses crevettes grises trois langoustines x 29,00 € =	<u>par personne</u> 6 huîtres demi tourteau une gambas royale bulots bigorneaux crevettes roses crevettes grises deux langoustines x 36,00 € =				
<u>par personne</u> 6 huîtres demi homard bulots bigorneaux crevettes roses crevettes grises trois langoustines x 45,00 € =	<u>par personne</u> 6 huîtres demi langouste bulots bigorneaux crevettes roses crevettes grises trois langoustines x 45,00 € =				
MAYONNAISE x4,60 € le pot AIOLLI x 4,60 € le pot VINAIGRE ECHALOTTE x 2,90 € le pot TOTAL: €		en sac plateau ouvert fermé douzaine PLEINE MER N° 3 x 12 € = douzaine PLEINE MER N° 2 x 14 € = douzaine ST VAAST N°3 x 12 € = douzaine ST VAAST N°2 x 14 € = douzaine ISIGNY N°3 x 12 € = douzaine ISIGNY N°2 x 14 € = douzaine VEULES LES ROSES N°3 x 16 € = douzaine GILLARDEAU N°3 x 30 € = douzaine BELLON x 30 € = douzaine ouverture d'huîtres x 1 € = pièce praire x 1 € = pièce amande x 0,50 € = pièce palourde x 0,60 € = portion bulots cuits (200grs) x 5,00 € = portion bigorneaux cuits (100 g) x 3,00 € = portion crevettes grises (50 g) x 1,50 € = pièce crevettes roses x 0,50 € = pièce crevettes madagascar x 1,60 € = pièce tourteau cuit x 13,00 € = pièce langouste cuite env 500 g x 45,00 € = pièce homard bleu cuit env 500 g x 45,00 € = pièce gambas royale x 10,00 € = pièce pince de tourteau cuit x 8,50 € = pièce langoustine cuite x 2,00 € = TOTAL: €			
Date:		Heure:		Date:	
Apéritifs		Entrées chaudes			
Mise en bouche saumon fumé x 1,30 € =		Bouchée de l'océan x 4,50 € =			
Mise en bouche tomate thon x 1,30 € =		Crêpe aux fruits de mer x 4,50 € =			
Mise en bouche concombre crevettes x 1,30 € =		Coquille dieppoise x 4,90 € =			
Mise en bouche légumes cabillaud x 1,30 € =		Brioche de st Jacques au beurre d'escargot x 6,90 € =			
Mini tartelette froide assortie x 1,30 € =		Gratin de crevettes flambées au whisky x 4,90 € =			
Mini quiche assortie x 1,30 € =		Coquille st Jacques normande x 6,90 € =			
Mini pizza x 1,30 € =		Brioche de saumon à l'oseille x 4,80 € =			
Allumette au saumon fumé x 1,30 € =		Vol au vent de St Jacques & saumon fumé x 6,90 € =			
Crevette en chemise x 1,40 € =		Gratin de tourteau x 7,00 € =			
Croquant de crevette x 1,30 € =		Cassiolette de gambas thermidor x 7,50 € =			
Accras de morue x 0,40 € =		Cassiolette st Jacques flambées au cognac x 7,50 € =			
Praires farcies x 1,40 € =		Nage de coque & son flan de légumes x 7,00 € =			
Escargots farcis x 9,00 € la dz =					
Huître chaude à la normande x 1,50 € =					
TOTAL: €		TOTAL: €			
Date:		Heure:		Date:	
Entrées froides		Plats chauds			
Terrine de saumon & garniture x 6,50 € =		Barquette Cassiolette			
Terrine aux crevettes & garniture x 6,50 € =		Marmitte du capitaine x 9,00 € =			
médailon de saumon farci & garniture x 6,50 € =		Dos d'églefin aux écrevisses x 9,00 € =			
Panaché de la mer x 8,00 € =		Emincé de lotte au chorizo x 12,00 € =			
Carpaccio de st Jacques fumé & garniture x 7,00 € =		Marmitte dieppoise x 12,00 € =			
Verrine de gambas aux agrumes x 7,00 € =		Blanquette de la mer x 9,00 € =			
Demi langouste mayonnaise x 24,00 € =		Blanquette de St Jacques x 12,00 € =			
Saumon fumé maison x 8,00 € les 100 grs =		Duo de st Jacques & gambas crème coco curry x 12,00 € =			
Saumon gravlax maison x 8,00 € les 100 grs =		Lasagne royale de homard bleu x 16,00 € =			
TOTAL: €		TOTAL: €			
PRIX TOTAL COMMANDE:				TOTAL:	

