



La Mariée Gourmande

MENU & BON DE COMMANDE POUR VOS FETES



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		en sac	plateau	ouvert	fermé
par personne	par personne				
6 huîtres	6 huîtres	douzaine	PLEINE MER N° 3 x 12 €	=	
demi tourteau	demi tourteau	douzaine	PLEINE MER N° 2 x 14 €	=	
bulots	une gambas royale	douzaine	ST VAAST N°3 x 12 €	=	
bigorneaux	bulots	douzaine	ST VAAST N°2 x 14 €	=	
crevettes roses	bigorneaux	douzaine	ISIGNY N°3 x 12 €	=	
crevettes grises	crevettes roses	douzaine	ISIGNY N°2 x 14 €	=	
trois langoustines	crevettes grises	douzaine	VEULES LES ROSES N°3 x 16 €	=	
x 29,00 € =	deux langoustines	douzaine	GILLARDEAU N°3 x 30 €	=	
	x 36,00 € =	douzaine	BELLON x 30 €	=	
		douzaine	ouverture d'huîtres x 1 €	=	
par personne	par personne	pièce	praire x 1 €	=	
6 huîtres	6 huîtres	pièce	amande x 0,50 €	=	
demi homard	demi langouste	pièce	palourde x 0,60 €	=	
bulots	bulots	portion	bulots cuits (200grs) x 5,00 €	=	
bigorneaux	bigorneaux	portion	bigorneaux cuits (100 g) x 3,00 €	=	
crevettes roses	crevettes roses	portion	crevettes grises (50 g) x 1,50 €	=	
crevettes grises	crevettes grises	pièce	crevettes roses x 0,50 €	=	
trois langoustines	trois langoustines	pièce	crevettes madagascar x 1,60 €	=	
x 45,00 € =	x 45,00 € =	pièce	tourteau cuit x 13,00 €	=	
MAYONNAISE X 4,60 € le pot		pièce	langouste cuite env 500 g x 45,00 €	=	
AIOLLI X 4,60 € le pot		pièce	homard bleu cuit env 500 g x 45,00 €	=	
VINAIGRE ECHALOTTE X 2,90 € le pot		pièce	gambas royale x 10,00 €	=	
		pièce	pince de tourteau cuit x 8,50 €	=	
		pièce	langoustine cuite x 2,00 €	=	
TOTAL: €		TOTAL: €			

Date:	Heure:	Entrées chaudes			
Apéritifs					
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 €	=	Cassolette de gambas thermidor x 7,50 €			
Accras de morue x 0,40 €	=	Cassolette 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:	Plats chauds			
Entrées froides					
Terrine de saumon & garniture x 6,50 €	=	Barquette Cassolette			
Terrine aux crevettes & garniture x 6,50 €	=	Marmite du capitaine x 9,00 €			
médaillon 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 €	=	Marmite 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: €					

