

Plateaux de fruits de mer

4 huîtres n°4 Marennes Oléron
2 crevettes Madagascar bio
2 amandes
2 palourdes
6 bulots
25g de crevettes grises
bigorneaux
1/2 tourteaux ou 2 pinces
4 langoustines
4 crevettes roses



1/2 homard cuit 200/250g
1/2 tourteau ou 2 pinces
4 huîtres n°4 Marennes Oléron
6 crevettes roses
3 crevettes Madagascar bio
5 langoustines 20/30g
6 bulots
2 palourdes
3 amandes
bigorneaux
25g de crevettes grises



Les coquillages ne sont pas ouverts. Ils sont vendus vivants pour les plateaux comme l'exige la législation.

Plats Traiteur

Les Apéritifs

Samoussa de thon aux petits légumes
Croque Monsieur de saumon fumé
Crevettes croquantes
Mini-burger de poisson

3,60 €/100g

Notre spécialité

Rillettes de saumon fumé et frais à la ciboulette

Les Entrées

Coquilles Saint-Jacques luttée à la truffe.....7,60€ la part
Coquilles de saumon façon Fred.....3,90€ la part
Demi-homard de Bellevue.....19,90€ la part
Dôme de saumon mimosa.....5,90€ la part
Soufflé de Saint-Jacques aux girolles et petits légumes.....29,00€ /kg

Les Plats

Filets de dorade sauce Newburg et légumes du moment...29,00€/kg
Pavé de bar poêlé, pommes de terre rate, tomates.....29,00€/kg
confites, crème de châtaigne
Roulé aux 2 saumons, risotto au citron confit.....26,00€ la part

Tous nos plats sont fabriqués dans nos locaux de Chaniers avec les poissons de saison et les légumes du marché.

