

# NOS FRUITS DE MER

		<i>les 6</i>	<i>Les 9</i>	<i>Les 12</i>
Huîtres creuses fines de claires d'Oléron M3		13,60 €	20,40 €	27,20 €
Huîtres creuses fines pleine mer de Bretagne M3		13,00 €	19,50 €	26,00 €
Portion de bulots (200g)	10,50 €	Portion de bigorneaux (100g)	8,00 €	
Amandes (la pièce)	0,70 €			
Grosse crevette (calibre 16,20) la pièce	3,00 €	Tourteau mayonnaise (min 400g)	24,00 €	
crevettes roses (calibre 40/60)		Langoustines (les 8)	26,50 €	
(les 10) 14,80 € (la pièce) 1,60 €		(la pièce)	3,80 €	
Homard froid mayonnaise (400 à 600 g).....	42,00 €			

# NOS PLATEAUX

	<i>1 pers</i>	<i>2 pers</i>
<b>Plateau de l'écailler</b> Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3 , bulots, 3 amandes, 3 crevettes roses, bigorneaux)	29,00 €	58,00 €
<b>Plateau du mareyeur</b> Par pers : (6 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 3 amandes, bulots, 3 crevettes roses, bigorneaux, 1 langoustine, $\frac{1}{2}$ tourteau)	34,80 €	69,60 €
<b>Plateau tout cuit</b> Par pers : (1 tourteau, bulots, 6 crevettes roses, bigorneaux, 2 langoustines)	33,00 €	66,00 €
<b>Plateau du rivage</b> Par pers : ( 3 huîtres fines de claires d'Oléron M3, 4 huîtres bretonnes M3, 3 amandes, bulots, bigorneaux, 3 crevettes roses, 2 langoustines, $\frac{1}{2}$ tourteau)	39,80 €	79,60 €
<b>Plateau Percheron</b> Par pers : ( 4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 tourteau)	53,00 €	106,00 €
<b>Plateau Dégustation</b> Par pers : ( 4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines , $\frac{1}{2}$ tourteau et $\frac{1}{2}$ homard)	-	120,00 €
<b>Plateau Royal</b> Par pers : ( 4 huîtres fines de claires M3, 4 huîtres bretonnes M3 3 amandes, bulots, bigorneaux, 5 crevettes roses, 2 langoustines, 1 homard)	65,00 €	130,00 €

La composition des plateaux peut être modifiée suivant les arrivages et suivant le stock disponible

Prix nets