Poissonnerie



Pour que nous puissions honorer votre commande, merci de nous retourner ce bon AVANT LE 18 DÉCEMBRE.

Nom*:	
Prénom*:	
N° de téléphone* :	
N° de sociétaire :	oligatoire

Retrait à SARGÉ :

- Mercredi 23 décembre de 13h à 19h
- Jeudi 24 décembre avant 16h

Fruits de mer

Prix /kg	Qté (pièce ou poids)
16 €	
*	
*	
*	
*	
	16€ * *

^{*}Tarifs variant en fonction de la pêche!

VIVANTS	Prix /kg	Qté (pièce ou poids)
Coquilles St-Jacques de plongée	*	
Palourdes	*	
Praires	*	

Crevettes roses bio



2,99€ les 100 g

Saumon



FUMÉ	Prix /kg	Qté (pièce)
À la tranche « Les fumoirs de la pointe du Raz »		
Tranché par plaque de 500 g	72 €	
Tranché par plaque de 1 kg		



FRAIS	Prix /kg	Qté (pièce ou poids)
Pavé (portion ou filet entier)	32,95 €	

Pour que nous puissions honorer votre commande, merci de nous retourner ce bon **AVANT LE 14 DÉCEMBRE.**

Huitres

Huîtres de captage naturel non triploïdes



Huitres bretonnes

« Producteurs depuis trois générations : nos huîtres de pleine mer proviennent uniquement de captage naturel dans les eaux de très bonne qualité situées au large de Quiberon.

Particulièrement charnues et bien iodées, nos huîtres sont idéales pour passer de bonne fêtes! »

Huitres de Noirmoutier

« L'huître de Noirmoutier bénéficie d'un taux de salinité fixe toute l'année qui lui apporte un goût iodé incomparable et lui permet d'être conservée plus longtemps! »

Huitres de Cancale

« Nous travaillons en captage naturel avec des tubes collecteurs situés en Charente-Maritime à Fouras qui sont ensuite placés sur des tables ostréicoles à Cancale pendant 3 à 4 ans! »

		Bourriche de 4 kg (soit 50 pièces)		ie de 8 kg 0 pièces)	Au (détail
	Prix	Qté	Prix	Qté	Prix	Qté (kg)
Huîtres bretonnes						
Huîtres de Noirmoutier	36,50€		68,90 €		8,90 €	
Huîtres de Cancale						

CALIBRE 2		e de 4 kg pièces)	Bourriche de 8 kg (soit 100 pièces)	
	Prix	Qté	Prix	Qté
Huîtres bretonnes				
Huîtres de Noirmoutier	46,90 €		84,50 €	
Huîtres de Cancale				





