

# Fêtes de fin d'année 2024

LE CHALUTIER

Claude et Claire BOURGNE

6 avenue Frédéric Louis 91150 ETAMPES

Tél. : 01 64 94 07 68

## PLATEAU DE FRUITS DE MER

### Plat principal

Environ 38/45 euros par personne

1 dz huitres FC ou normandes n° 3  
2 praires  
2 palourdes  
2 langoustines  
3 crevettes roses Madagascar  
1 pince de tourteau ou ½ tourteau  
50 g crevettes grises  
50 g bigorneaux  
100 g bulots

### Entrée

environ 25 euros par personne

6 huitres FC ou normandes n° 3  
2 praires  
1 langoustine  
50 g bulots  
1 pince de tourteau

Cet exemple de nomenclature peut être modifié, selon vos goûts.

Possibilité de rajouter : huitres Ancelin ou Belon, clams, amandes

Langoustes bretonne et australienne, homard canadien ou breton, selon cours du jour

Cuisson des crustacés et ouverture des fruits de mer gratuites, citron offert

## RAYON TRAITEUR

Coquilles St Jacques	9 euros/pièce
Terrine maison	49.80 euros/100 g
Rillettes de saumon	49.80 euros/100 g
Escargots de Bourgogne	8.5 euros/dz
Saumon fumé écossais à la corde label rouge	8.20 euros/100 g
Verrine pétoncles ou saumon	5 euros/pièce
Cocotte saumon ou St Jacques	9 euros/pièce
Tourte aux petits légumes et st Jacques	39.8 euros/kg

Pour toute commande de poissons et de fruits de mer, passez commande au

**01 64 94 07 68**

- Sur le marché Place St Gilles le mardi matin
- Sur le marché Place Notre Dame le samedi matin

Les commandes seront à retirer les 23 – 24 – 25 décembre et 30 – 31

**6 avenue Frédéric Louis à Etampes**