

POISSONNERIE LAPORTE/NICOT

9 Rue des pêcheurs
82200 St Etienne les Remiremont
Tel : 03.29.22.61.74

Horaires : 8h30-19h du mardi au samedi
Marché à Gérardmer, St Dié des Vosges
Lure, Cornimont, Masevaux, Thann
Marché couvert Epinal : 03.29.33.37.14
Marché couvert Remiremont : 07.88.26.70.11

Client

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Ville :

Enlèvement : Date :/...../
.....
Heure :
.....

Nombre de personnes :

Plat principal / Entrée

Produit		Quantité	Prix/ pièce	Observation	
Huitres	Fine de claire n°3		1,35 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Fine de claire verte n°3		1,55 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Lilia n°3		1,55 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Lilia n°2		1,85 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Isigny n°3		1.45 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Isigny n°2		1.75 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Cancale n°3		1,35 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Cancale n°2		1,65 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Sentinelle n°3		1,95 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Gillardeau n°3+		3.15 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	1/2Tourteau		15.75 €		
	Pinces de crabes		3.85 €		
1/2 Langouste	Rose cuite maison		42,00 €		
1/2 Homard	Breton cuit maison		35,00 €		
Gambas	Sauvage		6.00 €		
Gambas	Sauvage Géante		9.00 €		
Crevettes	Bio de Madagascar 40/60		0,95 €		
	Tropicales cal:25/35		0,70 €		
	Tropicales cal: 40/60		0,40 €		
	Grises		3,50 €		Pour info, la pièce = 100 g
Langoustines	16/20		2,75 €		
Coquillages cuits	Bigorneaux		3.20 €		Pour info, la pièce = 100 g
	Bulots 40/60 cuit maison		1,95 €		Les 6 pièces
Coquillages crus	Palourdes 40/50		0,80 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Praires 15/20		1,50 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Amandes 20/25		0,40 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Clams 8/10 ou vernis		3,00 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Moules d'Espagne 25/30		0,30 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
Carpaccio	Saint-Jacques		8.5 €		Portion de 150g
	Saumon		6.5 €		
	Thon		8.5 €		
Sauces	Mayonnaise		3.8 €		
	Aïoli		3.8 €		
	Vinaigre d'échalotte		2.5 €		
Autres					

Autres produits hors plateau :

INCLUS CITRONS ET RINCES DOIGTS

+ Formule →

POISSONNERIE LAPORTE/NICOT

<p style="text-align: center;">Plateau apéro 16 €/pers</p> <p>3 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) 3 Huitres sentinelles (ouvertes oui non) 3 Crevettes roses 40/60 3 Crevettes roses Bio 40/60 6 Bulots cuit maison</p>	<p>Plateau N°</p> <p style="text-align: center;"><u>Client</u></p> <p>Nom : Prénom : Téléphone :</p> <p><u>Enlèvement</u> : Date :/...../..... Heure :</p>
<p>Nombre de parts :X 16€ =</p>	<p>Acompte versé :€</p>
<p style="text-align: center;">Le Moussaillon 26 €/pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) 1 Pince de tourteaux 2 Langoustines 6 Crevettes roses Bio 40/60 50 Gr de Crevettes grises 100 gr de Bulots cuit maison 1 Amande (ouverte oui non)</p>	<p style="text-align: center;">Le chalutier 45 €/pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) $\frac{1}{2}$ Tourteaux 1 Gambas sauvage 2 Langoustines 6 Crevettes roses Bio 40/60 50 Gr de Crevettes grises 100 gr de Bulots cuit maison 50 gr de Bigorneaux 1 Amande (ouverte oui non)</p>
<p>Nombre de parts :X 26€.....</p>	<p>Nombre de parts :X 45€.....</p>
<p style="text-align: center;">L'Albatros 60 € /pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) 1 Pince de tourteaux 2 Langoustines 6 Crevettes roses Bio 40/60 50 Gr de Crevettes grises 100 gr de Bulots cuit maison 50 gr de Bigorneaux 1 Amande (ouverte oui non) $\frac{1}{2}$ Homard breton(env 250 gr) cuit maison</p>	<p style="text-align: center;">Le Royale 65 € /pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) 1 Pince de tourteaux 2 Langoustines 6 Crevettes roses bio 40/60 50 Gr de Crevettes grises 100 gr de Bulots cuit maison 50 gr de Bigorneaux 1 Amande (ouverte oui non) $\frac{1}{2}$ Langouste (± 250 gr) cuite maison</p>
<p>Nombre de parts :X 60€.....</p>	<p>Nombre de parts :X 65€.....</p>