

POISSONNERIE LAPORTE/NICOT

ZA de la Chaume
88200 St Etienne les Remiremont
Tél : 03.29.22.61.74

Horaires : 8h30-19h du mardi au samedi
Marchés à Gerardmer, Remiremont, St
Dié, Lure, Cornimont
Tournée dans la région
Marché couvert d'Epinal: 03.29.33.37.14

Bon de commande N°

Client

Nom :

Prénom:

Téléphone:

Ville:

Enlèvement: Date:/...../.....
Heure:

Acompte versé: € Esp Chq CB

Plateau de fruits de mer:

Nombre de personnes:

Plat principal / Entrée

Produit		Quantité	Prix/ pièce	Observation	
Huîtres	Fine de claire n°3		1,18 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Fine de claire verte n°3		1,38 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Lilia n°3		1,38 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Lilia n°2		1,58 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Cancale n°3		1,18 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Speciale d' Isigny n°3		1,18 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Spéciale d'Isigny n°2		1,38 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Céline n°3		1,38 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Sentinelle n°3		1,68 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Ostra regal n°3		2,28 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Gillardeau n°3+		2,68 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
Demi-Tourteau			11,90 €		
Pincés de crabes			2,50 €		
½ Langouste	Rose cuite maison		32,00 €		
½ Homard	Breton cuit maison		22,00 €		
Crevettes	Bio de Madagascar 40/60		1,10 €		
	Sauvages de Madagascar 40/60		0,99 €		
	Tropicales cal:30/40		0,90 €		
	Tropicales cal: 40/60		0,40 €		
	Gambas Sauvages cal:10/15		4,20 €		
	Grises		3,00 €	<i>Pour info, la pièce = 100 g</i>	
Langoustines	16/20		2,20 €		
Coquillages cuits	Bigorneaux		2,70 €	<i>Pour info, la pièce = 100 g</i>	
	Bulots 40/60		1,80 €	<i>Pour info, la pièce = 100g</i>	
Coquillages crus	Palourdes 40/50		0,50 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Praires 15/20		1,20 €	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 €	Portion de 150g	
	Saumon		6 €	Portion de 150g	
	Thon		8 €	Portion de 150g	
Autres					

Autres produits hors plateau:

INCLUS CITRONS ET RINCES DOIGTS

POISSONNERIE LAPORTE/NICOT

<p style="text-align: center;">Plateau apéro 16 €/pers</p> <p>3 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) 1 Pince de tourteaux 1 Langoustine 3 Crevettes roses 40/60 3 Crevettes roses Bio 40/60 50 Gr de Crevettes grises 1 Amande (ouverte oui non)</p>	<p>Bon de commande N°</p> <p style="text-align: center;"><u>Client</u></p> <p>Nom :..... Prénom :..... Téléphone :..... <u>Enlèvement</u> : Date :...../...../..... Heure :.....</p>
<p>Nombre de parts :.....X 16€ =.....</p>	<p>Acompte versé :.....€</p>
<p style="text-align: center;">Le Moussaillon 24€/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 1 Amande (ouverte oui non)</p>	<p style="text-align: center;">Le chalutier 38€/pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) $\frac{1}{2}$ Tourteaux 1 Gambas Géante sauvage 2 Langoustines 6 Crevettes roses Bio 40/60 50 Gr de Crevettes grises 100 gr de Bulots 50 gr de Bigorneaux 1 Amande (ouverte oui non)</p>
<p>Nombre de parts :.....X 24€.....</p>	<p>Nombre de parts :.....X 38€.....</p>
<p style="text-align: center;">L'Albatros 46 € /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 50 gr de Bigorneaux 1 Amande (ouverte oui non) $\frac{1}{2}$ Homard Canadien (± 250 gr) ou $\frac{1}{2}$ Langouste (- 200 gr) ou si $\frac{1}{2}$ Homard breton formule à 66 € /pers</p>	<p style="text-align: center;">Le Royale 58 € /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 50 gr de Bigorneaux 1 Amande (ouverte oui non) $\frac{1}{2}$ Langouste (± 250 gr)</p>
<p>Nombre de parts :.....X 46€.....</p>	<p>Nombre de parts :.....X 58€.....</p>