

POISSONNERIE LAPORTE/NICOT

9 Rue des pêcheurs
88200 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	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 €	
Pincés de crabes			4,85 €	
1/2 Langouste	Rose cuite maison		42,00 €	
1/2 Homard	Breton cuit maison		35,00 €	
Gambas	Sauvage		6.00 €	
Crevettes	Sauvage 40/60		1.10 €	
Crevettes	Bio de Madagascar 40/60		1.56 €	
	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 nature		1,95 €	Les 6 pièces
	Bulots Espelette		2.30 €	Les 6 pièces
Coquillages crus	Palourdes 40/50		0,95 €	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"/>
Carpaccio	Saint-Jacques		9.50 €	Portion de 150g
	Saumon		8.50 €	
	Thon		9.00 €	
Sauces	Mayonnaise		3.8 €	
	Aïoli		3.8 €	
	Vinaigre d'échalotte		2.5 €	
Autres				

Autres produits hors plateau :

INCLUS CITRONS ET RINCES DOIGTS

+ Formule →

<p 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 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 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 align="center">Le chalutier 45€/pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) ½ 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 42€.....</p>
<p 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) ½ Homard breton(env 250 gr) cuit maison</p>	<p 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) ½ Langouste (± 250 gr) cuite maison</p>
<p>Nombre de parts :X 52€.....</p>	<p>Nombre de parts :X 62€.....</p>