

# 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		1,15 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Fine de claire verte n°3		1,35 €	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;"><b>Plateau apéro 16 €/pers</b></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 : .....</p> <p>Prénom : .....</p> <p>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;"><b>Le Moussaillon 26 €/pers</b></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;"><b>Le chalutier 45 €/pers</b></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 45€.....</p>
<p style="text-align: center;"><b>L'Albatros 60 € /pers</b></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 style="text-align: center;"><b>Le Royale 65 € /pers</b></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 60€.....</p>	<p>Nombre de parts : .....X 65€.....</p>