

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	Cancale n°3		1,23 €	ouvertes <input type="checkbox"/> non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Cancale n°2		1,44 €	ouvertes <input type="checkbox"/> non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Sentinelle n°3		1,75 €	ouvertes <input type="checkbox"/> non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Gillardeau n°3+		2,79 €	ouvertes <input type="checkbox"/> non-ouvertes <input type="checkbox"/>
1/2	Tourteau		12,50 €	
Pincés de crabes			3,50 €	
1/2	Langouste	Rose cuite maison	33,00 €	
1/2	Homard	Breton cuit maison	22,00 €	
Gambas		Sauvage	4,50 €	
Crevettes	Bio de Madagascar 40/60		0,85 €	
	Tropicales cal:25/35		0,70 €	
	Tropicales cal: 40/60		0,40 €	
	Grises		3,50 €	Pour info, la pièce = 100 g
Langoustines	16/20		2,50 €	
Coquillages cuits	Bigorneaux		2,70 €	Pour info, la pièce = 100 g
	Bulots 40/60		1,80 €	Les 6 pièces
Coquillages crus	Palourdes 40/50		0,80 €	ouvertes <input type="checkbox"/> non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Praises 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		8 €	Portion de 150g
	Saumon		6 €	
	Thon		8 €	
Sauces	Mayonnaise		3,8 €	
	Aïoli		3,8 €	
	Vinaigre d'échalotte		3 €	
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) 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>Plateau N°</p> <p 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 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 align="center">Le chalutier 38€/pers</p> <p>6 Huîtres cancale n°3 (ouvertes oui non) ½ 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 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) ½ Homard breton (env 250 gr)</p>	<p 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) ½ Langouste (± 250 gr)</p>
<p>Nombre de parts :X 46€.....</p>	<p>Nombre de parts :X 58€.....</p>