

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

Plateau 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	
Huitres	Fine de claire n°3		1,25 €	Ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Fine de claire verte n°3		1,45 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Lilia n°3		1,60 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Lilia n°2		1,75 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Isigny n°3		1.60 €	ouvertes <input type="checkbox"/>	non-ouvertes <input type="checkbox"/>
	Isigny n°2		1.70€	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 €		
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	LR de Madagascar 40/60		1.56 €		
	Tropicales cal : 25/35		0,70 €		
	Tropicales cal : 40/60		0,40 €		
	Grises		3,50 €	<i>Pour info, la pièce = 100 g</i>	
Langoustines	16/20		2,75 €		
Coquillages cuits	Bigorneaux		3.20 €	<i>Pour info, la pièce = 100 g</i>	
	Bulots 40/60 cuit maison		2.30 €	Les 6 pièces	
	Bulots Espelette		2.40 €	Les 6 pièces	
Coquillages crus	Palourdes 40/50		1.50 €	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		9.50 €	Portion de 150g	
	Saumon		8.50 €	Portion de 150g	
	Thon		9.00 €	Portion de 150g	
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 :</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;">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 Géante 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 :X60€.....</p>	<p>Nombre de parts :X65€.....</p>