

# QUALITÉ - CHOIX - FRAÎCHEUR - CONSEIL

Magasin Ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h - le samedi de 9h à 12h

PZ Conseils Belfort



<http://www.poissonnerie-beaume.fr>

## Pensez à vos Repas de fêtes

Poissons d'eau douce et de mer  
Plateaux de fruits de mer



# BEAUME POISSONNERIE

 **03 84 27 69 59**

Route d'Auxelles - Lachapelle s/s Chaux  
[info@pisciculture-beaume.fr](mailto:info@pisciculture-beaume.fr)



Renseignements, Conseils et Commandes  
auprès de Sophie  
ou sur le site internet



## PISCICULTURE BEAUME

**Repeuplement  
de poissons d'eau douce**  
carpes, brochets, gardons, truites  
..

**Transport**  
de poissons vivants

**Prestations**  
pêches d'étangs et lacs

**Conseil et management**  
en poissons d'eau douce

<http://www.pisciculture-beaume.com>



[facebook.com/  
poissonnerie.pisciculture.beaume](https://facebook.com/poissonnerie.pisciculture.beaume)

# Poissonnerie

Poissons d'eau douce et poissons de mer

Toute l'année, un large choix en magasin :

- Poissons entiers,
- Filets et Dos,
- Fruits de mer et Crustacés



## ARRIVAGES QUOTIDIENS

### FONDUE - PLANCHA

À composer selon le nombre de convives et à ajuster selon vos goûts.

*Saumon, Thon, Cabillaud, Joles, Noix de saint-Jacques, Crevettes crues, anneaux encornets, ...*

- Cubes pour Fondue
- Tranches pour Plancha

Présentation sur plateau glacé à déposer sur la table.



### SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT



**Idées  
Cadeaux**

Flashez le Qr Code et Rdv sur notre site



Une idée originale ? Offrez un chèque cadeau.!



**CHÈQUE CADEAU**  
d'une valeur de xx €  
valable jusqu'au 15 décembre 2022

Offert par  **BEAUME** POISSONNERIE  **BEAUME** PISCICULTURE

Mercredi - Jeudi - Vendredi : 9h/12h - 14h/17h - Samedi : 9h/12h  
Route d'Auxelles - Lachapelle s/s Chaux  03 84 27 69 59

 facebook.com/poissonnerie.pisciculture.beaume

Retrouvez en boutique notre **gamme épicerie** :  
Pour l'apéritif ou une idée cadeau (Poisson fumé, Terrines, Rillettes, Mousses, Soupes, Verrines apéritives, ...)  
Vins, Champagnes et Bières artisanales.

# Caviar d'aquitaine 100% Français

sur commande uniquement

"Beri Ocière Beluga"  
Renseignement et  
Commandes auprès de Sophie



## Fruits de mer et Crustacés

Disponibles toute l'année sur commande - 72h à l'avance

Sur Commande

vos Langoustes, Homards et Tourteaux

vivants ou cuits



Dégustez un savoureux Plateau de fruits de mer, pour l'apéritif, l'entrée ou en Plat principal.

Composez votre plateau idéal selon vos goûts et envies

- Langoustes, Homards, Tourteaux,
- Crevettes, Pinces de tourteaux, Langoustines,
- Bulots, Bigorneaux,
- Huitres et autres Coquillages vivants

Livraison dans un rayon de 15km, participation 15€



## Huitres

- Marennes de Boyard
- Cancale
- Pattedoie
- St-Vaast
- Prat ar Coum
- Quiberon

Disponibles sur commande.

- Belon plate
- Gillardeau

## Plateau Apéro

Un apéro en famille ou entre amis, convivial et original avec ce plateau prêt à déguster (sur commande).



# Composez votre Plateau de fruits de mer

## Bon de Commande

Tous les prix sont établis en fonction des cours du jour. - Disponibilités selon arrivages

**Réservation 72h à l'avance**

Présentation, Rince-doigts, Citron offerts

Livraison possible dans un rayon de 15km - Participation : 15€

## QUALITÉ - CHOIX - FRAÎCHEUR

Magasin ouvert du mercredi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 17h - le samedi de 9h à 12h

Renseignements, Conseils et Commandes auprès de Sophie ou sur notre site Internet

Tél : 03 84 27 69 59 - Route d'Auxelles - Lachapelle sous Chaux - info@pisciculture-beaume.ff

Huîtres*	Prix / kg	Quantités
<b>Pattedoie n°3</b> Huitre peu charnue au goût de terroir	selon cours	_____
<b>Boyard n°3</b> au goût peu iodé	selon cours	_____
<b>Cancalle n°3</b> fine à la saveur prononcée en iode	selon cours	_____

\* Huitres : Plus de Choix sur Commande  
Gillardeau, St Vaast, Quiberon, etc...

Coquillages Vivants	Prix / kg	Quantités
Amandes	selon cours	_____
Coques	selon cours	_____
Clams	selon cours	_____
Couteaux	selon cours	_____
Palourdes	selon cours	_____
Praires	selon cours	_____

Séparer les huîtres OUI  NON

Allergies OUI  NON

**NOMBRE DE PRODUITS :**

NOM :

NOMBRE DE PERSONNES :

TÉL :

DATE DE COMMANDE :

DATE DE RECEPTION :

Coquillages & crustacés cuits	Prix / kg	Quantités
<b>Crevettes Équateur</b> Calibre 30/50	selon cours	_____
<b>Crevettes Sauvages de Madagascar</b> Calibre 40/60	selon cours	_____
<b>Crevettes grises</b>	selon cours	_____
<b>Crevettes U10 ou U15</b> selon Disponibilités	selon cours	_____
<b>Langoustines</b> Calibre 15/20	selon cours	_____
<b>Bigorneaux</b>	selon cours	_____
<b>Bulots</b>	selon cours	_____
<b>Pinces de Tourteaux</b> Calibre 4/8	selon cours	_____
<b>Langoustes</b> Calibre 4/600	selon cours	_____
<b>Tourteaux</b> Calibre 4/600	selon cours	_____
<b>Homards</b> Calibre 4/600	selon cours	_____

**PFM n°**

### Ouverture Exceptionnelle

Les 20,21, 22, 27, 28 et 29 décembre : 9h / 12h et 14h / 17h

Samedi 23 et 30 décembre : 9h / 17h non stop

Dimanche 24 et 31 décembre : 8h30 / 14h non stop

### Spécial fin d'Année 2023

**Date limite de Commande**

**Pour Noel** : Samedi 16 décembre

**Pour Nouvel An** : Samedi 23 décembre