

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



Poissons d'eau douce - Poissons de mer - Fruits de mer
CHOIX - FRAÎCHEUR - QUALITÉ
BEAUME
POISSONNERIE
Infos & Promos sur www.poissonnerie-beaume.fr
mercredi au vendredi : 9h/12h et 14h/17h - samedi : 9h/12h

BEAUME
POISSONNERIE
PARTICULIERS et PROFESSIONNELS

<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 Chauv
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



Pavés de Saumon



Truites vidées



Goujonnette de Carpe

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



Une idée Cadeau originale



Idées Cadeaux

Flashez le Qr Code et Rdv sur notre site



Retrouvez en boutique notre **gamme épicerie** :

Pour l'apéritif ou un coffret cadeau : Poisson fumé, Terrines, Rillettes, Mousses. Vins, Champagnes.

"Beri Ocière Beluga"
Renseignement et
Commandes auprès de Sophie



Fruits de mer et Crustacés

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

Langoustes, Homards et Tourteaux

vivants ou cuits- **Sur commande**



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, Pincés de tourteaux, Langoustines,
- Bulots, Bigorneaux,
- Huitres et autres Coquillages vivants

Livraison dans un rayon de 15km, participation 15€



Huitres

- Marennes de Boyard
- Cancale
- 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 Chauv - info@pisciculture-beaume.ff

Huîtres*	Prix / kg	Quantités
Cancale n°3 fine à la saveur prononcée en iode	selon cours	_____

Boyard n°3 au goût peu iodé	selon cours	_____
--------------------------------	-------------	-------

* Huîtres : 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 <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
---------------------	------------------------------	------------------------------

Allergies	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
-----------	------------------------------	------------------------------

NOMBRE DE PRODUITS :

LIVRAISON :	OUI <input type="checkbox"/>	NON <input type="checkbox"/>
--------------------	------------------------------	------------------------------

Adresse :

NOM :

NOMBRE DE PERSONNES :

TÉL :

DATE DE COMMANDE :

DATE DE RECEPTION :

Coquillages & crustacés cuits	Prix / kg	Quantités
Crevettes Équateur Calibre 30/50	selon cours	_____

Crevettes Sauvages de Madagascar Calibre 40/60	selon cours	_____
---	-------------	-------

Crevettes grises	selon cours	_____
------------------	-------------	-------

Crevettes U15	selon cours	_____
---------------	-------------	-------

Langoustines Calibre 15/20	selon cours	_____
-------------------------------	-------------	-------

Bigorneaux	selon cours	_____
------------	-------------	-------

Bulots	selon cours	_____
--------	-------------	-------

Pinces d'Araignées Calibre 4/8	selon cours	_____
-----------------------------------	-------------	-------

Pinces de Tourteaux Calibre 4/8	selon cours	_____
------------------------------------	-------------	-------

Langoustes Calibre 4/600	selon cours	_____
-----------------------------	-------------	-------

Tourteaux Calibre 4/600	selon cours	_____
----------------------------	-------------	-------

Homards Calibre 4/600	selon cours	_____
--------------------------	-------------	-------

PFM n°

Ouverture Exceptionnelle

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

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

Date limite de Commande - fin d'Année 2024

Pour Noel : Samedi 14 décembre

Pour Nouvel An : Samedi 21 décembre