

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>

*Pour un repas festif en famille ou entre amis,
pour un tête à tête ou juste pour se faire plaisir*



Thierry



Sophie

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

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



caviar sur commande



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)



Truites vidées

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



Goujonnette de Carpe



Tartare de Saumon



Flétan / Saumon



Saint-Jacques

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**

Idée Cadeau originale

Retrouvez en boutique notre **gamme épicerie** :

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



**Idées
Cadeaux**

Flashez le Qr Code
et Rdv sur notre site





Huîtres

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

Disponible sur commande :

- Belon plate
- Gillardeau

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€

Plateau Apéro

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



Caviar d'aquitaine 100% Français

sur commande uniquement

"Beari 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**



Bon de Commande Plateaux - Huîtres - Crustacés

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

Présentation, Rince-doigts, Citron offerts - **Livraison possible dans un rayon de 15km** - Participation : 15€

QUALITÉ - CHOIX - FRAÎCHEUR

Ouverture Exceptionnelle

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

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

Date limite de Commande - fin d'Année 2025

Pour Noel : Lundi 15 décembre

Pour Nouvel An : Lundi 22 décembre

Plancha - Fondue - Produits divers

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
----------	-----------	-----------

Cancale n°3

fine à la saveur
prononcée en iode

selon cours

Boyard n°3

au goût peu iodé

selon cours

* Huîtres : Gillardeau, St Vaast, Quiberon, etc...

Plus de Choix sur Commande

Coquillages Vivants	Prix / kg	Quantités
---------------------	-----------	-----------

Amandes

selon cours

Coques

selon cours

Clams

selon cours

Couteaux

selon cours

Palourdes

selon cours

Praires

selon cours

Moules

selon cours

Séparer les huîtres

OUI

☐

NON

☐

Allergies

OUI

☐

NON

☐

LIVRAISON :

OUI

☐

NON

☐

Adresse :

NOM :

NOMBRE DE PERSONNES :

TÉL :

DATE DE COMMANDE :

DATE DE RETRAIT :

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°

Réservation 72h à l'avance