

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

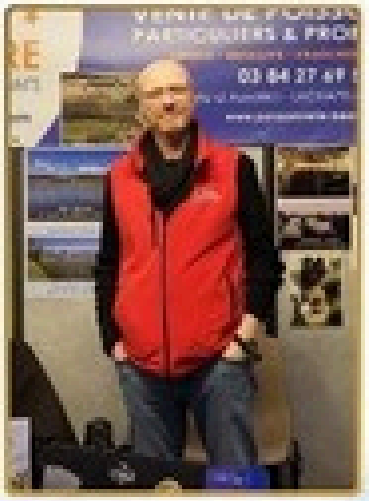
Poissons d'eau douce et de mer
Plateaux de fruits de mer

BEAUME POISSONNERIE

03 84 27 69 59

Route d'Auxelles - Lachapelle s/s Chaux

info@pisciculture-beaume.fr







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



POISSONS DE MER

Toute l'année, un large choix en magasin
Poissons entiers, filets et Dos,





Poissons d'eau douce de la Pisciculture



ARRIVAGES QUOTIDIENS

FONDUE - PLANCHA

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

Présentation sur plateau glacé à déposer sur la table.



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

- **Cubes pour Fondue**
- **Tranches pour Plancha**

CARPE - TRUITES BLANC

Filet - Goujon



PZ Conseils - Ne pas jeter sur la voie publique

ÉPICERIE FINE



HUITRES

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

Disponible sur commande :

- **Belon plate, Gillardeau, etc...**

Caviar d'aquitaine 100% Français

sur commande uniquement





FRUITS DE MER CRUSTACÉS

Disponibles toute l'année sur commande



Langoustes, Homards et Tourteaux

vivants ou cuits- Sur commande

PLATEAU APÉRO



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

Certaines images ont été retravaillées avec l'aide de l'IA

NCHES & ROSES

nnette - Darne



IDÉES CADEAUX

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

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.fr

Ouverture Exceptionnelle

Mercredi 23 et 30 décembre : 9h / 17h non stop
Jeudi 24 et 31 décembre : 8h30 / 14h non stop
Samedi 26 déc et 2 janv : 8h30 / 12h non stop

Date limite de Commande - fin d'Année 2026

Pour Noel : Mardi 15 décembre
Pour Nouvel An : Mardi 22 décembre

Huitres*	Quantités	Prix / kg
Cancale n°3 fine à la saveur prononcée en iode.		Selon cours
Marennes de Boyard n°3 au goût peu iodé.		Selon cours

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

Plus de Choix sur Commande

Coquillages vivants	Quantités	Prix / kg
Amandes		Selon cours
Coques		Selon cours
Clams		Selon cours
Couteaux		Selon cours
Palourdes		Selon cours
Praires		Selon cours
Moules		Selon cours

Aioli (pot 135g) ☐

Mayo (pot 135g) ☐

Verrines apéritives
lot de 4 à définir

Vin blanc sec (Riesling - Btlle de 37.5cl) ☐

Vin blanc doux (Sancerre - Btlle de 37.5cl) ☐

Séparer les huitres OUI ☐ NON ☐

Allergies OUI ☐ NON ☐

LIVRAISON : OUI ☐ NON ☐

Coquillages & crustacés cuits	Quantités	Prix / kg
Crevettes Équateur Calibre 30/50		selon cours
Crevettes Sauvages de Madagascar Calibre 40/60		selon cours
Crevettes grises		selon cours
Crevettes U10/U15 selon arrivages		selon cours
Langoustines Calibre selon arrivages		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

Adresse de livraison :

NOM :
TÉL :
NOMBRE DE PERSONNES :
DATE DE COMMANDE :
DATE DE RETRAIT :

Réservation 70% à l'avance

PFM n°