

FESTIVITES POUR PÂQUES 2026

Bon de commande individuel à nous remettre au plus tard Le 14 mars 2026
Pour une livraison le jeudi 2 avril ou vendredi 3 avril 2026 (selon les régions)
(règlement à la commande)

Votre Nom : N°Tél(Obligatoire) : Mail :

Faites vous Plaisir, Mangez des Huitres !

HUITRES DE VENDÉE :(AFFINÉES EN CLAIRES)			<u>quantité</u>
(grosses)	. Les 48 Huitres N° 2	40.00 €
(moyennes)	. Les 48 Huitres N° 3	34.00 €
(moyennes)	. Les 96 Huitres N° 3	59.00 €
(moyennes)	. Les 36 Huitres N° 3	28.00 €
(moyennes)	. Les 48 Huitres N° 3 Spéciales	42.00 €

Vendée - Atlantique

Exceptionnel

Un produit original qui vous surprendra !!

« LE NEC PLUS ULTRA DU SAUMON » *Se consomme CRU en tranches extra fines – 6/8 pers.*

LE BARON DE SAUMON MARINÉ AUX BAIES ROSES

Prix au kilo (TTC) :54.00 € **La pièce de 500 grs : (minimum) : 27.00 €**

Tous nos SAUMONS sont élevés EN MER et sévèrement CONTRÔLES depuis 2001

LE SAUMON FUME « IRLANDAIS »

*800 grs minimum – 18 tranches environ
Reconnu comme le meilleur des saumons fumés (HORS SAUVAGE)
Vous achetez ce saumon au prix des saumons ORDINAIRES*

Top
Qualité

PROFITEZ-EN !!! La pièce de 800 grs (minimum) : **33.00 €**

Prix au kilo : 41.25 €(TTC)

LE SAUMON « CUIT AU MIEL »

*Saumon Atlantique Cuit au Miel et Fumé à Chaud
Délicieux, se consomme Froid ou Chaud, 30 secondes au Micro-onde
ENFIN UN SAUMON ROSE MOELLEUX !!!*

Prix au kilo :37.50 €(TTC) **La pièce de 800 grs (minimum) : 30.00 €**

LE FILET DE TRUITE FUMÉE PRÉTRANCHÉ

Truite Saumonée Fumée Prétranchée

NOUVEAU DÉLICIEUX !!! DLC 28 jours

Prix au kilo :36.00 € (TTC) La pièce de 500 grs **18.00 €**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

Fabrication artisanale - Terrine de 200 g

Prix au kilo : 115.00 € La barquette de 200 grs **23.00 €**

CREVETTES CUITES FRAICHES EQUATEUR : 25.00 €

Calibre 30/50 – Caisse de 2 kgs – DLC 8 jours – Prix au kg 12.5 0 euros

quantité
.....

NOUVEAU !! SAUMON FUME A LA FICELLE

Saumon fumé au bois de hêtre, salé au sel sec, tranché à la main selon la méthode traditionnelle. Ce saumon est fumé à la verticale, c'est-à-dire suspendu par une ficelle ce qui lui permet de perdre tout son gras durant la période de fumage. Délicieux en bouche, ce saumon fondra sous votre palais. Laissez à température ambiante minimum 20mn après l'avoir sorti de son emballage.

quantité

SAUMON FUME A LA FICELLE 1 KG en CAISSE CARTON :

X 41.00 EUROS =

.....

LES VÉRITABLES ESCARGOTS DE BOURGOGNE

PUR BEURRE – Très Gros – DLC 10 jours - Produit Congelé

Les 48 ESCARGOTS : 30.00 €

quantité
.....

L'ASSIETTE NORDIQUE

Un superbe assortiment de Poissons Fumés
Saumon fumé, saumon fumé à l'indienne, filet de truite fumé à chaud, flétan fumé

Prix au kilo : 48.00 € (TTC) la pièce de 250 grs (minimum) : 12.00 €

quantité
.....

NOTRE RAYON TRAITEUR !!

LUCULLUS DE VALENCIENNES 500 GRS

37.00 €

.....

½ JAMBON D' AUVERGNE

44.00 €

.....

¼ JAMBON D' AUVERGNE

17.00 €

.....

BARQUETTE DE 6 COQUILLES à la normande

6 X 140 grs - (prix au kg 35.60 €) ; 35% noix de st jacques

32.00 €

.....

POTJEVLEESCH DESOSSE " Artisanal " 700 grs 4 viandes

16.50 €

.....

BOUDINS BLANCS AU FOIE GRAS 2 X 125 grs (prix au kg 52.00 €)

13.00 €

.....

Tous nos SAUMONS sont élevés EN MER et sévèrement CONTRÔLES depuis 2001

TOTAL DE MA COMMANDE :

..... €