



NOS PRODUITS FESTIFS POUR UN NOËL REUSSI !



ENTRÉES CHAUDES

Qté

- | | | |
|--|-------------|-------|
| ☐ Bouchée de l'océan | 4.00€ | |
| ☐ Duo de crevettes & St-Jacques à la forestière | 7.00€ | |
| ☐ Bun roll aux deux saumons | 5.00€ | |
| ☐ St-Jacques sauce normande | 6.50€ | |
| ☐ Cassolette d'escargots, poireaux & champignons poêlés | 6.00€ | |
| ☐ Feuilleté de St-Jacques au saumon fumé | 6.50€ | |
| ☐ Timbale de langouste à l'armoricaine | 10.00€ | |
| ☐ Bouchée du chef (ris de veau, dés de jambon, dés de volaille) | 6.00€ | |
| ☐ Escargots | LA DOUZaine | 7.50€ |
| ☐ Praires farcies | LA DOUZaine | 9.00€ |

MONTANT TOTAL :€ TTC

IDÉE CADEAU POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE :
Offrez un chèque cadeau ! (renseignements en magasin)



ENTRÉES FROIDES

Qté

- | | | |
|--|--------|-------|
| ☐ Verrine de pamplemousse aux crevettes | 3.00€ | |
| ☐ Mille-crêpe au saumon | 5.00€ | |
| ☐ Mille-crêpe royal
(mousse saumon & cabillaud, crabe) | 6.50€ | |
| ☐ Oeuf mollet au saumon fumé | 5.00€ | |
| ☐ Bûche de saumon fumé aux crevettes | 7.00€ | |
| ☐ Tartare de saumon, céleri rémoulade et petits légumes | 7.00€ | |
| ☐ Queue de langouste mayonnaise présentée sur assiette individuelle | 16.00€ | |
| ☐ 1/2 Langouste mayonnaise avec garniture | 26.00€ | |
| ☐ Foie gras & confiture d'oignons présentés sur assiette individuelle | 12.00€ | |

MONTANT TOTAL :€ TTC



PLATS CUISINÉS DE POISSONS CHAUDS

Qté

- | | | |
|---|--------|-------|
| ☐ Dos de cabillaud aux petits légumes | 7.00€ | |
| ☐ Dos d'églefin aux écrevisses | 7.00€ | |
| ☐ Duo de St-Jacques et saumon au coulis de homard, pâtes fraîches & petits légumes | 10.00€ | |
| ☐ Tortellinis de truffe, St-Jacques & lotte | 11.00€ | |
| ☐ Filet de bar sauce dieppoise, tagliatelles fraîches | 11.00€ | |
| ☐ Choucroute de la mer | 11.00€ | |
| ☐ Filet de dorade royale sauce chorizo et risotto | 7.00€ | |
| ☐ Trilogie sole, saumon frais, saumon fumé, poêlée champignons & flan légumes | 11.00€ | |
| ☐ Filet de turbot coulis de crustacés, purée carottes & flan de courgettes | 12.00€ | |
| ☐ Ravioles de homard et son coulis | 9.00€ | |

MONTANT TOTAL :€ TTC



PLATS CUISINÉS DE VIANDES

Qté

- | | | |
|--|--------|-------|
| ☐ Emincé de volaille aux lardons, riz pilaf, tomate provençale | 8.00€ | |
| ☐ Tournedos de canard sauce poivre, gratin dauphinois et tomate provençale | 10.00€ | |
| ☐ Pavé de cerf sauce bordelaise, purée de pommes de terre et flan de poireaux | 10.00€ | |
| ☐ Ris de veau, champignons et riz | 13.00€ | |
| ☐ Filet de chapon sauce aux morilles, gratin dauphinois, flan de champignons | 13.00€ | |

MONTANT TOTAL :€ TTC

Tous les plats chauds (viande ou poisson) sont conditionnés en barquettes individuelles pouvant être réchauffées, aussi bien au four traditionnel qu'au four micro-ondes. Les garnitures des plats ne sont pas modifiables.

Nos magasins seront fermés les 25 décembre 2025 et 1er janvier 2026.

NOS FOURNISSEURS EN HUITRES



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

SPÉCIAL FÊTES

Qté

☐ FORMULE À 25.00 € PAR PERSONNE

1/2 tourteau (ou pinces de tourteau selon arrivage),
2 crevettes roses Royal, bulots, bigorneaux, 1 petite
gambas, crevettes grises, crevettes roses & 2 langoustines.

☐ FORMULE À 29.00 € PAR PERSONNE

4 huitres, 1/2 tourteau (ou pinces de tourteau selon
arrivage), 2 crevettes roses Royal, bulots, bigorneaux,
1 petite gambas, crevettes grises, crevettes roses & 2
langoustines.

☐ 1/2 LANGOUSTE la demi 24.00€

Montant Total : € TTC

En raison des très fortes hausses de prix pendant les fêtes et de l'inflation, les formules
plateaux de fruits de mer pendant les fêtes ne peuvent pas être identiques à celles du
reste de l'année. Comptez toujours sur nos équipes pour travailler le meilleur rapport
qualité/prix au service de nos clients.

Aucune formule de plateaux de fruits de mer ne pourra être modifiée.
Quantités limitées, pensez à réserver rapidement !

CAVIAR OSCIÈTRE / OSSETRA

Qté

☐ Boîte de 30gr 48.00€

☐ Boîte de 50gr 78.00€

Montant Total : € TTC

APÉRITIFS COCKTAILS

Qté

☐ Mini bouchée, mini quiche chaude 0.85€

☐ Accras 0.50€

☐ Samoussa aux légumes 0.80€

☐ Mini cannelé poivron 0,65€

☐ Nem aux crevettes et crabe 0.80€

☐ Huitre farcie chaude 1.30€

☐ Mise en bouche au saumon fumé 1.10€

☐ Mini tartare de tomate aux crevettes 1.10€

☐ Mini tartare de concombre aux
crevettes 1.10€

☐ Mise en bouche au foie gras 1.10€

☐ Crevette croustillant aux épices 1.10€

☐ Navette au saumon 1.10€

☐ Briochette au crabe 1.10€

Montant Total : € TTC

À VOTRE DISPOSITION

Qté

☐ La barquette de mayonnaise maison 3.00€

☐ Sauce mayonnaise MORIN 3.00€

☐ Sauce vinaigre échalote MORIN 2.00€

☐ Sauce aïoli MORIN 3.00€

☐ Tarama corail oursin 4,80€

☐ Tarama truffe 5,80€

☐ Tarama wasabi 4,80€

Montant Total : € TTC

VOS COORDONNÉES

1220 Rte de Neufchâteau
ISNEAUVILLE
02.32.80.40.95

NOM + PRÉNOM:

TÉL :

238 Rte de Dieppe
MALAUNAY
02.35.33.33.25

EMAIL :

MONTANT TOTAL DE VOTRE COMMANDE : N° DE COMMANDE :

18 Av. J.F Kennedy
LE GRAND-QUEVILLY
02.35.69.60.54

DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :/...../.....

130 Rue Jacques Brunet
SAINT-AUBIN-SUR-SCIE
02.32.14.15.24

WWW.AUXDELICESDELAMER.COM

HÛÎTRES

Qté

SAINT-VAAST

☐ Moyenne N3 La douzaine 11.00€

☐ Grosse G2 La douzaine 13.00€

CANCALE Bio

☐ Moyenne N3 La douzaine 12.00€

FINE DE NORMANDIE

☐ Moyenne N3 La douzaine 11.00€

BRETAGNE MORBIHAN

☐ Moyenne N3 La douzaine 11.00€

☐ Grosse G2 La douzaine 13.00€

Montant Total : € TTC

SAUMONS FUMÉS & BOUDINS

Qté

☐ Saumon fumé maison (tranché) le kg 69.00€

☐ Saumon fumé (grandes tranches) le kg 69.00€

☐ Saumon fumé (plaque 160g
environ 4 tranches) 14.00€

☐ Boudin de St-Jacques maison 4.00€

Montant Total : € TTC

DIVERS (PRIX ET DISPONIBILITÉS SELON ARRIVAGES)

Qté

☐ Bulots cuits

☐ Bigorneaux cuits

☐ Langoustines cuites

☐ Pinces de Tourteaux

☐ 1/2 Tourteau cuit

☐ Crevettes roses petites

☐ Crevettes roses moyennes

☐ Crevettes Madagascar

☐ Crevettes grises

☐ Gambas moyennes 10/20

☐ Gambas grosses U10

☐ Noix de St-Jacques

☐ Pince d'araignée

☐ 1/2 langouste la demi 24.00€

Montant Total : € TTC

Les commandes devront être impérativement passées au plus
tard le 14 Décembre 2025 pour les fêtes de Noël et le 21 Décembre
2025 pour les fêtes du Nouvel An.

Les commandes seront à passer et à régler dans chacun des
magasins ou sur notre site Internet www.auxdelicesdelamer.com
(aucune commande ne sera prise par téléphone). Commandes à
retirer avant 17h le 24 et le 31 Décembre.

AUCUNE COMMANDE PASSÉE NE POURRA ÊTRE NI MODIFIÉE,
NI ANNULÉE, NI REMBOURSÉE APRÈS LE 14 DÉCEMBRE POUR
NOËL ET LE 21 DÉCEMBRE POUR LE JOUR DE L'AN.