

**Plateau de fruits de mer
Formule de Noël**

3 HUITRES NORMANDES
2 PINCES DE CRABE
3 LANGoustines
100G DE CREVETTES ROSES
3 GROSSES CREVETTES
100G DE BULOTS
50G DE CREVETTES GRISÉS

34,90€ / PART



Toute l'équipe de votre poissonnerie
vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !

ET N'OUBLIEZ PAS
DE PASSER VOTRE COMMANDE JUSQU'AU :
20 DÉCEMBRE



Poissonnerie GONTRAN
rue du Dr César Charles Samsoen
59190 Hazebrouck
03 28 48 54 12
www.poissonnerie-gontran.fr



LE SITE INTERNET DE LA POISSONNERIE EST EN COURS DE MISE À JOUR



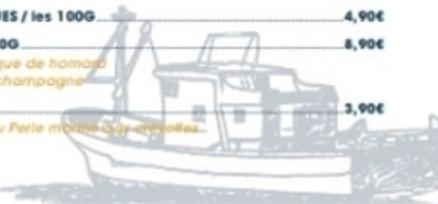
La mer s'invite à votre
Mellissime



Suggestions
POUR DES REPAS DE FÊTES D'EXCEPTION

EXCLUSIVITÉ POISSONNERIE GONTRAN
CAVIAR OSSETRA / les 300 — 55,00€
CAVIAR BAERI / les 300 — 57,00€
CAVIAR OSSETRA / les 300 — 79,00€

HOMARD OU LANGOUSTE	Tarif selon les cours
A la parisienne	
SAUMON / la part	7,90€
A la parisienne	
SAUMON GRAVLAX / les 100G	4,90€
A l'aneth ou à la betterave	
TERRINES / les 100G	2,90€
Rouget barbel ou saumon ou coquillage	
COQUELLE ST-JACQUES GRATINÉE / les 100G	7,90€
Avec ses petits légumes	
BOUDIN DE ST-JACQUES / les 100G	4,90€
CASSOLETTES / les 100G	8,90€
Fruits de mer à la bisque de homard Poisson fin sauce au champagne	
VERRINES / les 100G	3,90€
Chèvre au saumon ou Perle moelleux crevettes	



Votre plateau
COMPOSÉ SUR-MESURE À VOS ENVIES

Nous vous proposons une grande variété
d'huîtres en 2-3-4 soit :

NORMANDE
NORMANDE SPÉCIALE
MARENNE D'OLÉRON
MARENNE D'OLÉRON SPÉCIALE
GILLARDEAU

PERLE BLANCHE - L'EXCENTRIQUE

Mais aussi ; coquillages, crustacés, poissons fins,
saumon et flétan fumé

