

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



Poissonnerie / Traiteur

LA MAISON MORIN VOUS PROPOSE
SES MENUS ET SUGGESTIONS POUR
LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

Entrées Chaudes

Qté ↓

<input type="checkbox"/>	Bouchée de l'océan	3.60€
<input type="checkbox"/>	Cassolette briochée de pétoncles sauce homardine	5.00€
<input type="checkbox"/>	Bun roll aux deux saumons	5.00€
<input type="checkbox"/>	Coquille Saint-jacques Normande	6.00€
<input type="checkbox"/>	Gaufre de crevettes au curry	5.00€
<input type="checkbox"/>	Croustade d'escargots	6.00€
<input type="checkbox"/>	Feuilleté de saint jacques au saumon fumé	6.00€
<input type="checkbox"/>	Cassolette de langouste à l'armoricaine	10.00€
<input type="checkbox"/>	Escargots <i>La douzaine</i>	7.50€
<input type="checkbox"/>	Praires farcies <i>La douzaine</i>	9.00€

Montant Total : € TTC

Entrées Froides

Qté ↓

<input type="checkbox"/>	Verrine de pamplemousse aux crevettes	2.60€
<input type="checkbox"/>	Mille crêpe au saumon	4.20€
<input type="checkbox"/>	Mille-crêpe royal (mousse saumon et cabillaud, crabe)	5.00€
<input type="checkbox"/>	Œuf norvégien	5.00€
<input type="checkbox"/>	Méli-mélo de saumon	7,00€
<input type="checkbox"/>	Œuf mollet au saumon fumé	5.00€
<input type="checkbox"/>	Allumette de raie en gelée	5.00€
<input type="checkbox"/>	Eclair de langouste, caviar aubergine et mimosa	10,00€
<input type="checkbox"/>	Tranche de foie gras maison et sa confiture d'oignon sur assiette individuelle	10.00€
<input type="checkbox"/>	Queue de langouste mayonnaise présentée sur assiette individuelle	15,00€

Montant Total : € TTC

Plats Cuisinés de Poissons Chauds

Qté ↓

<input type="checkbox"/>	Dos de cabillaud aux petits légumes	6.50€
<input type="checkbox"/>	Dos d'églefin aux écrevisses	6.50€
<input type="checkbox"/>	Brochette cabillaud/chorizo purée pomme de terre	6.50€
<input type="checkbox"/>	Duo de St jacques et saumon au coulis de homard, pâtes fraîches et petits légumes	9.00€
<input type="checkbox"/>	Tortellinis de truffe, Saint-Jacques et lotte	10,00€
<input type="checkbox"/>	Filet de bar sauce dieppoise, tagliatelles fraîches	9.00€
<input type="checkbox"/>	Choucroute de la mer	10.00€
<input type="checkbox"/>	Filet de dorade royale aux crevettes et risotto	7.00€
<input type="checkbox"/>	Saint pierre sauce forestière, pâtes à l'encre de seiche	10.00€
<input type="checkbox"/>	Filet de sandre crème citronnée et semoule	7.00€
<input type="checkbox"/>	Marmite poissons nobles coulis de homard, flan légumes et poêlée champignons	10.00€

Montant Total : € TTC

Entrées et Plats Cuisinés de Viandes

Qté ↓

<input type="checkbox"/>	Bouchée du chef (ris de veau, dés jambon, dés volaille)	5.00 €
<input type="checkbox"/>	Foie gras frais de canard Maison	le kg 110.00 €
<input type="checkbox"/>	Emincé de volaille aux lardons, riz pilaf, tomate provençale	7.00€
<input type="checkbox"/>	Suprême de pintadeau sauce porto (tomate provençale, petits légumes)	7,50€
<input type="checkbox"/>	Pavé de magret de canard au poivre (tomate provençale, gratin dauphinois)	9,00 €
<input type="checkbox"/>	Fricassée de filets de caille sauce forestière (gratin carotte, galette pomme de terre)	9,00€
<input type="checkbox"/>	Pavé de veau aux giroles et pâtes fraîches	10.00€
<input type="checkbox"/>	Ris de veau, champignons et riz	12.00€
<input type="checkbox"/>	Filet de chapon sauce aux morilles gratin dauphinois , flan de champignons	12.00€

Montant Total : € TTC

Tous les plats chauds (viande ou poisson) sont conditionnés en barquette individuelle pouvant être réchauffé aussi bien au four traditionnel qu'au four micro-onde. Les garnitures des plats ne sont pas modifiables.

Les magasins seront
fermés les 25 décembre
2021 et 1^{er} janvier
2022.

Caviar Français du Périgord

Perle noir - L'impertinent

Qté ↓

<input type="checkbox"/> Boite de 20gr	48.00 €
<input type="checkbox"/> Boite de 30gr	59.00 €
<input type="checkbox"/> Boite de 50gr	99.00 €

Montant Total : € TTC

Plateau de Fruits de Mer

Qté ↓

FORMULE À 21.00 € PAR PERSONNE

Un demi tourteau (ou pinces de tourteau selon arrivage), 2 crevettes roses Royal, bulots, bigorneaux, une petite gambas, crevettes grises, crevettes roses et deux langoustines.

FORMULE À 25.00 € PAR PERSONNE

Quatre huîtres, un demi tourteau (ou pinces de tourteau selon arrivage), 2 crevettes roses Royal, bulots, bigorneaux, une petite gambas, crevettes grises, crevettes roses et deux langoustines.

Montant Total : € TTC

QUANTITÉ LIMITÉE, PENSEZ À RÉSERVER RAPIDEMENT.

Nous informons notre aimable clientèle qu'aucune formule de plateaux de fruits de mer ne pourra être modifiée.

Apéritif cocktail

Qté ↓

<input type="checkbox"/> Mini bouchée, mini quiche chaude	0,80€
<input type="checkbox"/> Accras	0.40€
<input type="checkbox"/> Samoussa aux légumes	0.80€
<input type="checkbox"/> Nems aux crevettes et crabe	0.80€
<input type="checkbox"/> Huitre farcie chaude	1.20€
<input type="checkbox"/> Mise en bouche au saumon fumé	1,00€
<input type="checkbox"/> Mini tartare de tomate aux crevettes	1,00€
<input type="checkbox"/> Mini tartare de concombre aux crevettes	1,00€
<input type="checkbox"/> Mise en bouche au foie gras	1,00€
<input type="checkbox"/> Mini tartare de légumes au crabe	1,00€
<input type="checkbox"/> Navette au saumon	1,00€
<input type="checkbox"/> Crevette en chemise de pomme de terre	1,00€
<input type="checkbox"/> Briochette au crabe	1,00€

Montant Total : € TTC

À Votre Disposition

Qté ↓

<input type="checkbox"/> La barquette de mayonnaise maison	2.50€
<input type="checkbox"/> Sauce mayonnaise MORIN	2.50€
<input type="checkbox"/> Sauce vinaigre échalote MORIN	1.50€
<input type="checkbox"/> Sauce aioli MORIN	2.50€
<input type="checkbox"/> Beurre doux BORDIER plaquette de 250g	5.00€
<input type="checkbox"/> Beurre demi sel BORDIER plaquette de 250g	5.00€
<input type="checkbox"/> Beurre aux algues BORDIER plaquette de 125g	4.00€

Montant Total : € TTC

Huîtres

Qté ↓

SAINT-VAAST

<input type="checkbox"/> Moyenne M3	la douzaine	10.00€
<input type="checkbox"/> Grosse G2	la douzaine	12.00€

CANCALE

<input type="checkbox"/> Moyenne M3	la douzaine	10.00€
-------------------------------------	-------------	--------	-------

FINE DE NORMANDIE

<input type="checkbox"/> Moyenne M3	la douzaine	10.00€
-------------------------------------	-------------	--------	-------

BRETAGNE MORBIHAN

<input type="checkbox"/> Moyenne M3	la douzaine	10.00€
-------------------------------------	-------------	--------	-------

MARENNES MAISON GEAY

<input type="checkbox"/> Fines de claires n°3	la douzaine	11.50€
---	-------------	--------	-------

<input type="checkbox"/> Spéciale n°3	la douzaine	17.00€
---------------------------------------	-------------	--------	-------

Montant Total : € TTC

Saumon Fumé et Boudins

Qté ↓

<input type="checkbox"/> Saumon fumé maison	le kg	69.00€
<input type="checkbox"/> Saumon fumé en tranche	le kg	69.00€
<input type="checkbox"/> Plaque de 200g (environ 4 tranches)		14.00€
<input type="checkbox"/> Plaque de 300g (environ 6 tranches)		20.00€
<input type="checkbox"/> Boudin de saint jacques maison		3.00€

Montant Total : € TTC

Divers (prix et disponibilités selon arrivage)

Qté ↓

<input type="checkbox"/> Bulots cuits
<input type="checkbox"/> Bigorneaux cuits
<input type="checkbox"/> Langoustines cuites
<input type="checkbox"/> Pinces tourteaux
<input type="checkbox"/> Demi Tourteaux cuits
<input type="checkbox"/> Crevettes roses	19.90€
<input type="checkbox"/> Crevettes roses	24.90€
<input type="checkbox"/> Crevettes Madagascar
<input type="checkbox"/> Crevettes grises
<input type="checkbox"/> Gambas
<input type="checkbox"/> Noix de Saint-Jacques

Montant Total : € TTC

Les commandes devront être impérativement passées au plus tard le 15 Décembre 2021 pour les fêtes de Noël et au plus tard le 22 décembre 2021 pour les fêtes du Nouvel an. Les commandes seront à passer et à régler dans chacun des magasins (aucune commande ne sera prise par téléphone).

AUCUNE COMMANDE PASSÉE NE POURRA ÊTRE NI MODIFIÉE, NI ANNULÉE, NI REMBOURSÉE APRÈS LE 15 DÉCEMBRE POUR NOËL ET LE 22 DÉCEMBRE POUR LE JOUR DE L'AN. MÊME EN CAS DE COVID 19.

1220 Route de Neufchâtel,
ISNEAUVILLE
02.32.80.40.95

NOM : PRÉNOM : TÉL :
EMAIL :
MONTANT TOTAL DE VOTRE COMMANDE : N° DE COMMANDE :
DATE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :/...../.....

238 Route de Dieppe,
MALAUNAY
02.35.33.33.25

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