

CREVETTES	Détail (prix au Kg)	Par 2 kg (prix au kg)
Bio 40/60 au kg	22,80€	21,30€
Tanzanie 60/80 au kg	29,90€	28,40€
Sauvage 30/40 au kg	33,60€	32,10€
Sauvages U15 au kg	59,90€	58,40€
Crevette Grise	33,00€	31,50€

CRUSTACES	VIVANTS le kg	CUITS le kg
Langouste Royale	Selon cours du jour (Bretagne)	Selon cours du Vivant (cuisson maison)
Homard bleu 400/600g	Selon cours du jour	Selon cours du Vivant (cuisson maison)
Langoustine 16/20 au kg	Crue selon cours du jour	39,60€
Demi-Tourteau	Selon cours du jour (Entier)	28,95€

HUÎTRES Normandes de Blainville sur Mer	N°3 (66/85g) le Kg	N°2 (86/110g) le Kg
Demoiselles d'Agon (Huître spéciale)	12.60€	12.60€
Pleine Mer (Huître fine)	11.40€	11.40€

COQUILLAGES	VIVANTS le kg	CUITS le kg
Bigorneaux	Selon cours du jour	Selon cours du jour
Bulots	Selon cours du jour	16,95€
Praires	Selon cours du jour	
Palourdes	Selon cours du jour	
Clams	Selon cours du jour	

COQUILLES SAINT JACQUES	
En Coquille avec ou sans Corail	Selon cours du jour
En Noix	Selon cours du jour

SAUMON FUME MAISON Loch Duart Label Rouge Ecosse	
La plaque de 150g : 12.60€	La plaque de 400g : 33.30€
Filet de saumon fumé avec peau non tranché : 58€/kg (env. 1,5kg)	

CAVIAR DE SOLOGNE HENNEQUART		
Les 30g : 51€	Les 50g : 79€	Les 100g : 146€

*ATTENTION QUANTITES LIMITEES *

Merci de passer vos commandes avant le

12 DECEMBRE 2022

En magasin, par email ou par téléphone.

Toutes les commandes passées par email, sms ou répondeur doivent être confirmées par nos soins.

**

contact@lemareyeur.fr

Florence : 06 22 27 86 08 / Mélissa 06 58 01 08 98

lemareyeur.fr

