



Plateau de fruits de Mer

Les basiques

FORMULE CLASSIQUE (28 €/pers)

Un demi-tourteau, 6 crevettes, 6 huîtres N°3, crevettes grises, bulots

FORMULE MARINE (38 €/pers)

Un demi-tourteau, 6 crevettes, 6 langoustines, 6 huîtres N°3, crevettes grises, bulots



FORMULE LUCIA (54 €/pers)

Un demi-tourteau, 2 gambas, 3 crevettes, 6 langoustines, 1 pince de crabe, 6 huîtres N°3, crevettes grises, bulots

FORMULE JULIE (79 €/pers)

Un demi-homard, 2 gambas, 3 crevettes, 6 langoustines, 6 huîtres N°3, 1 pince de crabe, crevettes grises, bulots



Eh bien sûr, composez votre plateau de fruits de mer sur mesure

Homard, Langouste, King Crabe, Tourteaux, Araignées, Gambas, Crevettes...

Ils seront réalisés à votre image selon vos goûts, vos envies et votre budget.

N'hésitez pas à nous contacter pour l'élaborer ensemble

Pour compléter le plateau ou le plat traiteur, nous pouvons ajouter un plateau de saumon fumé, un tartare de saumon ou de Saint Jacques, du caviar ou autre. Soyez créatif... Tout est possible.

Tous nos produits sont frais et les cuissons sont réalisées dans nos ateliers au moment de l'élaboration de votre plateau. Tous nos coquillages sont vendus ouverts et dressés sur glace (sauf demande contraire et dans le respect des règles d'hygiène).

Nos plateaux sont servis avec citron, mayonnaise, vinaigre à l'échalote et rince-doigts



Conception & Impression IT IMPRIMERIEUR 02 47 49 41 41 - Ne pas jeter sur la voie publique

POISSONNERIE • ÉPICERIE • TRAITEUR • RESTAURANT



MAISON SUNÉ

Le poisson autrement...

vous propose ses menus et suggestions pour les fêtes de fin d'année !

238 BIS BD CHARLES DE GAULLE • SAINT-CYR-SUR-LOIRE

02 47 63 92 85

www.maisonsune.com

Date limite pour vos commandes (02 47 63 92 85 ou 06 99 99 46 07) :

Noël :

mardi 20 décembre 2022

Nouvel An :

mardi 27 décembre 2022

Notre boutique est ouverte les 24 et 31 de 9h à 18h.

Fermée le 25 décembre et le 1^{er} janvier.



MAISON SUNÉ

Le poisson autrement...

238 BIS BOULEVARD CHARLES DE GAULLE

37540 SAINT-CYR-SUR-LOIRE

Tél. : 02 47 63 92 85 - contact@maisonsune.fr

www.maisonsune.com



Le Coin Fumé

| | |
|--|-------------|
| Saumon fumé fait maison | 56,00 €/kg |
| Saumon Gravelax fait maison | 56,00 €/kg |
| Pavé saumon fumé à la corde | 64,00 €/kg |
| Pavé saumon fumé à chaud à la Provençale | 69,00 €/kg |
| Thon fumé | 64,00 €/kg |
| Anguille sauvage fumée filet 100g | 17,00 €/pcs |
| Maquereau fumé nature, poivre ou provençale env. 250g..... | 4,50 €/pcs |



Plats

| | |
|--|------------------------|
| Médailillon de Lotte | 49,00 €/kg |
| Filet de Bar ou de Daurade | 39,00 €/kg |
| Noix de Saint Jacques au Porto | 39,00 €/kg |
| Roti de poisson (plusieurs choix possibles) et sa sauce | à partir de 39,00 €/kg |

Les sauces pour accompagner votre plat :
Sauce Vanille/Vouvray ou Sauce Agrume
ou Sauce au Banyuls



Tapas

| | |
|---|-----------------|
| Fruits de mer à l'ail | 5,40 € les 100g |
| Crevettes à l'ail | 6,80 € les 100g |
| Crevettes Kasmir curry, mangue..... | 6,80 € les 100g |
| Crevettes à l'aneth | 6,80 € les 100g |
| Calamar à l'italienne | 5,60 € les 100g |
| Couteaux marinés | 3,20 € les 100g |
| Rillettes de poisson maquereaux, saumon, chinchard..... | 4,00 € le pot |

Plateau amuse-bouches

| | |
|--------------------------------------|-------------|
| Plateau 6 amuse-bouches (6x1) | 9,80 € pcs |
| Plateau 12 amuse-bouches (6x2) | 18,00 € pcs |
| Plateau 24 amuse-bouches (6x4) | 33,00 € pcs |

Plateau composé des amuse-bouches suivants :
- Corole de crabes aux algues et mayonnaise
- Verrine mousse de betterave et anchois
- Verrine ceviche thon/fruit exotique
- Saumon fumé/fromage frais sur son pain noir
- Boulette pois chiche/Haddock
- Verrine Gravelax de saumon et sa sauce Gravelax

Possibilité de réaliser un plateau fumé
et/ou Tapas sur demande



Accompagnements

| | |
|--|----------------|
| Poêlée Hivernale (Panais/Carottes/Navet/Chanterelle/Abricot sec) | 3,00 € la part |
| Pomme de terre rôtie/Pois Gourmand/Marrons | 3,00 € la part |

Les Rois des Fruits de mer

| | |
|------------------------|--|
| Homard Breton..... | (prix et disponibilité selon arrivage) |
| Langouste Royale | (prix et disponibilité selon arrivage) |
| Ormeaux | (prix et disponibilité selon arrivage) |
| King Crab | (prix et disponibilité selon arrivage) |



Entrées

| | |
|---|------------------------|
| Kouloubiac, spécialité russe | 49,00 €/kg |
| Riz, duxelle de champignon, épinard, saumon, œuf, pâte feuilletée ; sauce beurre blanc citron - Vendu à la tranche ou entier | |
| Saint Jacques Gratinées 3 noix et fondue de poireaux | 6,90 €/pcs |
| Terrine Saumon | 4,00 € la part |
| Terrine 3 poissons | 4,00 € la part |
| Poissons farcis | à partir de 39,00 €/kg |



Caviar gamme Sturia 100% Français

| | | | |
|--------------------------------|-------|---------------------------------------|-------|
| Caviar Baeri Vintage 15g | 38 € | Caviar Oscietra 15g | 44 € |
| Caviar Baeri Vintage 30g | 69 € | Caviar Oscietra 30g | 81 € |
| Caviar Baeri Vintage 50g | 110 € | Caviar Oscietra 50g | 139 € |
| | | Caviar Beluga disponible sur commande | |

Autres conditionnements disponibles (100g, 125g, 250g, 500g, 1000g) sur demande

