

EFFET MER



Composez votre plateau prêt à déguster pour les fêtes ou laissez-vous guider par nos suggestions.

Huîtres, Coquillages, Crustacés

Huîtres Marennes d'Oléron Fines de Claires

N°3	6 Huîtres - 13,50 € 12 Huîtres - 25,00 €	N°2	6 Huîtres - 15,90 € 12 Huîtres - 29,50 €	N°1	6 Huîtres - 18,50 € 12 Huîtres - 35,00 €
-----	---	-----	---	-----	---

Huîtres Hélie producteur d'Excellence à Saint Vaast la Hougue

N°3	6 Huîtres - 13,50 € 12 Huîtres - 25,00 €	N°2	6 Huîtres - 15,90 € 12 Huîtres - 29,50 €
-----	---	-----	---

Coquillages et Crustacés

- 10 Bulots de Granville - **10,00 €**
- 6 Amandes de mer - **5,90 €**
- 6 Moules Espagne jumbo - **5,90 €**
- 6 Palourdes de Quiberon - **5,90 €**



6 Crevettes roses Bio de Madagascar calibre 30/50 - **10,00 €**

Crevettes Gambas calibre 8/12 (la pièce) - **7,90 €**

Pinces de Tourteau - **6,50 €**

Poulpes à la catalane les 100g - **7,90 €**

Saumon gravlax les 100g - **7,90 €**

Rillettes de thon maison - **10,00 €**



Homard Canadien - **9,90 €** les 100g (400 à 600g pièce)

Homard Breton - **17,00 €** les 100g (600 à 800g pièce)

Les huîtres prestiges

Parc de l'impératrice

Joël DUPUCH – CAP FERRET N°3
(ostréiculteur Les Petits Mouchoirs)

6 huîtres spéciales creuses : 23,00 €

12 huîtres spéciales creuses : 44,00 €

Daniel SORLUT – Spéciales creuses N°3

Région Charente-Maritime

6 huîtres : 24,50 €

12 huîtres : 47,50 €

Utah Beach Spéciales creuses N°3

Chair blanche nacrée
dense et charnue

6 huîtres : 24,50 €

12 huîtres : 47,50 €

Gillardeau Spéciales creuses N°3

Huîtres spéciales Haut de gamme
longueur en bouche goût noisette

6 huîtres : 32,00 €

La plate de Belon N°0
Élevées dans la baie de Mont St Michel
et cultivées en eau profonde

3 huîtres : 14,00 €

6 huîtres : 26,00 €

La spéciale Tsarskaya

St Kerber Cancale N°3

Huîtres du Tsars de Russie,
puissante et iodée note de lait d'amande

3 huîtres : 15,50 €

6 huîtres : 28,00 €

Tarbouriech N°3 la spéciale goût iodée
aux arômes de noisette et cèpe

Les 3 huîtres : 17,90 €

Les 6 huîtres : 34,00 €

Pour accompagner vos huîtres :

Pain de seigle, vinaigre échalote, citron, beurre salé

Plateaux de fruits de mer 2 pers

Plateau de l'huîtrier (1 à 2 pers) ou à partager à l'apéritif

Plateau de l'écailler (2 pers)

16 huîtres Marennes d'Oléron n°3,
6 crevettes roses BIO calibre 30/50,
4 amandes de mer
6 palourdes,
6 moules d'Espagne Jumbo,
6 bulots de Granville
65,50 €



53,90 €

Plateau marin (2 pers)

14 huîtres Marennes d'Oléron n°3,
4 huîtres Marennes d'Oléron n°2,
6 crevettes roses BIO calibre 30/50,
6 palourdes,
6 moules d'Espagne Jumbo,
8 bulots de Granville
75,50 €

Plateau haute mer (2 pers)

6 huîtres Marennes d'Oléron n°2,
10 huîtres Marennes d'Oléron n°3,
8 crevettes roses BIO calibre 30/50,
8 palourdes,
6 amandes de mer
8 moules d'Espagne Jumbo,
8 bulots de Granville
2 pinces de tourteau
85,50 €

Plateau grand bleu (2 pers spécial amateur d'huîtres)

4 huîtres Sorlut n°3,
4 Marennes d'Oléron n°1,
4 Joel Dupuch n°3,
8 Marennes d'Oléron n°3
4 Utah Beach n°3,
6 crevettes roses BIO calibre 30/50,
6 palourdes,
4 amandes de mer,
8 moules d'Espagne Jumbo,
8 bulots de Granville
110,00 €



Plateaux de crustacés 2 pers

Plateau des corsaires (2 pers)

4 huîtres Sorlut n°3,
6 Marennes d'Oléron n°2 et 6 Marennes n°3,
8 crevettes roses calibre 30/50,
6 amandes,
8 moules Jumbo,
8 palourdes, 8 bulots,
2 pinces de tourteau Jumbo,
1 Homard Canadien du vivier calibre 600/800g.
159,00 €

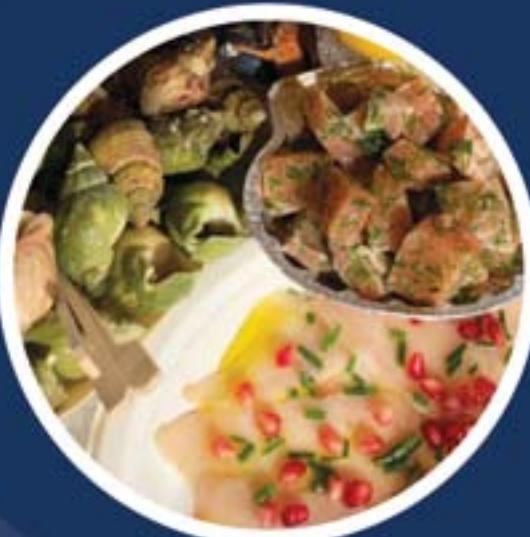


Plateau du pirate (2 pers)

4 huîtres Sorlut n°3,
8 huîtres spéciales creuses n°2,
8 huîtres en n°3,
10 crevettes roses calibre 30/50,
8 palourdes,
8 amandes,
10 bulots,
8 moules d'Espagne jumbo,
2 pinces de tourteau Jumbo,
1 Homard Canadien du vivier calibre 600/800g,
2 crevettes gambas calibre 8/12.
179,00 €

Plateau des Bermudes (2 ou 3 pers – gros mangeur)

4 huîtres Sorlut n°3,
10 Marennes d'Oléron n°3,
10 Marennes d'Oléron n°2,
10 crevettes roses,
10 palourdes,
8 amandes,
10 bulots,
8 moules,
2 gambas calibre U5
de Madagascar pièce de 200g,
1 Homard Breton du vivier 600/800g,
2 pinces de tourteau,
2 crevettes gambas calibre 8/12.
235,00 €



Bar à Huîtres Mobile

Traiteur de la mer

NOS PLATS TRAITEURS PRÊTS À DEGUSTER

Profitez d'un large choix de plats et d'entrées autour des produits de la mer réalisés à la demande pour votre plus grand plaisir.

Les entrées froides

L'assiette Espadon Voilier mariné au citron vert
huile d'olive vierge, coriandre fraîche, Granny Smith
14.50 €

L'assiette Ceviche de Daurade Royale au citron vert,
mangue, huile d'olive vierge, coriandre fraîche
15.50 €

Saumon bio fumé maison les 100g
8.50 €

Foie gras de canard maison mi-cuit les 100g
10.50 €

Caviar Aquitaine avec blinis
et crème épaisse au citron yuzu les 20g
49.50 €

Les entrées chaudes

Soupe de poissons de roche à la méditerranéenne
(rouille maison, tranche de pain de campagne frotté à l'ail et fromage râpé)
13.50 €

La douzaine de moules farcies au beurre persillé prêtes à gratiner au four
13.90 €

Les plats chauds

Gratin de fruits de mer maison au coulis de crustacés
(Saint-Jacques, saumon, crevettes roses, poulpes, moules décortiquées).
19.00 €

Suprême de volaille jaune de Bresse A.O.P. rôti en cocotte,
sauce au vin jaune du Jura et foie gras de canard
22.00 €

Coquille St Jacques fraîche à la normande
24.00 €

Filet de bœuf race Simmental 200g
27.50 €

Sauce vigneronne ou sauce morilles
(supp **8 €**)

Garniture gratin dauphinois à la crème la portion
4.90 €

Gratin de Cardon à la moelle la portion
5.50 €

Les desserts

Assortiment de macarons, mini-millefeuilles et mini éclairs
6.50 € / pers

2 Points de retrait

La Criée Effet Mer

Les Voiles Effet Mer

55, avenue de St Cassien
38500 VOIRON

180, route des plages
38850 CHARAVINES

06 52 67 04 79 / 06 95 18 98 08

Bar à huîtres - Dégustation
Tous les dimanches matin sur
le marché de Charavines,
à côté de l'office de tourisme