



Date :	Tel :	Enlèvement :	Traité par J P B S
Nom :	Prénom :		

Commande N°

--

Traiteur	Format	Quantité	Prix	Total
1	Tomate crevettes		5,95€	€
2	Balluchon Saumon		6,95€	€
3	Croquette crevettes		3,95€	€
4	Croquette fromages		2,95€	€
5	Hamburger de scampis		3,70€	€
6	Saumon Gravelax (tranche)		48,90€/kg	€
7	Saumon Bellevue		48,95€/kg	€
8	Roulade de chèvre		1,95€	€
9	Caviarinne	petit grand	25,95€/kg	€
10	Soupe de poisson		10,95€	€
11	Bisque homard		12,95€	€
12	Saumon fumé Ecosse	4 6 12 24	54,95€/kg	€
13	Elbot fumé	4 6 12 24	52,50€/kg	€
14	Lasagne aux 2 saumons		19,95€/kg	€

Apéro				
15	Anchois ail	petit grand	34,95€/kg	€
16	Anchois provençale	petit grand	34,95€/kg	€
17	Anchois piquants	petit grand	34,95€/kg	€
18	Salade de poulpe	petit grand	35,95€/kg	€
19	Salade de calamar	petit grand	36,95€/kg	€
20	Sardines Marinées	petit grand	36,95€/kg	€
21	Palourdes Tartare	petit grand	24,10€/kg	€
22	Moules Tartare	petit grand	22,95€/kg	€
23	Bouchée Suedoise	petit grand	38,80€/kg	€
24	Crevettes cuites du jour		prix du jour	€
25	Crevettes grises NE	petit grand	prix du jour	€
26	Crevettes grises épluchées	petit grand	prix du jour	€
27	Bulots	petit grand	22,95€/kg	€
28	Bigorneaux	petit grand	18,95€/kg	€

Algues				
29	Wakame	petit grand	24,95€/kg	€
30	Salicorne	petit grand	29,95€/kg	€

Crustacés	Format	Quantité	Prix	Total
31	Scampis		29,95€/kg	€
32	Saint Jacques USA		prix du jour	€
33	Saint Jacques de Diepe avec corail		prix du jour	€
34	Gambas Argentine		34,95€/kg	€
35	Langoustines cuites		prix du jour	€
36	Brochettes scampis marinés		34,95€/kg	€
37	Brochettes scampis St Jacques		7,50€	€
38	Homard canadien vivant		prix du jour	€
39	Homard canadien cuit entier		prix du jour	€
40	Homard canadien 1/2 belle vue		prix du jour	€
41	Homard canadien 1/2 armoricaine		prix du jour	€
42	Homard canadien 1/2 grillé		prix du jour	€
43	Homard breton vivant		prix du jour	€
44	Homard breton cuit entier		prix du jour	€
45	Homard breton 1/2 belle vue		prix du jour	€
46	Homard breton 1/2 à l'armoricaine		prix du jour	€
47	Homard breton 1/2 grillé		prix du jour	€
48	Palourdes		prix du jour	€
49	Clams		prix du jour	€
50	Moules Jumbo		prix du jour	€
51	Tourteaux		prix du jour	€
52	Couteaux		prix du jour	€

Salade				
53	Salade Saumon	petit grand	34,95€/kg	€
54	Salade Poisson	petit grand	31,45€/kg	€
55	Salade Thon	petit grand	27,20€/kg	€
56	salade de crevettes grises	petit grand	48,95€/kg	€
57	Crabe	petit grand	74,95€/kg	€
58	Salade scampis pomme	petit grand	35,25€/kg	€
59	Salade scampis curry	petit grand	35,25€/kg	€

Terrines				
60	Lotte-poireaux (entière 12 tranches)		44,95€/kg	€
61	StJacques-Cerfeuil (entière 12 tranches)		44,95€/kg	€
62	Sandre -Saumon (entière 12 tranches)		44,95€/kg	€
63	Rillettes Saumon (entière 12 tranches)		44,95€/kg	€
64	Sauce aigrelette		2,50€/portion	€

Traiteur	Format	Quantité	Prix	Total
65	Rolmops Vinaigre		3,95€	€
66	Filet hareng vinaigre		2,25€	€
67	Filet hareng fumé		27,95/kg	€

Huîtres*				
68	Huîtres creuses gillardeau n°3	6 12 24 48	3,00€	€
69	Huîtres creuses irlandaises n°3	6 12 24 48	2,50€	€
70	Huîtres creuses fines de Claire	6 12 24 48	2,00€	€
71	Huîtres creuses Normande n°3	6 12 24 48	1,50€	€
72	Huîtres plates Zeelande	6 12 24 48	2,00€	€
73	Caution pour le plateau		10,00€	€

* Les huîtres se consomment endéans les 2 heures suivant l'ouverture !

Plateau				
74	Plateau Classique	1p 2p 3p 4p	55,00€	€
75	Plateau Royal	1p 2p 3p 4p	72,00€	€
76	Plateau fondue	1p 2p 3p 4p	24,95€	€
77	Caution pour le plateau		10,00€	€

Remarques				

	Poissons	Format	Quantité	Remarque
78	Sole nettoyée			
79	Sole coupée court			
80	Sole en filet			
81	Dos de cabillaud			
82	Saumon filet	peau sans		
83	Tartare de saumon			
84	lotte entière			
85	Lotte en filet			
86	Dos d'eglefin			
87	Saint-Pierre nettoyé			
88	Saint-Pierre en filet	peau sans		
89	Turbot en filet	peau sans		
90	Thon en tranche			
91	Thon en bloc			
92	Espadon en tranche			
93	Espadon en bloc			
94	Dos de lieu noir			
95	Filet de plie			
96	Sandre nettoyé			
97	Sandre en filet	peau sans		
98	Dorade royale nettoyée	tête sans		
99	Dorade royale en filet			
100	Bar nettoyé	tête sans		
101	Bar en filet			
102	Sébaste en filet			
103	Aile de raie			
104	Barbue en filet	peau sans		
105	Maigre en filet	peau sans		
106	Maigre nettoyé			

	Entrée	Quantité	Prix	Total
107	Ravioles de Langoustines, lait de coco au citron vert avec son jus façon bisque aromatisé.		14,95€	€
108	Saint-Jacques rôties, mousseline de butternuts et son jus d'orange, poêlée de salicornes		14,95€	€
109	Gambas et scampis grillés, riz façon paella et son bouillon chorizo-tomates		14,95€	€
110	Filet de barbue, dans son jus de coques, crème safranée et fondu de poireaux		14,95€	€
111	Cassolettes de Saint-Jacques à la Bretonne		14,95€	€
112	Caution		5,00€	€

	Plats	Quantité	Prix	Total
113	Saint-Pierre rôti, sauce fine-champagne, légumes de saison et risotto aux cèpes		19,90€	€
114	Filet de Sandre, sauce beurre-blanc aux agrumes, légumes de saison et écrasée de pommes de terre		19,90€	€
115	Lotte rôtie, sauce à l'Ostendaise, légumes de saison glacés et fregula Sarde		19,90€	€
116	Côte de biche aux airelles, légumes rôtis et gratin dauphinois		29,90€	€
117	La fameuse bouillabaisse du Saint-Pierre et ses garnitures		29,90€	€
118	Paella du Chef		14,95€	€

Remarques

Reçu
Acompte de :
<input type="checkbox"/> Cash
<input type="checkbox"/> Bancontact
Total commande de :
<input type="checkbox"/> Cash
<input type="checkbox"/> Bancontact

 info@saint-pierre-nivelles.be

 067 41 07 97

 Rue de Namur 63, Nivelles

 facebook.com/saintpierrelevelles

Toute commande doit être validée en magasin au maximum pour le 20/12 (Noël) et le 27/12 (Nouvel an).