



Date :	Tel :	Enlèvement :	par J P B S Ax A
Nom :	Prénom :		

Commande N°

--

Traiteur	Format	Quantité	Prix	Total
1	Tomate crevettes		5,95€	€
2	Balluchon Saumon		6,95€	€
3	Samoussa		1,95€	€
4	Croquette crevettes		4,50€	€
5	Hamburger de scampis		3,95€	€
6	Saumon Gravelax (tranche)		48,95€/kg	€
7	Roulade de chèvre		1,95€	€
8	Caviarinne	petit grand	27,95€/kg	€
9	Soupe de poisson 1 litre		10,95€	€
10	Bisque homard 1 litre		12,95€	€
11	Saumon fumé Ecosse	4 6 12 24	54,95€/kg	€
12	Elbot fumé	4 6 12 24	54,95€/kg	€
Classiques				
13	Saumon belle-vue		48,95€/kg	€
14	Lasagne aux 2 saumons		19,95€/kg	€
15	Choucroute de la mer		19,95€	€
16	Cassollette St-Jacques à la bretonne		12,95€	€
17	Caution Cassollette		5€/pièce	€

Apéro	Format	Quantité	Prix	Total
18	Anchois ail	petit grand	34,95€/kg	€
19	Anchois provençale	petit grand	34,95€/kg	€
20	Anchois piquants	petit grand	34,95€/kg	€
21	Salade de poulpe	petit grand	35,95€/kg	€
22	Salade de calamar	petit grand	36,95€/kg	€
23	Moules Tartare	petit grand	22,95€/kg	€
24	Bouchée Suedoise	petit grand	38,95€/kg	€
25	Crevettes royales		prix du jour	€
26	Crevettes grises NE	petit grand	prix du jour	€
27	Crevettes grises épluchées	petit grand	prix du jour	€
28	Bulots	petit grand	24,95€/kg	€
29	Bigorneaux	petit grand	24,95€/kg	€

Algues	Format	Quantité	Prix	Total
30	Wakame	petit grand	24,95€/kg	€
31	Salicorne	petit grand	29,95€/kg	€

Crustacés	Format	Quantité	Prix	Total
32	Scampis		31,95€/kg	€
33	Saint Jacques Canada		prix du jour	€
34	Saint Jacques de Diepe avec corail		prix du jour	€
35	Gambas Argentine	cuites crues	34,95€/kg	€
36	Langoustines	cuites crues	prix du jour	€
37	Brochettes scampis marinés		34,95€/kg	€
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	€
53	Coques		prix du jour	€

Salade	Format	Quantité	Prix	Total
54	Salade Saumon	petit grand	34,95€/kg	€
55	Salade Poisson	petit grand	31,95€/kg	€
56	Salade Thon	petit grand	27,95€/kg	€
57	Salade de crevettes grises	petit grand	prix du jour	€
58	Salade de Crabe 100%	petit grand	89,95€/kg	€
59	Salade scampis pomme	petit grand	35,95€/kg	€
60	Salade scampis curry	petit grand	35,95€/kg	€
61	Salade Poisson chef	petit grand	31,95€/kg	€
Terrines				
62	Lotte-poireaux (entière 12 tranches)		44,95€/kg	€
63	Sandre -Saumon (entière 12 tranches)		44,95€/kg	€
64	Homardine		44,95€/kg	€
65	Sauce aigrelette		2,50€	€

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

Huîtres*	Format	Quantité	Prix	Total
69	Huîtres creuses gillardeau n°3	6 12 24 48	3,00€	€
70	Huîtres creuses irlandaises n°3	6 12 24 48	2,50€	€
71	Huîtres creuses fines de Claire	6 12 24 48	2,00€	€
72	Huîtres plates Zeelande	6 12 24 48	2,00€	€
73	Caution pour le plateau		10,00€	€
74	Supplément ouverture par 6 huîtres		2,50€	€

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

Plateau	Format	Quantité	Prix	Total
75	Plateau Classique	1p 2p 3p 4p	55,00€	€
76	Plateau Royal	1p 2p 3p 4p	72,00€	€
77	Plateau fondue / pierrade	1p 2p 3p 4p	24,95€	€
78	Caution pour le plateau		10,00€	€
79	Supplément ouverture par 6 huîtres		2,50€	€

Remarques

	Poissons	Format	Quantité	Remarque
80	Sole nettoyée			
81	Sole en filet			
82	Dos de cabillaud	peau sans		
83	Saumon filet	peau sans		
84	Lotte			
85	Dos d'eglefin			
86	Saint-Pierre en filet	peau sans		
87	Turbot			
88	Thon			
89	Espadon			
90	Dos de lieu noir			
91	Sandre			
92	Dorade royale entière			
93	Dorade royale en filet			
94	Bar entier			
95	Bar en filet			
96	Sébaste en filet			
97	Aile de raie			
98	Barbue			
99	Maigre			

	Entrée	Quantité	Prix	Total
100	Velouté de châtaignes , noix de St-Jacques rôties et crevettes grises de nos côtes, aigrette à la truffe d'hiver		15,50€	€
101	Ravioles de gambas sauvages , dans leur jus de crustacés, brunoise de légumes caramélisés et salicorne		15,50€	€
102	Tartare de thon rouge , pommes vertes, pickles de radis noir, crumble de noix et vinaigrette au yuzu		15,50€	€
Plats				
103	Filet de saint-pierre sauce périgourdine , mélange forestier et gratin dauphinois		19,95€	€
104	Rôti de cabillaud au jambon Bellota et sauge , sauce ostendaise, risotto crémeux au céleri rave		19,95€	€
105	Roulade d'aile de raie farcie à la chair de crabe et scampis , dans un jus de carotte et orange, légumes-racines et pommes-de-terre tournées à l'anglaise		19,95€	€
106	La fameuse bouillabaisse du Saint-Pierre et ses garnitures		29,95€	€

Remarques

Reçu

Acompte de :

Cash

Bancontact

Total commande de :

Cash

Bancontact

 info@saint-pierre-nivelles.be

 067 41 07 97

 Rue de Namur 63, Nivelles

 facebook.com/saintpierenivelles

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