



Date : _____ Tel : _____

Prénom : _____

Heure d'enlèvement : _____

Remarque : _____

Traité par J | P | B | K

Commande N° _____

Traiteur	Format	Quantité	Prix	Total
1	Tomate crevettes		6,95€	€
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		48,90/kg	€
8	Roulade de chèvre		1,95€	€
9	Caviarime	petit grand	25,95/kg	€
10	Soupe de poisson		9,95€	€
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 poule	petit grand	35,95/kg	€
19	Salade de calamar	petit grand	36,95/kg	€
20	Sardines Marinées	petit grand	36,95/kg	€
21	Moules Tartare	petit grand	24,10/kg	€
22	Bouchée Suedoise	petit grand	38,80/kg	€

Salade				
23	Salade Saumon	petit grand	38,80/kg	€
24	Salade Poisson	petit grand	31,45/kg	€
25	Salade Thon	petit grand	26,20/kg	€
26	Crevettes grises	petit grand	prix du jou	€
27	Crabe	petit grand	76,95/kg	€
28	Salade scampis pomme	petit grand	35,25/kg	€
29	Salade scampis curry	petit grand	35,25/kg	€

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

Apéro				
51	Crevettes cuites du jour		prix du jour	€
52	Crevettes grises NE	petit grand	prix du jour	€
53	Crevettes grises épluchées	petit grand	prix du jour	€
54	Bulots	petit grand	13,60/kg	€
55	Bigorneaux	petit grand	25,95/kg	€

Algues				
56	Wakame	petit grand	24,95/kg	€
57	Salicorne	petit grand	23,95/kg	€

Remarques				
79	Lotte-poireaux (entière 12 tranches)			€
80	St Jacques-Cerfeuil (entière 12 tranches)			€
81	Sandre -Saumon (entière 12 tranches)			€
82	Rillette Saumon (entière 12 tranches)			€
83	Homard			€

Traiteur	Format	Quantité	Prix	Total
58	Sauret fumé		2,95€	€
59	Maquereau fumé		5,50€	€
60	Rolmops Vinaigre		3,95€	€
61	Filet hareng vinaigre		1,95€	€
62	Filet hareng fumé		20,95/kg	€

Huîtres*				
63	Huîtres creuses gillardeau n° 3	6 12 24 48	2,50€	€
64	Huîtres creuses irlandaises Boutraix n° 6	6 12 24 48	3,00€	€
65	Huîtres creuses demoiselle d'Agon	6 12 24 48	2,00€	€
66	Huîtres creuses Normande Lafosse n° 3	6 12 24 48	1,50€	€
67	Huîtres plates Zeelande	6 12 24 48	2,50€	€
71	Caution pour le plateau		10,00€	€

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

Plateau				
68	Plateau Classique	1p 2p 3p 4p	55,00€	€
69	Plateau Royal	1p 2p 3p 4p	72,00€	€
70	Plateau fondue	1p 2p 3p 4p	24,95€	€
71	Caution pour le plateau		10,00€	€

Vins & Champagnes				
72	Montarlot Blanc 75cl		7,10€	€
73	Miminy 75cl rosé		18,20€	€
74	Amphibiolite 75cl		12,25€	€
75	Pinot noir 75cl		12,80€	€
76	Drappier 75cl		30,00€	€
77	Drappier 37,5cl		15,00€	€
78	Cava		9,30€	€

Terrines				
79	Lotte-poireaux (entière 12 tranches)		44,95/kg	€
80	St Jacques-Cerfeuil (entière 12 tranches)		44,95/kg	€
81	Sandre -Saumon (entière 12 tranches)		44,95/kg	€
82	Rillette Saumon (entière 12 tranches)		44,95/kg	€
83	Homard		51,50/kg	€

Poissons	Format	Quantité	Remarque
89	Soie nettoyée		
90	Soie coupée court		
91	Soie en filet		
92	Dos de cabillaud		
93	Darne de cabillaud		
94	Saumon filet	peau sans	
95	Saumon entier avec tête		
96	Darne de saumon		
97	Tartare de saumon		
98	Soie limande en filet		
99	lotte entière		
100	Lotte en filet		
101	Dos d'eglefin		
102	Saint-Pierre nettoyé		
103	Saint-Pierre en filet	peau sans	
104	Turbot en filet	peau sans	
105	Thon en tranche		
106	Thon en bloc		
107	Espadon en tranche		
108	Espadon en bloc		
109	Dos de lieu noir		
110	Filet de plie		
111	Sandre nettoyé		
112	Sandre en filet	peau sans	
113	Dorade royale nettoyée	tête sans	
114	Dorade royale en filet		
115	Bar nettoyé	tête sans	
116	Bar en filet		
117	Sébaste en filet		
118	Aile de raie		
119	Barbue en filet	peau sans	
120	Maigre en filet	peau sans	
121	Maigre nettoyé		

Plat	Quantité	Prix	Total
122	Plie farcie, mousseline de gambas argentines, légumes de saison, gratin dauphinois jus de gambas	18,50€	€
123	Maigre cuit basse température au beurre blanc, fregula Sarde en façon risotto	17,50€	€
124	Pintadeau farci à la mousseline de morilles carottes glacées, confit de pommes de terre sarladaise	17,50€	€
125	Saint-pierre poelé sauce poivre thimut de l'himalaya, légumes et gateau de polenta	19,50€	€
126	La fameuse bouillabaisse du Saint-Pierre	30€	€

Entrée

127	Velouté de châtaignes, déclinaison de crevettes grises, chantilly huile de truffes	14,50€	€
128	Saint Jacques rôties, légumes grillés et crème de topinambourgs	14,50€	€
129	Entremet de saumon frais, miroir de jus de citron et remoulade de céleri rave, pommes vertes	14,50€	€
130	Poêlée de langoustines dans son velouté au parfum de canelle et légumes confits	15,50€	€
131	Coquille Saint-Jacques à la Bretonne	9,95€	€

Accompagnement et sauces

84	Gratin dauphinois classique	3,90€	€
85	Purée au beurre de ferme	3,90€	€
86	Sauce aigrelette pour terrine	3,90€	€
87	Sauce beurre blanc	3,90€	€
88	Sauce Nantua	3,90€	€

Reçu

Acompte de :

Cash

Bancontact

Total commande de :

Cash

Bancontact

Remarques



info@saint-pierre-nivelles.be



067 41 07 97



Rue de Namur 63, Nivelles

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