



Date : / / 2024 Enlèvement : total payé - acompte par P | B | J |
 Nom-Prénom: tél:

Commande N°

Traiteur	Format	Quantité	Total
1 Tomate crevettes		6,95€	€
2 Balluchon Saumon- crevettes		7,95€	€
3 Samoussa		3,45€	€
4 Croquette crevettes grises		6,95€	€
5 Mi-cuit de saumon caramélisé		64,95€/kg	€
6 Elbot fumé	100g/250g/500g	76,95€/kg	€
7 Roulade de saumon au chèvre		2,35€	€
8 Caviarinne	petit grand	29,95€/kg	€
9 Soupe poisson 1 litre *		10,95€	€
10 Bisque homard 1 litre*		14,95€	€
11 Saumon fumé Ecosse (tranché longueur)	100g/250g/500g	76,95€/kg	€
12 saumon fumé aux poivres	100g/250g/500g	76,95€/kg	€

* spécialités de la maison Perard

Classiques	Format	Quantité	Total
13 Saumon belle-vue garni (min 500g)		64,95€/kg	€
14 Paella Royale		13,95€	€
15 Lasagne aux 2 saumons		22,95€/kg	€

Apéro	Format	Quantité	Total
16 Anchois ail	petit grand	37,95€/kg	€
17 Anchois provençale	petit grand	37,95€/kg	€
18 Anchois piquants	petit grand	37,95€/kg	€
19 Salade de poulpe	petit grand	69,95€/kg	€
20 Crevettes royales bio		prix du jour	€
21 Crevettes grises NE	petit grand	prix du jour	€
22 Crevettes grises épiluchées	petit grand	prix du jour	€
23 Bulots cuits	petit grand	23,95€/kg	€
24 Bigorneaux cuits	petit grand	24,95€/kg	€

Algues	Format	Quantité	Total
25 Wakame	petit grand	24,95€/kg	€
26 Salicorne	petit grand	26,95€/kg	€

Terrines	Format	Quantité	Total
27 Saint-Jacques & poireaux		64,95€/kg	€
28 Saumon frais - saumon fumé		58,95€/kg	€

Crustacés	Format	Quantité	Prix	Total
29 Noix de Saint Jacques Canada			72,95€/kg	€
30 Noix de St Jacques Fance avec corail			prix du jour	€
31 Homard canadien vivant			prix du jour	€
32 Homard canadien cuit entier			prix du jour	€
33 Homard canadien 1/2 belle vue			prix du jour	€
34 Homard canadien 1/2 à l'armoricaine			prix du jour	€
35 Homard canadien 1/2 grillé			prix du jour	€
36 Homard breton vivant			prix du jour	€
37 Homard breton cuit entier			prix du jour	€
38 Homard breton 1/2 belle vue			prix du jour	€
39 Homard breton 1/2 à l'armoricaine			prix du jour	€
40 Homard breton 1/2 grillé			prix du jour	€
41 Tourteau	vivant/ cuit		prix du jour	€
42 Pincés de tourteau cuites			prix du jour	€

*prix des homards et tourteaux disponibles à partir du 14.12.24

Coquillage	Format	Quantité	Prix	Total
43 Palourdes			prix du jour	€
44 Amandes			prix du jour	€
45 Moules Jumbo			prix du jour	€
46 Coques			prix du jour	€
47 Couteaux			prix du jour	€

Scampis/gambas	Format	Quantité	Prix	Total
48 Scampis (épiluchés et nettoyés)			39,95€/kg	€
49 Brochettes scampis marinés			48,95€/kg	€
50 Gambas sauvages Argentine	uites /cruces		32,95€/kg	€
51 Gambas géantes crues 2/4 au 800g			56,95€/kg	€
52 Langoustines 8/12 au kilo	cuites crues		prix du jour	€

Salade	Format	Quantité	Prix	Total
53 Salade saumon	petit grand		36,95€/kg	€
54 Salade thon	petit grand		33,95€/kg	€
55 Salade thon du chef	petit grand		33,95€/kg	€
56 Salade de crevettes grises	petit grand		prix du jour	€
57 Salade de crabe 100%	petit grand		prix du jour	€
58 Salade scampis pomme	petit grand		35,95€/kg	€
59 Salade scampis curry	petit grand		35,95€/kg	€
60 Salade poisson chef	petit grand		33,95€/kg	€
61 Salade de poisson	petit grand		33,95€/kg	€
62 Salade d'écrevisse	petit grand		58,95€/kg	€

Huîtres*	Format	Quantité	Prix	Total
63 Huîtres creuses Marennes Oléron	6 12 24 48		1,50€	€
Ouvertes				
Fermées				
64 Huîtres creuses Céline Cancale	6 12 24 48		2,00€	€
Ouvertes				
Fermées				
65 Huîtres creuses Irlandaises Osry	6 12 24 48		2,60€	€
Ouvertes				
Fermées				
66 Huîtres creuses Gillardeau n°4	6 12 24 48		3,20€	€
Ouvertes				
Fermées				
67 Huîtres plates de Zélande	6 12 24 48		2,60€	€
Ouvertes				
Fermées				
68 Supplément ouverture par 6 huîtres			2,50€	€
Ouvertes				
Fermées				
Caution pour le plateau huîtres ouvertes uniquement			10,00€	

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

Plateaux	Format	Quantité	Prix	Total
69 L'assiette du Matelot (huîtres fermées)	à l'unité		42,95€	€
70 Plateau Classique*	1p 2p 3p 4p		59,00€	€
Ouvertes				
Fermées				
71 Plateau Royal*	1p 2p 3p 4p		79,00€	€
Ouvertes				
Fermées				
72 Plateau fondue / pierrade	1p 2p 3p 4p		28,95€	€
* Caution pour le bateau classique/royal			10,00€	€
73 Supplément ouverture par 6 huîtres			2,50€	€

Remarques

	Poissons	Format	Quantité	Remarque
74	Aile de raie			
75	Bar entier			
76	Bar en filet	peau sans		
77	Brosme			
78	Calamars			
79	Dorade royale entière			
80	Dorade royale en filet	peau sans		
81	Dos de cabillaud	peau sans		
82	Dos d'eglefin			
83	Dos de lieu noir			
84	Espadon			
85	Julienne			
86	Lingue			
87	Lotte			
88	Maigre			
89	Saint -Pierre en filet	peau sans		
90	Saumon en filet	peau sans		
91	Sébaste en filet	peau sans		
92	Sole en filets			
93	Sole nettoyée			
94	Thon			
95	Turbot			

	Caviar	Format	Quantité	Prix
96				
97				
98				

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

Menu entrée et plat à 39,95€				
	Entrée	Quantité	Prix	Total
99	Noix de saint-jacques rôties, mousseline de panais, concassé de noix de cajou, légumes		18,95€	€
100	Cassiolette de Saint-Jacques à la bretonne		18,95€	€
	caution cassiolette		5,00€	€
101	Ravioles de gambas Sauvages, lait de coco citronnelle, jus façon bisque		18,95€	€
102	Saumon écossais en gravlax, vinaigrette orange et miel, pickles de carottes et pommes			

Plats				
103	Roulade de plie farçie à la mousseline de scampis, jambon Serrano, pommes de terre		25,95€	€
104	Dos de cabillaud islandais rôti, sauce homardine, risotto de fruits de mer		25,95€	€
105	Suprême de volaille jaune label rouge, jus corsé aux cèpes, légumes et gratin		25,95€	€
106	La grande bouillabaisse du Saint-Pierre, rouille et croûtons (supplément menu 5 €)		29,95€	€

Remarques
<i>Nous ne prendrons pas en compte les commandes par téléphone ou internet !</i>

 067 41 07 97

 Rue de Namur 63, Nivelles

 facebook.com/saintpierenivelles

Toute commande doit être passée en magasin et validée par un acompte
au plus tard pour 20.12 (Noël) et le 27.12 (Nouvel an)