



Date : / 12 / 2025

Enlèvement :

total payé - acompte par P | B | J |

Commande N° 24 -

Nom-Prénom:

tél:

Traiteur	Format	Quantité	Prix	Total
1 Tomate crevettes			7,95€	€
2 Balluchon Saumon- crevettes			7,95€	€
3 Samoussa			3,45€	€
4 Croquette crevettes grises			7,20€	€
5 Mi-cuit de saumon caramélisé			64,95€/kg	€
6 Elbot fumé			76,95€/kg	€
7 Roulade de saumon au chèvre			2,35€	€
8 Caviarimne	petit grand		32,95€/kg	€
9 Soupe poisson 1 litre *			10,95€	€
10 Bisque homard 1 litre*			14,95€	€
11 Saumon fumé Ecosse (tranché longueur)			78,95€/kg	€
* spécialités de la maison Perard				

Classiques				
12 Saumon belle-vue garni (min 500g)			68,95€/kg	€
13 Paella Royale			14,50€	€
14 Lasagne aux 2 saumons			22,95€/kg	€

Apéro				
15 Anchois ail	petit grand		38,95€/kg	€
16 Anchois provençale	petit grand		38,95€/kg	€
17 Anchois piquants	petit grand		38,95€/kg	€
18 Salade de poulpe	petit grand		69,95€/kg	€
19 Crevettes royales bio			prix du jour	€
20 Crevettes grises NE	petit grand		prix du jour	€
21 Crevettes grises épuchées	petit grand		prix du jour	€
22 Bulots cuits	petit grand		24,95€/kg	€
23 Bigorneaux cuits	petit grand		24,95€/kg	€
24 Sardines au basilic	petit grand		39,95€/kg	€
25 Bouchées suédoise	petit grand		44,95€/kg	€

Algues				
26 Wakame	petit grand		24,95€/kg	€
27 Salicorne	petit grand		26,95€/kg	€

Terrines				
28 Saint-Jacques & poireaux			74,95€/kg	€
29 Saumon frais - saumon fumé			65,95€/kg	€

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

Coquillage				
45 Palourdes			prix du jour	
46 Amandes			prix du jour	
47 Moules Jumbo			prix du jour	
48 Coques			prix du jour	
49 Couteaux			prix du jour	

Scampis/gambas				
50 Scampis (épluchés et nettoyés)			39,95€/kg	
51 Brochettes scampis marinés			44,95€/kg	
52 Gambas sauvages Argentine	cuites /crues		32,95€/kg	
53 Gambas géantes crues 2/4 au 800g			56,95€/kg	
54 Langoustines 8/12 au kilo	cuites / crues		prix du jour	

Salade				
55 Salade saumon	petit grand		38,95€/kg	
56 Salade thon	petit grand		36,95€/kg	
57 Salade thon du chef	petit grand		36,95€/kg	
58 Salade de crevettes grises	petit grand		prix du jour	
59 Salade de crabe 100%	petit grand		prix du jour	
60 Salade scampis pomme	petit grand		39,95€/kg	
61 Salade scampis curry	petit grand		39,95€/kg	
62 Salade poisson chef	petit grand		36,95€/kg	
63 Salade de poisson	petit grand		36,95€/kg	
64 Salade d'écrevisses	petit grand		68,95€/kg	

Huîtres*			Prix	Total
65 Huîtres creuses Marennes Oléron	6 12 24 48	Ouvertes Fermées	1,50€	€
66 Huîtres creuses Céline Cancale	6 12 24 48	Ouvertes Fermées	2,00€	€
67 Huîtres creuses Irlandaises Osry	6 12 24 48	Ouvertes Fermées	2,60€	€
68 Huîtres creuses Gillardeau n°4	6 12 24 48	Ouvertes Fermées	3,40€	€
69 Huîtres plates de Zélande	6 12 24 48	Ouvertes Fermées	2,50€	€
70 Supplément ouverture par 6 huîtres	Ouvertes Fermées		2,50€	€
Caution pour le plateau huîtres ouvertes uniquement				10,00€
* Les huîtres se consomment endéans les 2 heures suivant l'ouverture !				

Plateaux				
71 Plateau Classique*	1p 2p 3p 4p	Ouvertes Fermées	59,00€	€
72 Plateau Royal*	1p 2p 3p 4p	Ouvertes Fermées	79,00€	€
73 Plateau fondue / pierrade	1p 2p 3p 4p		28,95€	€

* Caution pour le bâteau classique/royal 10,00€

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 :

Cash
 Bancontact

Total commande de :

Cash
 Bancontact

Menu entrée et plat à 44,95€			
	Entrée 21,50€		Quantité Prix Total
99	Noix de saint-jacques rôties, mousseline de panais, concassé de noix de cajou, légumes		21,50€ €
100	Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne (+ 5€ caution)		21,50€ €
	caution cassolette		5,00€ €
101	Symphonie de ravioles (saumon, scampis et écrevisses), jus de crustacés, légumes		21,50€ €
102	Tartare de thon rouge, mousse de foie gras, vinaigrette d'agrumes et crumble de noisettes		21,50€

Plats 26,95€			
103	Dos de cabillaud en croûte d'herbes sauce homardine, risotto de fruits de mer		26,95€ €
104	Filet de dorade sauce fine champagne, fregula sarde, légumes glacés		26,95€ €
105	Filet de pintadeau farci à la mousseline de volaille sauce aux morilles, gratin dauphinois		26,95€ €
106	La grande bouillabaisse du Saint-Pierre, rouille et croûtons (supplément menu 5 €)		29,95€ €

Remarques

Nous ne prendrons pas en compte les commandes par téléphone ou internet !



067 41 07 97



Rue de Namur 63, Nivelles



facebook.com/saintpierrenivelles

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)