

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	Caviarinne	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	€
* <i>spécialités de la maison Perard</i>					

	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 épluchées	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
<b>Coquillage</b>				
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
<b>Scampis/gambas</b>				
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		1,50€	€
	Ouvertes	Fermées			
66	Huîtres creuses Céline Cancale	6   12   24   48		2,00€	€
	Ouvertes	Fermées			
67	Huîtres creuses Irlandaises Osry	6   12   24   48		2,60€	€
	Ouvertes	Fermées			
68	Huîtres creuses Gillardeau n°4	6   12   24   48		3,40€	€
	Ouvertes	Fermées			
69	Huîtres plates de Zélande	6   12   24   48		2,50€	€
	Ouvertes	Fermées			
70	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 !

	<b>Plateaux</b>				
71	<b>Plateau Classique*</b>	1p   2p   3p   4p		59,00€	€
	Ouvertes	Fermées			
72	<b>Plateau Royal*</b>	1p   2p   3p   4p		79,00€	€
	Ouvertes	Fermées			
73	<b>Plateau fondue / pierrade</b>	1p   2p   3p   4p		28,95€	€
	<b>* Caution pour le bateau classique/royal</b>			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 :	
<input type="checkbox"/>	Cash
<input type="checkbox"/>	Bancontact
Total commande de :	
<input type="checkbox"/>	Cash
<input type="checkbox"/>	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	Cassiolette de Saint-Jacques à la bretonne ( + 5€ caution)		21,50€	€
	caution cassiolette		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	<b>Dos de cabillaud en croûte d'herbes</b> sauce homardine, risotto de fruits de mer		26,95€	€
104	<b>Filet de dorade</b> sauce fine champagne, fregula sarde, légumes glacés		26,95€	€
105	<b>Filet de pintadeau farçi à la mousseline de volaille</b> sauce aux morilles, gratin dauphinois		26,95€	€
106	<b>La grande bouillabaisse du Saint-Pierre</b> , rouille et croûtons (supplément menu 5 €)		29.95€	€

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



067 41 07 97



Rue de Namur 63, Nivelles



[facebook.com/saintpierrelevelles](https://facebook.com/saintpierrelevelles)

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)