

Le Chalutier

POISSONNERIE

TRAITEUR EPICERIE FINE

1a rue du Canal

68126 BENNWIHR-GARE

**Livraison
à domicile**



www.lechalutier.fr
info@lechalutier.fr

*A votre service
toute l'année
du mercredi au samedi*



HORAIRES

Mercredi - Jeudi - Vendredi :
de 8 h à 12 h et de 14 h 30 à 19 h
Samedi : de 8 h à 17 h (en continu)

En juillet et août :

ouverture le mercredi à 10h au lieu de 8h
fermeture le samedi à 15h au lieu de 17h

TÉL : 03 89 41 52 63

LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Le plateau Standard

7 Huîtres Panachées
150 g Bulots
100 g Bigorneaux
3 Langoustines
4 Petites Crevettes
2 Grosses Crevettes
50 g Crevettes Grises
Citron
Rince-Doigt

Pour 2 personnes
minimum

- ★ Plateau Standard 31,85 € / pers.
- ★ Plateau Tourteau 38,50 € / pers.
(plateau standard + 1/2 Tourteau)
- ★ Plateau Homard 44,90 € / pers.
(plateau standard + 1/2 Homard)



Option :

Homard Européen	Tarif selon cours
Langouste	Tarif selon cours
Pinces de Tourteaux	Tarif selon cours

Possibilité de Livraison à domicile de Plateaux de Fruits de Mer

(en saison)

les samedis de 15h à 17h

(Excepté pendant les fêtes de Noël et Nouvel An)

Tarifs et secteurs de livraison : nous consulter

Les commandes sont à prévoir la veille.

NOUVEAU

Le plateau " Tout-Cuit "

150 g Bulots
100 g Bigorneaux
4 Langoustines
6 Petites Crevettes
2 Grosses Crevettes
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
Citron
Rince-Doigt

Pour 2 personnes
minimum

- | | |
|---|----------------|
| Le Plateau " Tout-cuit " | 26,50 € / pers |
| Le Plateau " Tout-cuit " + 1/2 Tourteau | 32,50 € / pers |
| Le Plateau " Tout-cuit " + 1/2 Homard | 39,95 € / pers |

LA CARTE

Entrées Froides

- ★ Saumon Fumé Label Rouge 58,90 € / kg
- ★ Saumon Mariné à l'Huile de Noisette et Aneth 58,90 € / kg
- ★ Terrine aux Deux Parfums - Coeur de Saumon et Noix de St Jacques 42,10 € / kg
- ★ Terrine de Turbot et Noix de St Jacques à la Ciboulette 42,50 € / kg
- ★ Saumon Farci au Homard et Brunoise de Légumes 45,50 € / kg
- ★ Feuilleté de Saumon aux Epinards et Petits légumes 33,50 € / kg



Entrées Chaudes

- ★ Coquille de Poissons 6,40 € / pièce
- ★ Coquille Saint Jacques à l'Armoricaine 9,30 € / pièce
- ★ Gratin de Ravioles au Saumon Parfumé à l'Aneth 9,20 € / portion
- ★ Cannelloni de Poissons et Crustacés au Fenouil 11,80 € / portion
- ★ Moules Marinières 6,30 € / portion

Plats de Résistance Garnis

- ★ Paëlla aux Poissons (Lotte - Sole - Encornet - Langoustine - Gambas) 17,50 €
Riz Safrané au Chorizo et Poivrons
- ★ Couscous aux Poissons (Lotte - Saumon - Langoustine - Gambas) 16,30 €
Légumes et Semoule de Couscous - Sauce Rouille et Sauce au Vin d'Alsace
- ★ Pot au Feu de la Mer (Lotte - Saumon - Cabillaud) 17,50 €
Petits Légumes et Pommes de Terre
- ★ Aïoli de Cabillaud 16,10 €
Légumes, Bulots, Oeufs - Sauce Aïoli



NOUVEAU

FONDUE DE POISSONS

Pour 4 personnes minimum

Thon - Saumon - Cabillaud - Lotte
Méli Mélo de Légumes Croquants

Riz aux Petits Légumes
Salade de Champignons et Légumes Grillés

Bouillon Parfumé aux Légumes et Poissons
Sauce Rouille - Sauce Indienne - Sauce Cocktail

18,80 € / portion



Possibilité de location d'appareil à fondue

*Notre Chef, Laurent Parmentier
vous propose...*



**Pour vos grands événements
et fêtes de famille,
n'hésitez pas à nous consulter.
Nous vous présenterons
notre carte de saison.**

BOUILLABAISSE "LE CHALUTIER"

Pour 2 personnes minimum

Médaille de Lotte, Pavé de Cabillaud sur Peau,
Darne de Saumonette, Langoustine, Gambas, Homard.

Accompagnement :
Pommes de Terre au Safran, Croûtons de Pain Grillés,
Fromage Râpé, Sauce Rouille

19,90 € / portion



**Retrouvez chaque semaine nos suggestions
de plats cuisinés de saison :**
(Plat du jour - Plat Coup de Coeur - Suggestion du Week-end)

Sur notre Site Internet : www.lechalutier.fr (Rubrique : Actualités)

LES PRODUITS FRAIS

Poissons entiers

Bar
Barbue
Carrelet
Dorade
Cabillaud
Lieu Jaune
Limande
Maquereau
Maigre
Merlan
Merlu " Colin "
Omble Chevalier
Rascasse
Rouget Barbet
Sardine
Saint Pierre
Sole
Saumon
Sandre
Turbot
Truite
etc...

Conserves maison

Sauce au Vin Blanc
Sauce Armoricaine
Soupe de Poissons
Bouillon pour Bouillabaisse
Fumet de Poissons

Les Filets

Dos de Cabillaud (ou filets)
Dos d'Eglefin (ou filets)
Dos de Merlan (ou filets)
Dos de Lieu Jaune (ou filets)
Dos de Lingue (ou filets)
Filets d'Espadon
Filets de Flétan
Filets de Grenadier
Filets de Julienne
Filets de Lieu Noir
Filets de Loup
Filets de Plie
Filets de Saumon
Filets de Sébaste
Filets de Thon
etc...

Salaison - Fumaison

Salade de Calmar
Salade de Poulpe
Salade de Crabes
Salade de Crevettes
Salade de Harengs
Salade de Fruits de Mer

Quenelles de Brochet
Rollmops
Harengs Bismark

Saumon Fumé
Flétan Fumé
Maquereau Fumé
Sprats Fumé

Coquillages - Crustacés

Bigorneaux
Bulots
Clams
Coques
Crabe Royal
Crevettes
Huîtres
Homards
Langoustes
Moules
Praires
Palourdes
Tourteaux
etc...



Epicerie Fine - Conserves

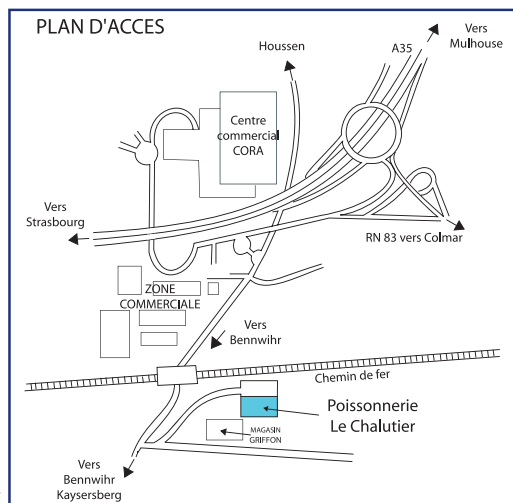
un très grand choix de :

- Rillettes de Poissons
- Sardines
- Maquereaux
- Thon
- Anchois

Sélection de :

- Vins Blancs des différentes régions françaises
- Champagne
- Riz - Pâtes
- Soupes
- Sauces

**Cette carte vous est proposée tout au long de l'année,
à l'exception des fêtes de Pâques, Noël et Nouvel An.
Une carte spéciale vous sera proposée pour ces occasions.**



LIVRAISON À DOMICILE DE POISSONS FRAIS

de 8h à 12h les jours d'ouverture du magasin.
(veuillez nous consulter pour les modalités et les secteurs de livraison). Les commandes sont à prévoir la veille.

TÉL : 03 89 41 52 63
www.lechalutier.fr