

Le Chalutier

1a, rue du Canal
68126 Bennwihr-Gare

Noël 2016

Pour mieux vous servir, il nous serait agréable que les commandes soient passées par téléphone aux heures d'ouverture ou directement au magasin au plus tard :

Le lundi 19 décembre 2016 pour Noël
Le jeudi 29 décembre 2016 pour Nouvel An

Nous vous remercions pour votre compréhension.



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

Plateaux de Fruits de Mer

LE PLATEAU STANDARD

31,85 €*

7 Huîtres Panachées
150 g Bulots
100 g Bigorneaux
3 Langoustines
4 Petites Crevettes
2 Grosses Crevettes
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
1/2 Citron
Rince Doigt

LE PLATEAU TOURTEAU

38,50 €*

Plateau Standard
+
1/2 Tourteau

LE PLATEAU HOMARD

44,90 €*

Plateau Standard
+
1/2 Homard

LE PLATEAU LANGOUSTE

49,90 €*

Plateau Standard
+
1/2 Langouste

LE PLATEAU DE NOËL

29,40 €*

6 Huîtres Panachées
6 Bulots Cuits
200g Pattes de Tourteaux Cuits
5 Crevettes cuites 30/50
3 Langoustines Cuites
50 g Moules
1/2 Citron
Rince Doigt

LE PLATEAU "TOUT CUIT"

26,50 €*

150 g Bulots
100 g Bigorneaux
3 Langoustines
6 Petites Crevettes
2 Grosses Crevettes
50 g Crevettes Grises
100 g Moules Cuites
1/2 Citron
Rince Doigt

LE PLATEAU "TOUT CUIT" TOURTEAU

32,90 €*

LE PLATEAU "TOUT CUIT" HOMARD

39,95 €*

LE PLATEAU "TOUT CUIT" LANGOUSTE

45,95 €*

* Prix par personne

LES ENTRÉES FROIDES

- Terrine de Barbue et Gambas - Sauce à l'Aneth 9,25 €/portion
- Tranche de Saumon Farci aux Crustacés et Petits Légumes - Sauce Cocktail 10,10 €/portion
- Terrine de Sole et Langouste aux deux parfums - Sauce aux Fines Herbes 11,15 €/portion
- Assiette Gourmande du Chalutier 11,55 €/portion
(Saumon Fumé par nos soins, Terrine de Barbue et Gambas, Roulade de saumon à l'Encre de Seiche et Fines Herbes - Sauce à l'Aneth)
- Demi Homard aux Agrumes sur Plateau Garni - Sauce Cocktail 18,20 €/portion

LES ENTRÉES À RÉCHAUFFER

- Coquille de Poissons 6,40 €/pièce
 - Coquille de Saint Jacques à l'Armoricaine 9,30 €/pièce
 - Coquille de Saint Jacques et Homard en demi feuilletage 12,80 €/pièce
 - Feuilleté de Sandre et Saumon en Mousseline de Brochet 3,55 €/100g
 - Cannelloni de Joue de Lotte, Saint Jacques et Légumes
Sauce légère au Safran
- Entrée : 9,80 €/portion
Plat Principale : 14,70 €/portion

Spécialité BOUILLABAISSE "Le Chalutier"

Médaille de Lotte, Filet de Maigre,
Dane de Saumonette, Langoustine,
Homard, Gambas, Moules.
Soupe, Pommes de Terre,
Croutons de Pains Grillés,
Fromage Rôpé, Sauce Rouille

20,50 €/portion

Spécialité COUSCOUS AUX POISSONS

Médaille de Lotte, Filet de Saumon,
Langoustine, Gambas
Semoule de Couscous
Légumes variés
Sauce au Vin blanc Crémeuse,
Sauce Rouille

16,30 €/portion

LES PLATS DE RÉSISTANCE

- ☆ Pavé de Saumon Grillé - Sauce Légère aux Zestes de Citron - Riz Pilaf 9,90 €/portion
- ☆ Filet de Maigre Grillé sur Peau - Sauce Fine au Panais - Ravioles au Potimarron 12,95 €/portion
- ☆ Vol au Vent de Poissons et Crustacés Aux Girolles - Fettuccine Artisanales 14,85 €/portion
- ☆ Filet de Bar Rôti - Crème Homardine et Coquillages - Polenta aux Oursins 16,55 €/portion
- ☆ Trilogie de Poissons Nobles (Saumon, Lotte, Barbue) - Sauce Armoricaine - Riz Pilaf 16,90 €/portion
- ☆ Pavé de Turbot et Brochette de Noix de St Jacques - Sauce aux Cèpes -
Risotto à la Ciboulette 17,55 €/portion
- ☆ Déclinaison de Lotte, Noix de Saint Jacques et Saumon - Sauce au Champagne
Risotto 18,10 €/portion

HORAIRES D'OUVERTURE

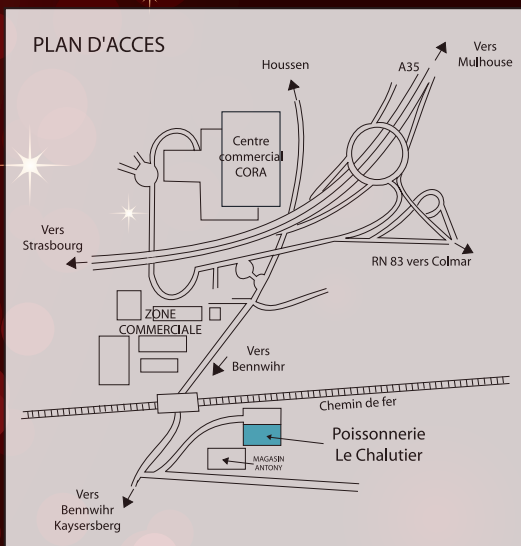
(décembre 2016 / janvier 2017)

Mardi 20	ouvert	8h-12h / fermé
Mercredi 21	ouvert	8h-12h / 14h30 - 19h
Jeudi 22	ouvert	8h-12h / 14h30 - 19h
Vendredi 23	ouvert	8h-12h / 14h30 - 19h
Samedi 24	ouvert	8h-12h / 14h - 18h30

Dimanche 25 fermé
Lundi 26 fermé

Mardi 27	ouvert	8h-12h / fermé
Mercredi 28	ouvert	8h-12h / 14h30 - 19h
Jeudi 29	ouvert	8h-12h / 14h30 - 19h
Vendredi 30	ouvert	8h-12h / 14h30 - 19h
Samedi 31	ouvert	8h-12h / 14h - 18h

le magasin sera ouvert à partir du
mercredi 4 janvier



*Toute l'équipe
du Chalutier
vous remercie
pour la confiance
que vous lui accordez
et vous souhaite
de très Agréables Fêtes
de Fin d'Année.*

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