

*Le Chalutier*

2018



1a, rue du canal  
68126 BENNWIHR-GARE  
Tél. 03 89 41 52 63  
info@lechalutier.fr

[www.lechalutier.fr](http://www.lechalutier.fr)

**Nous vous remercions de bien vouloir nous passer  
vos commandes par téléphone  
ou directement au magasin  
avant le 19 décembre**

## Suggestions pour l'Apéritif

### Verrine

Duo de Panna Cotta de Potimarron et de Châtaigne.

Caviar d'Aubergine à la Chair de Crabe

-----  
Accras de Morue

## Les Entrées Froides

Saumon Label Rouge Fumé par nos Soins (plaquette de 4 - 6 - 10 tranches)	5,89 €/100g
Saumon Mariné à l'Huile de Noisette	5,89 €/100g
Terrine de Sole Française et Noix de Saint Jacques Sauce aux Fines herbes	9,35 €/portion
Tranche de Saumon Farci à la Langouste et Brunoise de Légumes Sauce Cocktail	10,10 €/portion
Assiette Gourmande du Chalutier (Saumon Fumé Maison - Terrine de Sole et Noix de St Jacques - Saumon Farci à la Langouste - Sauce aux Fines Herbes)	11,65 €/portion

## Les Entrées à Chauffer

Coquilles de Poissons	6,90 €/pièce
Coquilles Saint Jacques à l'Armoricaine	9,60 €/pièce
Feuilleté de Sandre et Saumon en Mousseline de Brochet (pièce de 4 - 6 - 10 personnes)	3,90 €/100g
Fischschnacka de Lotte et Chanterelles d'Automne Sauce Légère au Champagne	11,85 €/portion

## Les Plats de Résistance

Ballotine de Saumon et Eglefin aux Petits Légumes Sauce au Vin d'Alsace - Riz	9,90 €/portion
Wellington de Truite Saumonée et Cabillaud aux Cèpes en Duxelles de Champignons Riz Pilaf- Sauce Crémeuse	12,95 €/portion
Vol au Vent de Lotte, Loup de Mer et Crustacés aux Chanterelles Grises Tagliatelles Fraiches	14,85 €/portion
Couscous aux Poissons (Médaille de Lotte, Filet de Saumon, Langoustine, Gambas) Assortiment de Légumes - Semoule de Couscous Sauce Rouille - Sauce au Vin d'Alsace	16,80 €/portion
Trilogie de Poissons Nobles (Saumon - Lotte - Turbot) Sauce Armoricaine - Macaron de Pommes de Terre et Maïs	17,10 €/portion
Déclinaison de Lotte, Noix de Saint Jacques et Saumon Sauce Légère au Champagne - Risotto	18,10 €/portion
Pavé de Turbot Grillé et sa Crème Persillée aux Girolles Risotto à la Ciboulette	18,30 €/portion
Duo de Bar et Brochette de Noix de Saint Jacques Grillées sur Ravioles de Légumes Verts et Fondue de Poireau Sauce Fine au Safran	19,80 €/portion



## Bouillabaisse «Le Chalutier»

Médaille de Lotte, Pavé de Sébaste, Darne de Saumonette, Langoustine, Homard, Gambas, Moules.  
Soupe, Pommes de Terre, Croustons de Pains Grillés, Fromage Râpé, Sauce Rouille

20,50 €/portion



# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## *Plateau Standard*

31,90 €

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  
Citron  
Rince doigt

## *Le Plateau Tourteau*

38,90 €

1/2 Tourteau  
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  
Citron  
Rince doigt

## *Le Plateau Homard*

46,90 €

1/2 Homard  
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  
Citron  
Rince doigt

## *Le Plateau Langouste*

51,90 €

1/2 Langouste  
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  
Citron  
Rince doigt

## *Le Plateau «Tout Cuit»*

27,50 €

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



## *Le Plateau Prestige*

49,90 €

2 Huîtres Spéciales « Ostra Régal »  
1 Huîtres Spéciales « Gillardeau »  
2 Huîtres Fines de Claires  
2 Huîtres Spéciales de Claires  
5 Crevettes Madagascar  
1/2 Homard  
3 Langoustines  
100 g de Bulots  
50 g Moules Cuites  
1/2 Citron  
Rince doigt

*Le Plateau «Tout Cuit» 1/2 Tourteau* 32,50 €

*Le Plateau «Tout Cuit» 1/2 Homard* 39,95 €

*Le Plateau «Tout Cuit» 1/2 Langouste* 45,95 €



## HORAIRES D'OUVERTURE

Vendredi 21	ouvert	8h - 13h 14h30 - 19h
Samedi 22	ouvert	8h - 17h (non stop)
Dimanche 23	ouvert	8h - 12h 14h - 18h
Lundi 24	ouvert	8h - 12h 14h - 18h

Mardi 25 fermé  
Mercredi 26 fermé

Jeudi 27	ouvert	8h - 12h 14h30 - 19h
Vendredi 28	ouvert	8h - 13h 14h30 - 19h
Samedi 29	ouvert	8h - 17h (non stop)
Dimanche 30	ouvert	8h - 12h 14h - 17h
Lundi 31	ouvert	8h - 12h 14h - 18h

Mardi 1 fermé  
Mercredi 2 fermé  
Jeudi 3 fermé

Vendredi 4 janvier ouverture du magasin

*Toute l'équipe du Chalutier  
vous remercie pour la confiance que vous lui accordez et vous  
souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année*

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 Mercredi 19 décembre 2018 pour Noël**  
**Le Jeudi 27 décembre 2018 pour Nouvel An**

Nous vous remercions pour votre compréhension.