

Poissonnerie LE HOMARD

Centre Commercial Arago – 33600 PESSAC

Tel : 05.56.45.04.89 -  poissonnerie le homard

PLATEAU DE FRUITS DE MER

23 € par personne*

6 huîtres n°3, 2 langoustines cuites 20/30,
100 g de bigorneaux, 100 g de bulots,
2 palourdes, 3 amandes,
3 crevettes de Madagascar 40/60,
3 crevettes d'Amérique du Sud 60/80,
½ tourteau cuit
(avec homard ou langouste, sur commande)



Suggestion de présentation

*** En raison d'une importante demande en période de fêtes, nous n'ouvrons aucune huître et nous ne dressons aucun plateau de fruits de mer le 24/12 et le 31/12 afin de privilégier la qualité.**

Nos crustacés

Homard Canadien et Européen (Breton), Langouste vivante Bretonne ou langouste cuite réfrigérée, Langoustines crues ou cuites toutes tailles, Pattes King Crabes, grosses gambas (camerons) cuites ou crues sur commande.

Notre sélection d'huîtres

Cap Ferret, huîtres plates Belon n°0, Spéciales Gillardeau, Marennes spéciales ou fines de claire, Normandes Paimpol, Quiberon, cancale, où autres sur commande.

Marée Fine

Lotte, Barbue, Turbot, Sole, Bar de ligne, Maigre, dos de cabillaud sur commande

Traiteur

Saumon fumé Ecossais, saumon mariné à l'aneth, saumon gravlax, caviar, terrines, verrines, feuilletés st jacques, miettes de crabe royal, lamproie à la bordelaise, escargots à la bordelaise, Œufs de lump, de saumon sauvage et de truite.

Le magasin sera ouvert :
Les dimanches 22 et 29 décembre 9h 13h

Pour Noël : (clôture des commandes le vendredi 20 décembre)

lundi 23 décembre : de 8h30 à 12h et de 17h à 19h30

mardi 24 décembre : de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h00

(jeudi 26 décembre : à définir selon les arrivages)

Pour le jour de l'An : (clôture des commandes le vendredi 27 décembre)

lundi 30 décembre : de 8h30 à 12h et de 17h à 19h30

mardi 31 décembre : de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h00

Le magasin sera fermé :

Mercredi 25 décembre, Mercredi 01 janvier

Congés d'hiver : du 01/01/20 au 08/01/20 réouverture jeudi 09/20 à 8h30