



**Comptoir
des Mers**

— POISSONNERIE —

Noël & Nouvel An



ARRIVAGE JOURNALIER DE RUNGIS

COMPTOIRDESMERS.BE

comptoirdesmers@hotmail.com

Plus qu'une poissonnerie... une famille!

INFORMATIONS PRATIQUES

POUR VOUS SERVIR AU MIEUX, MERCI DE PRÊTER ATTENTION AUX POINTS SUIVANTS :

- RESPECTER LA TRANCHE HORAIRE D'ENLÈVEMENT DE VOTRE COMMANDE EN MAGASIN.
- VOUS MUNIR DE VOTRE NUMÉRO DE COMMANDE LORS DE L'ENLÈVEMENT DE CELLE-CI.
- PAIEMENT EN LIQUIDE PRÉFÉRABLE CAR UN SEUL BANCONTACT EN MAGASIN.
- AUCUNE DÉCOUPE EN FILETS NE SERA POSSIBLE LES 23-24 ET 30-31 DÉCEMBRE.
- LES PRIX INDICQUÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DU MARCHÉ.
- PAR SOUCI D'EFFICACITÉ, AUCUNE MODIFICATION OU PERSONNALISATION DE LA COMPOSITION DES PLATEAUX « ROYAL » ET « TRADITIONNEL » NE SERA POSSIBLE.
- COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN. AUCUNE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX.

NOUVEAUTÉS :

- PAS ENVIE DE VOUS DÉPLACER ? LES COMPTOIRS DES MERS DE LIÈGE ET DE JUPRELLE VOUS LIVRENT VOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER « TRADITIONNEL » ET « ROYAL ».
- LES COMMANDES ET LES PAIEMENTS POUR LES LIVRAISONS DE PLATEAUX « ROYAL » ET/OU « TRADITIONNEL » : UNIQUEMENT À VOS COMPTOIRS DES MERS DE LIÈGE ET DE JUPRELLE (PAS PAR TÉLÉPHONE, NI RÉSEAUX SOCIAUX).

CLÔTURE DES COMMANDES :

RÉVEILLON DE NOËL : 19/12/2020
RÉVEILLON DU NOUVEL AN : 26/12/2020

HUÎTRES*

CREUSES N°3 :

- Gillardeau 3,50€/pc
- Special 2,50€/pc
- Fine de Claire 1,50€/pc
- Zélande 1,50€/pc

PLATES :

- Belon 2,50€/pc
- Zélande 2,50€/pc

HOMARD*

BRETON :

À partir de 80€/Kg

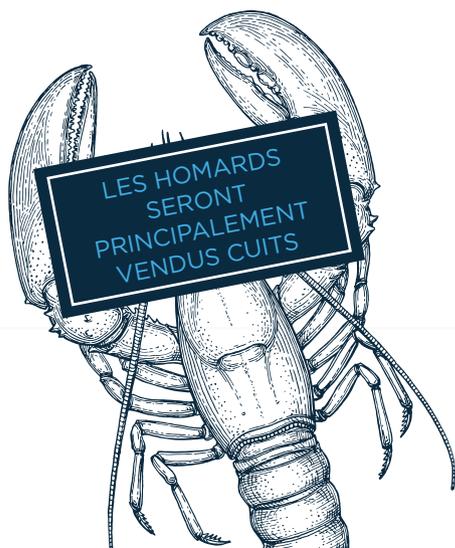
- 600-800g

CANADIEN :

À partir de 60€/Kg

- 500-700g

**Les poids indiqués ci-dessus sont approximatifs.*



LES HOMARDS
SERONT
PRINCIPALEMENT
VENDUS CUITS



Tous nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction du prix du marché. 3

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE ROYAL*

60€/PERSONNE

- ½ Homard
- 6 Huîtres creuses
- 1 Gambas
- Crevettes Royales
- Bulots
- Bigorneaux
- Crevettes grises à décortiquer
- Sauces et citrons



* Aucune modification ni personnalisation possible du plateau. Les fruits de mer sont présentés sur un lit de paille (voir photos).

LE TRADITIONNEL*

50€/PERSONNE

- 4 Huîtres creuses
- 1 Gambas
- 1 Pince de tourteau
- Crevettes Royales
- Bulots
- Bigorneaux
- Crevettes grises à décortiquer
- Sauces et citrons



CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Selon les prix du marché

- Langoustines - **CRUES**
- Crevettes Royales - **CRUES OU CUITES**
- Pincés de tourteaux - **CUITES**
- ½ Tourteaux - **CUITS**
- Queues de langouste - **CRUES OU CUITES**
- Pattes de King Crabe - **CUITES**
- Gambas sauvages - **CRUES OU CUITES**
- Crevettes grises à décortiquer
- Crevettes grises décortiquées
- Bigorneaux - **CUITS**
- Bulots - **CUITS**
- Noix de Saint-Jacques
- Gambas Bio Madagascar - **CUITS**
- Moules
- Palourdes

POISSONS*

Selon les prix du marché

- Dos de cabillaud
- Filet de saumon
- Sole



CAVIAR

- Le Traditionnel
- Le Royal
- L'Impérial

TRUFFES

- Truffes blanches d'Alba
- Truffes noires

ÉPICERIE

- Mayonnaise / Rouille
- Saumon fumé d'Écosse
- Pain noir
- Croquette de crevettes grises
- Paëlla
- Saumon en Bellevue





**Comptoir
des Mers**

*Joyeuses
Fêtes!*



RUE DES GUILLEMINS 90
4000 LIÈGE

+32 4 226 12 41

OUVERT :

Du mardi au samedi de 9h à 19h.
Dimanche et jours fériés de 9 à 14h.
Fermé le lundi.

RUE DES GUILLEMINS 94
4000 LIÈGE

**PROCHAINEMENT
OUVERTURE**

Comptoir
des Mers *L'épicerie*

RUE PROVINCIALE 76
JUPRELLE 4451

+32 4 275 58 99

OUVERT :

Dimanche et lundi de 9h à 17h.
Du mercredi au samedi
et jours fériés de 9h à 19h.
Fermé le mardi.