



*Plus qu'une poissonnerie... une famille!*

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 9h à 14h.  
Fermé le lundi.

RUE PROVINCIALE 76,  
JUPRELLE 4451

**+32 4 275 58 99**

**OUVERT :**

Tous les jours de 9h à 19h.  
Dimanche de 9h à 14h.  
Fermé le mardi.

RUE BONRY 152,  
4122 NEUPRÉ

**+32 4 378 96 20**

**OUVERT :**

Du mardi au samedi de 10h à 18h.  
Dimanche et jours fériés de 10h à 13h.  
Fermé le lundi.

**COMPTOIRDESMERS.BE**  
comptoirdesmers@hotmail.com

**ACOMPTE UNIQUEMENT  
EN LIQUIDE**

## INFORMATIONS PRATIQUES

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

- LES ACOMPTE POUR LES COMMANDES SERONT ACCEPTÉ UNIQUEMENT EN LIQUIDE.
- 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.
- PAIEMENT COMPTANT LORS DE LA COMMANDE **POUR LES PLATS TRAITEUR.**
- AUCUNE MODIFICATION/PERSONNALISATION **DANS LES PLATS TRAITEUR** PROPOSÉS NE SERA POSSIBLE.
- AUCUNE DÉCOUPE EN FILETS NE SERA POSSIBLE LES 23-24 ET 30-31 DÉCEMBRE.
- LES PRIX INDICUÉS 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.

### **CLÔTURE DES COMMANDES POISSONS :**

RÉVEILLON DE NOËL : 21/12  
RÉVEILLON DU NOUVEL AN : 28/12

### **CLÔTURE DES COMMANDES TRAITEUR :**

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



# 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 :

PRIX DU JOUR

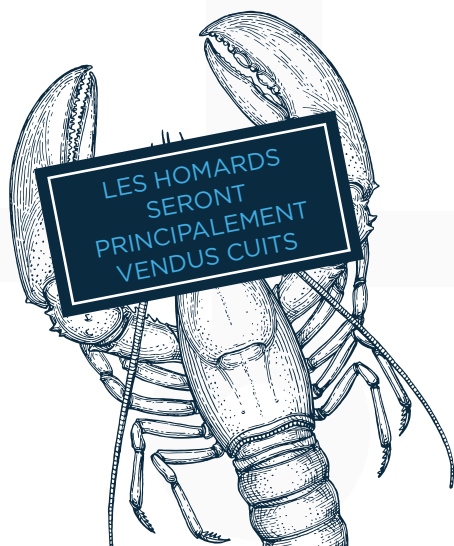
600-800g

## CANADIEN :

À partir de 65€/Kg

- 500-700g

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



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



# PLATEAUX DE FRUITS DE MER

## LE ROYAL\*

70€/PERSONNE

- ½ Homard
- 6 Huîtres creuses
- 1 Gambas
- Crevettes Royales
- Bulots
- Bigorneaux
- Crevettes grises entières
- 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\*

55€/PERSONNE

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



# CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

*Selon les prix du marché*

- Bigorneaux - CUIITS
- Bulots - CUIITS
- Crevettes grises décortiquées
- Crevettes grises entières
- Crevettes Royales - CRUES OU CUITES
- Gambas Bio Madagascar - CUIITS
- Gambas sauvages - CRUES OU CUITES
- Langoustines - CRUES
- Moules
- Noix de Saint-Jacques
- Palourdes
- Pincés de tourteaux - CUITES
- Queues de langouste - CRUES OU CUIITE
- ½ Tourteaux - CUIITS

## POISSONS\*

*Selon les prix du marché*

- Dos de cabillaud
- Filet de saumon
- Lotte
- Sole prête à cuire
- Thon rouge





## CAVIAR (50G/100G)

- Guelden oscietre
- Oria Impérial Gold
- Beluga

## ÉPICERIE

- Bisque de homard
- Croquette de crevettes grises
- Mayonnaise
- Pain noir
- Pavé de saumon fumé
- Plateaux plancha à.p.d 4 personnes
- Rouille
- Saumon fumé d'Écosse
- Soupe de poisson maison



## TRAITEUR

## PRIX

SAUMON BELLE VUE GARNIT (MIN 1KG)	6€/100G
VERRINE AUX ÉCREVISSES, CHUTNEY DE TOMATES, BRUNOISE DE CONCOMBRE, CRÈME BALSAMIQUE	8,00€
VERRINE AU SAUMON FUMÉ, FROMAGE FRAIS AUX HERBES FRAÎCHES, CONFIT D'OIGNONS	8,00€
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL	13,00€
ROULADES DE SOLE, SAUCE AUX CREVETTES GRISES, JULIENNE DE LÉGUMES	17,00€
GAMBAS GRILLÉES, CRÉMEUX DE FOIE GRAS, PLEUROTES SAUTÉES AU CERFEUIL	18,00€
BISQUE DE HOMARD	18€/L
RISOTTO TRUFFÉ, SAINT-JACQUES POÊLÉES, BRISURES DE MORILLES, AMANDES GRILLÉES	22,00€
RAVIOLES AU HOMARD, SAUCE SAFRANÉE, TARTARE DE TOMATES SÉCHÉES	22,00€
RAVIOLES AUX SAINT-JACQUES, SAUCE AUX CÈPES, ESTRAGON, HUILE DE NOISETTE	22,00€
RAVIOLES DE LANGOUSTE, SAUCE COCO CURRY, TOMBÉE DE POIREAUX	22,00€
TAGLIATELLES AUX SAINT-JACQUES, SAUCE PÉRIGOURDINE, DÉS DE BUTTERNUT RÔTIS	22,00€
PAËLLA DE LA MER	22,00€
DEMI-HOMARD GRILLÉ, CRÈME DE CRUSTACÉS AUX AGRUMES, PESTO VERT	28,00€