

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.

COMPTOIR DES MERS.BE
comptoirdesmers@hotmail.com

ACOMPTE UNIQUEMENT
EN LIQUIDE

INFORMATIONS PRATIQUES

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

- **LES ACOMPTESES 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 INDIQUÉS 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

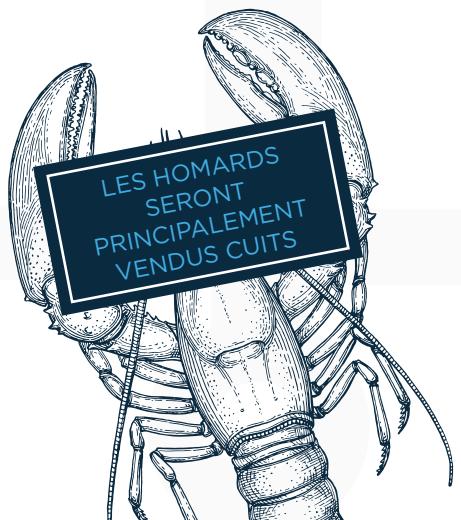
600-800g

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
- Saucettes 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 - **CUITS**
- Bulots - **CUITS**
- Crevettes grises décortiquées
- Crevettes grises entières
- Crevettes Royales - **CRUES OU CUITES**
- Gambas Bio Madagascar - **CUITS**
- Gambas sauvages - **CRUES OU CUITES**
- Langoustines - **CRUES**
- Moules
- Noix de Saint-Jacques
- Palourdes
- Pinces de tourteaux - **CUITES**
- Queues de langouste - **CRUES OU CUITE**
- ½ Tourteaux - **CUITS**



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€
CASSEOLETTE 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 POËLÉES, 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€