

## Formules et Tarifs au 08 mars. 2019

Ces tarifs sont sujets à modifications selon les cours et la saison

Pour commander :

- **de préférence par mail** à [poisson2sete@gmail.com](mailto:poisson2sete@gmail.com)
- ou par tel au 06.38.81.21.40 (merci de laisser votre commande et vos coordonnées)

Nous vous proposons **2 formules** au choix :

- formule 1 : le **panier 3kg**.
- formule 2 : **au détail** sans minimum de quantité ou de montant.

**Panier 3 kg à 35 €**, composé de poissons entiers, avec généralement Baudroies ou queues, Merlus, capelans et complétés selon la saison pour un minimum de 3 kg.

**Bar\*** : 25 €/kg (de 400 g à 1 kg) fin de saison

**Barbue\*** : ~~29 €/kg~~ **25 €/kg** (à la pièce, ressemble au Turbot)

**Baudroie éviscérée** (avec tête) : ~~16 €/kg~~ **14 €/kg (de 500gr à 1,5kg pièce)**

**Bouillabaisse** : ~~18 €/kg~~ **14 €/kg** (Grondin Perlon, Vive, Uranoscope ...).

**Capelan (portion)**: ~~9 €/kg~~ **7 €/kg** (pour faire en friture ou papillote)

**Crevette rose (grosse)** : ~~27 €/kg~~ **25 €/kg** (les goûter c'est les adopter)

**Encornet rouge\*** : ~~15 €/kg~~ **12 €/kg** (indiquez si : petit ou à farcir).

**Encornet blanc** : ~~35 €/kg~~ **24 €/kg** (C'est la fin de saison, indiquez si : à farcir ou très gros)

**Escargot (type Bulot)** : **3 €/kg** (départ eau froide, 25 min de frémisssement après ébullition)

**Gobie\*** : ~~6 €/kg~~ **5 €/kg** (pour la friture)

**Limande\*** (Arnoglosse ou Cardine ) : ~~15 €/kg~~ **12 €/kg** (calibre variable, excellent en friture)

**Maquereau (moyen)\*** : ~~7 €/kg~~ **6 €/kg** (environ de 10 au kg)

**Merlu** : ~~17 €/kg~~ **14 €/kg** (à choisir de 100 gr à 500gr pièce)

**Merluchon** : ~~12 €/kg~~ **8 €/kg** env. 50Gr /pièce (fariné à la poêle, ou à mariné puis griller)

**Poulpe Blanc (de sable)** : ~~9 €/kg~~ **8 €/kg** (max 500 gr/pièce en salade, en sauce, ou grillé)

**Poulpe de Roc** : ~~18 €/kg~~ **15 €/kg** (min 500gr/pièce à plusieurs kilos pour tapas etc...)

**Queue de lotte** : ~~28 €/kg~~ **25 €/kg** (petite pour mariner, frire, en papillote ou en sauce)

**Rouget de Roche friture\*** : **14 €/kg**

**Seiche\*** : ~~18 €/kg~~ **16 €/kg** (selon la météo)

**Sole\*** : ~~39 €/kg~~ **34 €/kg** (à la pièce de 200gr à 600gr à indiquer à la commande)

**Soupe (poisson pour)** : **4 €/kg** (Merci d'indiquer rouge ou mélangée)

**Supions (très petites seiches)\*** : **18 € / kg** (pour tapas ...)

**IMPORTANT** : \* signifie pêché en petite quantité de 0,5 à 3 kg environ par journée de pêche.

Les produits **barrés** (poisson) ne sont pas de saison.

Le poisson est pêché le midi et livré le soir même ou le lendemain matin.

N'oubliez pas de ramener les caisses justes rincées à l'eau claire.