POISSONNERIE MOSER

NOTRE CARTE TRAITEUR

NOS SPÉCIALITÉS MAISON

Découvrez notre **sélection d'entrée et plats faits maison, nos plateaux plancha et fondue, nos plateaux de fruits de mer**... élaborés avec des produits frais et de qualité.

Que ce soit pour un repas en famille, un apéritif entre amis ou une grande occasion, nous avons de quoi régaler vos convives. Laissez vous guider et composez votre menu selon vos envies.

SOMMAIRE

02. Infos pratiques

03. Noël et Nouvel An

04. À l'apéro

05. Entrées

08. Entrées festives

09. Salades et pokébowl

11. Snacking de la mer

12. Plats à cuisiner

16. Brochettes de poisson

17. Nos plateaux fondue et plancha

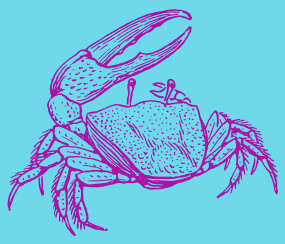
19. Plats cuisinés

26. Pour vos réceptions : en entrée

27. Poissons froids présentés sur plat

28. Plateaux de fruits de mer

32. Tableau des allergènes



INFORMATION IMPORTANTE

Notre carte traiteur est élaborée avec des produits frais et de saison. **Certains produits sont donc susceptibles de ne pas être disponibles en fonction de la saisonnalité des produits de la mer.**

De plus, **nos arrivages dépendent des conditions météorologiques et de la pêche du jour,** ce qui peut parfois entraîner des variations dans notre offre.

Enfin, **les prix indiqués sont susceptibles d'évoluer en fonction des cours des produits.**

N'hésitez pas à nous consulter pour connaître les disponibilités et tarifs actualisés.

COMMANDES

Plateaux de fruits de mer, carpaccio, sashimis, plateaux plancha et fondue

Commande possible le jour même en fonction des produits disponibles

Entrées et plats cuisinés

Commande au plus tard 48h avant

Nos poissons froids présentés sur plat

Commande au plus tard 72h avant

Noël et Nouvel an

Les informations présentes dans ce cahier traiteur ne correspondent pas à notre offre durant les fêtes de fin d'année.

Durant les fêtes de fin d'année, nous proposons **une carte dédiée avec le détail de nos apéritifs, entrées, compositions de plateaux de fruits de mer ainsi que leurs tarifs.**

Pour la consulter, nous vous invitons à la retrouver

- **directement en boutique**
- **sur notre site internet dans la partie actualité**.

N'hésitez pas à filtrer les actualités et à rechercher "Noël" afin d'accéder facilement à tous nos contenus festifs (comparer nos variétés d'huîtres, crevettes, saumon fumé...)

À L'APÉRO

Rillettes de poisson

Saumon

69,95€ / kg

Thon au curry

69,95€ / kg

Maquereau à la tomate

39,95€ / kg

ENTRÉES

Tartare de poisson

Saumon / Mangue / Avocat
Assaisonnement : huile d'olive et vinaigre de mangue

59,95€ / kg

Ceviche de poisson

Poisson au choix : Bar ou daurade
+ Concombre - Radis - Orange
Assaisonnement : huile d'olive et citron

Pour 2 personnes : 38€

Carpaccio de St Jacques

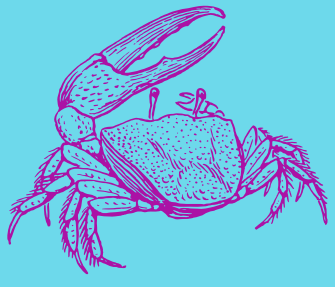
Assaisonnement possible: ciboulette, persil et/ou baies roses

Environ 5 à 6 noix (suivant la taille) : 13 €

Plateau de carpaccio de saumon

Environ 300g : 13 €

Assaisonnement possible : aneth et baies roses



Plateau de poissons crus et/ou fumés mixtes

2 ou 3 poissons au choix parmis :

Thon / Saumon / Bar / Daurade / Haddock

Assaisonnement : sauce soja salée ou salée et/ou citron

Saumon / thon

Environ 300g : 14 €

Saumon / thon / daurade

Environ 450g : 20€

ENTRÉES FESTIVES

Feuilleté de St Jacques aux champignons

7,55€ pièce

Saumon gravlax

69,95€ / kg

Langouste en bellevue

Prix selon cours

Verrine océane

29,95€ / kg

Saumon fumé, concombre, crème fraîche et aneth

SALADES

Taboulé de la mer

Semoule, moules, saumon fumé, crevettes roses, encornets, concombre, tomate, ciboulette

19,95€ | kg

Salade de la mer

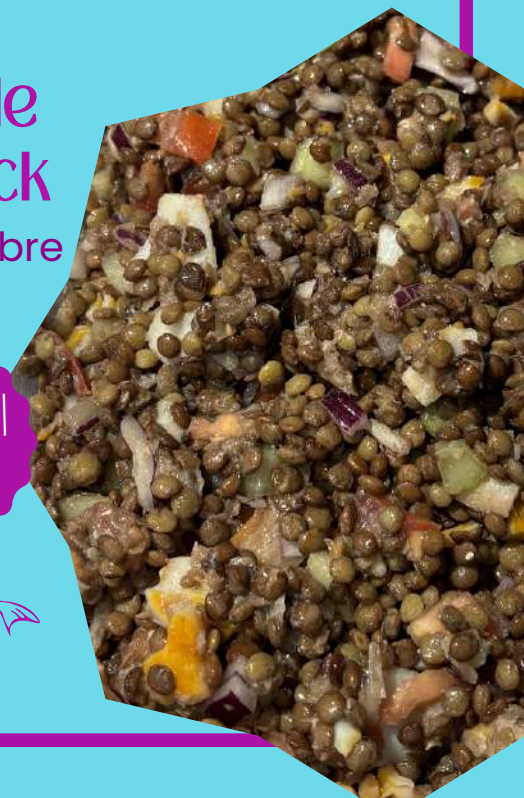
Pâtes, moules, saumon fumé, crevettes roses, encornets, concombre, tomate, ciboulette

19,95€ | kg

Salade de lentilles au haddock

avec tomates, concombre et oignons rouges

19,95€ | kg



Salade fraicheur

Crevettes, concombre, oignon rouge, ciboulette et crème fraiche

19,95€ | kg

POKÉ BOWL

Le pokebowl est un plat frais et complet d'inspiration hawaïenne, composé de poisson cru, de riz vinaigré et d'un assortiment de légumes, fruits et topping.
Un bol sain, coloré et gourmand !

SAUMON - MANGUE - AVOCAT

12€ le poké

Minimum 4 parts

SNACKING DE LA MER

Bagel au saumon fumé

Concombre et st moret

6€ le bagel

Minimum 2 bagels

PLATS À CUISINER

Bars et daurades en portefeuille garnis

Sans arrête
Prêt à cuire au four (ajoutez seulement un filet d'huile d'olive, sel et poivre)

2 garnitures au choix :

Courgette
Tomate
Aubergine
Ail et oignon

Carotte
Fenouil
Poivrons rouges, jaunes et verts
Ail et oignon

PLATS À CUISINER

Rôti de poissons

Saumon / lotte

49,95€ / kg*

*Prix susceptible d'augmenter pendant les fêtes de fin d'année suivant le prix de la lotte et du saumon

Sans arrête
Prêt à cuire au four

PLATS À CUISINER

Méli-mélo de poissons

Saumon, dos de cabillaud, thon, haddock
Condiments : persil et oignons rouges

Nous consulter pour d'autres poissons et / ou condiments

46,95€ / kg

Prêt à poeler avec un filet d'huile d'olive !

SANS ARRÊTE

NOS BROCHETTES

Brochette de gambas
natures ou marinées

39,95€ / kg

<u>Marinades disponibles :</u>
Curry
Thym-citron

Brochette 1 poisson

Lotte :	Espadon :	Saumon :
59,95€ / kg	39,95€ / kg	32,95€ / kg

Brochette 2 ou 3 poissons
Lotte / saumon
Lotte / saumon / haddock

39,95€ / kg

NOS PLATEAUX

Sans arrête

Plateaux fondue

Poissons au choix :

gambas / thon / lotte / noix de st Jacques / cabillaud / saumon / bar / daurade / espadon / lieu noir

Plateau DUO ou TRIO :
2 ou 3 poissons au choix

4 personnes :
Jusqu'à 6 poissons au choix

6 personnes et + :
Jusqu'à 9 poissons au choix

Environ 12€ / personne
Prix susceptible d'augmenter suivant les poissons choisis

Suggestion recette pour le bouillon :

Pour 4 personnes :
80 cl de fumet de poisson
10 cl de vin blanc
20 cl de coulis de tomate
2 oignons
3 gousses d'ail
Huile d'olive, fleur de sel et poivre

Plateaux plancha / Pierrade de la mer

Poissons au choix :

gambas / sardine / encornets / thon / saumon / bar / daurade / espadon / noix de St Jacques

Avec garniture :

Garnitures : Poivrons, tomate cerise, citrons, courgettes, oignons rouges

Plateau DUO ou TRIO :
2 ou 3 poissons au choix

4 personnes et + :
Jusqu'à 6 poissons au choix

6 personnes et + :
Jusqu'à 9 poissons au choix

Environ 9€ / personne
Prix susceptible d'augmenter suivant les poissons choisis

Sans arrête
Prêt à plancher, griller ou snacker

PLATS CUISINÉS

Les plats cuisinés proposés varient chaque week-end.
En dehors de cette sélection, les plats cuisinés sont disponibles sur commande avec un minium de parts selon le plat demandé.

Choucroute de la mer

Saumon, lieu, haddock, moules et crevettes
Accompagnés de choux et pommes de terre

10€ la part

Minimum 8 parts

Paëlla

Langoustines, crevettes roses, seiche, poulpe, poisson selon arrivage et moules d'Espagne

Minimum 4 parts

10€ la part

Lotte à l'armoricaine

Accompagnée de purée de patates douces OU de riz

Minimum 4 parts

12€* la part avec riz

13€* avec patates douces

Blanquette de lotte

Accompagnée de riz

12€* la part

Minimum 4 parts

*Prix susceptible d'augmenter pendant les fêtes de fin d'année suivant le prix d'achat de la lotte

Tagliatelles aux coques et à la persillade

Minimum 4 parts

10€ la part

Tagliatelles aux 2 saumons

Saumon frais et saumon fumé

Minimum 2 parts

10€ la part

Tartiflette de Haddock

au reblochon au lait cru de Savoie

Minimum 4 parts

12€ la part

Encornets à la persillade

Accompagnés de riz aux algues et à l'encre de seiche

Minimum 4 parts

10€ la part

Encornets à la tomate

Accompagnés de riz à la tomate, oignons et poivrons

Minimum 4 parts

10€ la part

Encornets farcis

Accompagnés de pommes de terre et sauce tomate

Minimum 8 parts

10€ la part

Gambas au curry

Accompagnés de riz

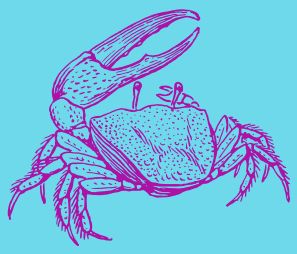
Minimum 2 parts

10€ la part

Moules marinières

DE FIN AOUT A MI DECEMBRE
DU VENDREDI AU DIMANCHE

10€ la part



10€ la part

Saumon sauce oseille

Accompagnés de pommes de terre

Minimum 2 parts

Couscous d'Espadon

10€ la part

Minimum
2 parts

Espadon mariné au thym et citron

10€ la part

Accompagné de légumes du soleil

Minimum
2 parts

Dos de lieu noir au paprika et graines de pavot

Accompagné de légumes du soleil

10€ la part

Minimum 2 parts

Aile de raie façon meunière

Accompagnée de purée de butternut et patate douce

10€ la part

Minimum 4 parts

Lasagnes au saumon

Possible de varier la recette suivant votre souhait : crème épinard ou tomate

Minimum 2 parts

10€ le litre

Soupe de poisson maison

D'OCTOBRE À MARS
DU VENDREDI AU DIMANCHE

Pour vos réceptions...
En entrée

Saumon gravlax présenté sur plat

69,95€ /kg

+ consigne du plat

Plateau de crevettes décortiquées

Crevettes Madagascar
Label rouge

Plateau de 25 crevettes : 30€

+ plateau facturé 5€ rendu sous forme de bon d'achat.

Sur la photo plateau de 70 crevettes

POISSONS FROIDS présentés sur plat

Poisson présenté en Bellevue

Poisson au choix :
Saumon ou Colin

À partir 8 personnes minimum

15€ la part

Pavé marin aux épices

Pavés de cabillaud froids cuits au paprika et graines de pavot

Prix selon cours

PLATEAUX de fruits de mer SUR MESURE

Composez votre plateau selon vos envies.

HOMARDS
LANGOUSTES
TOURTEAUX
PINCES DE CRABE
HUITRES
PRAIRES
PALOURDES

OURSINS
LANGOUSTINES
CREVETTES ROSES
CREVETTES GRISES
BOUQUETS BRETONS
BULOTS
BIGORNEAUX

Possibilité d'ajouter des produits traiteur tels que saumon fumé, tarama, sashimis...

Tarifs et conditions

- Le prix du plateau dépend de sa composition
- Le plateau en polystyrène est facturé 5€, restitué sous forme de bon d'achat
- Pas de frais d'ouvertures d'huîtres et coquillages (sauf en période de fête : ouverture facturée 2€/douzaine)

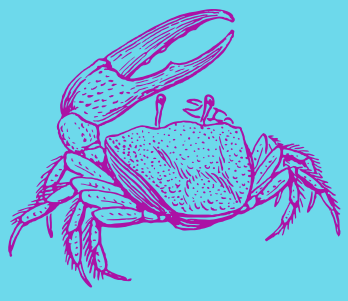
Aïoli

NOS FORMULES DUO

Disponible à la Saint Valentin et pour la fête des mères et des pères.

18 huitres Fines de claire n°3
1 langouste
10 crevettes de Madagascar label rouge
10 bulots
100 gr. de crevettes grises

79€

18 huitres Gillardeau n°3
1 langouste
10 crevettes de Madagascar label rouge
10 bulots
100 gr. de crevettes grises

89€