



# POISSONNERIE MOSER

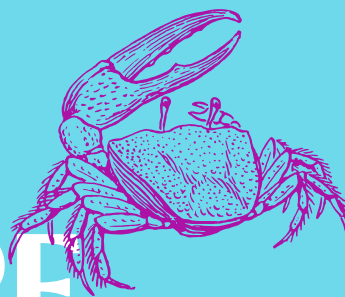
## NOTRE CARTE TRAITEUR

### 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. À l'apéro**

**04. Entrées**

**05. Salades**

**06. Entrées festives**

**07. Plats prêts à cuisiner**

**09. Nos brochettes**

**10. Plateaux fondue**

**11. Plateaux plancha / pierrades**

**12. Plats cuisinés**

**16. Poissons froids présentés sur plat**

**19. Plateaux de fruits de mer sur mesure**

**20. Nos formules duo**

**21. 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

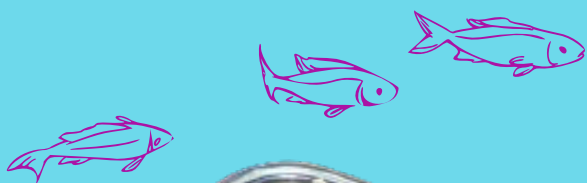
**Entrées et plats cuisinés**

Commande au plus tard 48h avant

**Nos poissons froids présentés sur plat**

Commande au plus tard 72h avant

# 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€





## Plateau de carpaccio de saumon

Environ 300g : 13 €

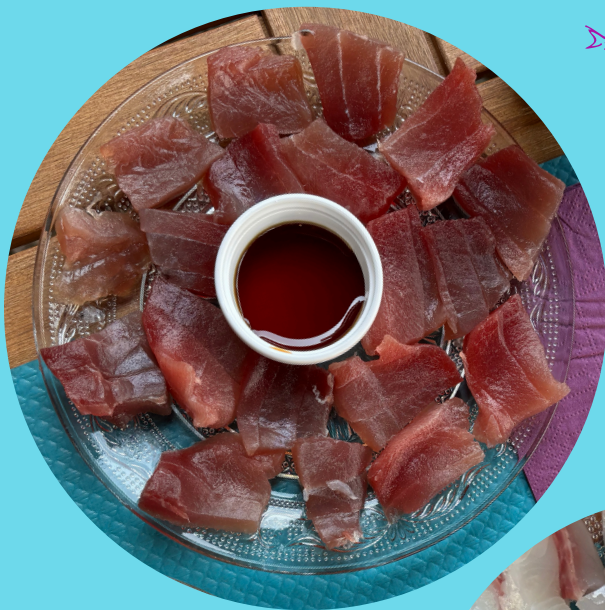


## Plateau de poissons crus et/ou fumés mixtes

**2 ou 3 poissons au choix parmi :**

Thon / Saumon / Bar / Daurade / Haddock

Environ 300g : 16 €



## Sashimis

Saumon :

5€ les 150g

Thon :

7€ les 150g

Daurade :

7€ les 150g

Bar :

7€ les 150g



# 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 fraîcheur

Crevettes, concombre, oignon rouge, ciboulette et crème fraîche

19,95€ | kg



## Salade océane

Saumon fumé, concombre, crème fraîche et aneth

29,95€ | kg



# ENTRÉES FESTIVES

Feuilleté de St Jacques  
aux champignons



7,55€  
pièce



Saumon gravlax

69,95€  
kg



Langouste en bellevue

Prix  
selon  
cours



9€ pièce



Ballotine de saumon  
sur lit de guacamole



# PLATS À CUISINER

## Bars et daurades en portefeuille garnis



### Deux garnitures possibles :

- Carotte, fenouil, poivrons verts, jaunes et rouges, ail et oignon
- Courgette, tomate, aubergine, ail et oignon

14€  
pièce

15€  
pièce



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

# PLATS À CUISINER



## Rôti de poissons

Lotte / saumon

49,95€  
/kg



## Méli-mélo de poissons

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

Prêt à poeler

46,95€  
/kg

08



# NOS BROCHETTES

## Brochette de gambas nature ou marinées

Marinades disponibles :

Curry  
Thym-citron

39,95€  
/kg



## Brochette 1 poisson

Lotte : Espadon : Saumon :

59,95€  
/kg

39,95€  
/kg

32,95€  
/kg



## Brochette 2 poissons

Lotte / saumon :

39,95€ / kg



## Brochette 3 poissons

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 + :

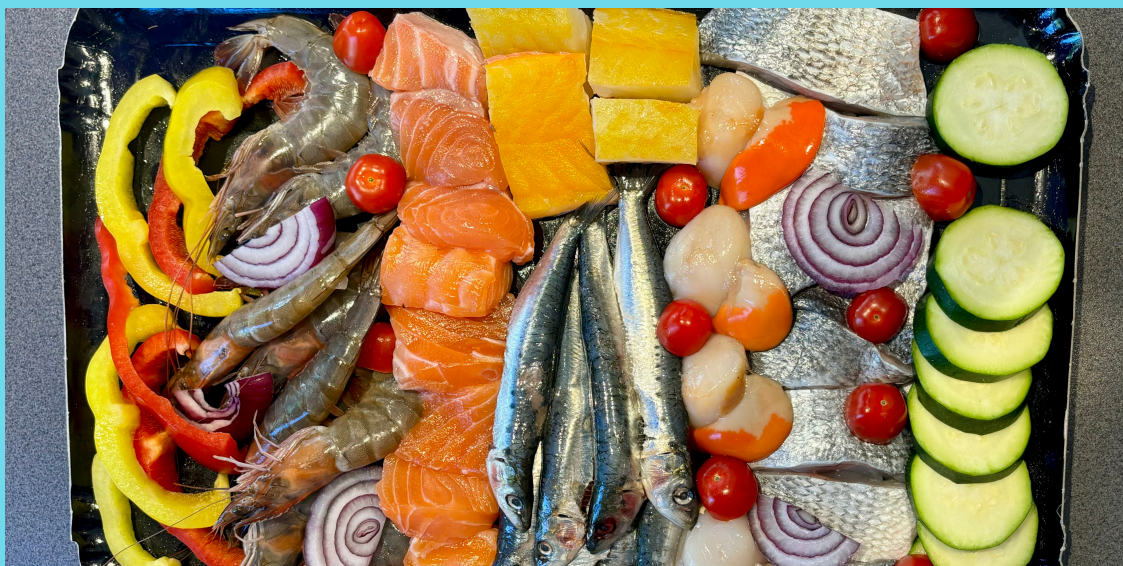
Jusqu'à 9 poissons au choix

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

## Choucroute de la mer

Saumon, lieu, haddock, moules et crevettes

Accompagnés de choux et pommes de terre

10€ la part



## Paëlla

Langoustines, crevettes roses, seiche, poulpe, lieu et moules d'Espagne

10€ la part





## Couscous d'Espadon

10€ la part



## Lotte à l'américaine

Accompagnée de purée de patates douces



12€ la part



## Blanquette de lotte

Accompagnée de riz

12€ la part



## Moules marinières

de septembre à décembre



10€ la part

## Encornets farcis

Accompagnés de pommes de terre et sauce tomate



10€ la part



## Tartiflette de Haddock



au reblochon au lait cru de Savoie



10€ la part



# Gambas au curry

Accompagnés de riz



10€ la  
part



# 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)





# 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€**



# Tableau des allergènes

Nom du produit	Céréales contenant du gluten	Crustacés	Oeufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait	Fruits à coque	Graines de sésame	Céleri	Moutarde	Arachides	Mollusques	Lupin	Anhydride sulfureux et sulfites
Rillettes de poisson				X			X								
Tartare de poisson				X											
Ceviche de poisson				X											
Plateau de poisson cru				X											
Taboulé de mer	X	X		X									X		
Salade de la mer	X	X		X									X		
Salade océane				X			X								
Salade fraîcheur		X					X								
Feuilleté de St Jacques	X						X						X		
Saumon gravlax				X											
Langouste en bellevue		X	X				X				X				
Ballotine de saumon				X											
Bars et daurades en portefeuille				X											
Rôti de poissons				X											
Méll-mélo de poissons				X											
Brochettes de gambas		X													
Brochettes de poissons				X											
Plateaux fondue			X	X									X		
Plateaux plancha			X	X									X		
Choucroute de la mer		X		X			X						X		
Paella		X		X									X		
Couscous d'espardon	X			X											
Lotte à l'américaine				X											
Blanquette de lotte				X			X								
Moules marinières													X		
Encornets farcis		X	X				X								
Tartiflette de haddock				X			X								
Gambas au curry		X													
Poisson présenté en bellevue				X											
Pavé marin aux épices				X											

