UN NOËL AUX SAVEURS DE LA MER



LE PLAISIR DE PARTAGER





VOTRE SELECTION GOURMANDE DE NOËL

GOURMANDISE

CONVIVIALITE

MOMENTS PRECIEUX

Des produits choisis pour faire de vos repas de fête de beaux moments à partager.

01.43.50.08.24

17 RUE HOUDAN 92330 SCEAUX

https://www.poissonneriemoser92.fr/

MOSER
Poissonnerie

TARAMA



- Nature
- Corail d'oursin
- Truffe

3 recettes pour varier les plaisirs et commencer les festivités avec gourmandise.

Notre conseil : à présenter sur des blinis tièdes.

RILLETTES DE SAUMON

Préparées maison avec du saumon écossais label rouge.

Notre conseil : à déguster bien fraîches sur des toasts ou du pain de campagne croustillant.



Fait Maison

RILLETTES FESTIVES GROIX ET NATURE

- Bar à la truffe
- Langoustine au safran breton
- Homard bleu au Kari Gosse
- Saint Jacques à la bretonne



SAUMON EXCLUSIVEMENT ECOSSAIS LABEL ROUGE : l'exigence de qualité pour vos fêtes !

PAVÉ DE SAUMON FUMÉ À LA FICELLE



Une autre façon de savourer le saumon fumé !

Notre conseil : coupez le en tranches épaisses pour composer de belles entrées de la mer, ou en petits cubes pour vos verrines.



SAUMON FUMÉ EN TRANCHES

Un grand classique des tables de fête !

De grandes tranches fines idéales pour vos toasts et entrées.

SAUMON GRAVLAX

Une préparation maison inspirée de la tradition scandinave, où le saumon est délicatement mariné pour révéler une chair tendre et parfumée.

Notre conseil : à servir en fines tranches avec une sauce à l'aneth.

Fait Maison



Les sauces MORIN pour accompagner votre saumon :

- Fines herbes
- Aneth

Découvrez également :

- l'Anguille fumée
- le Flétan fumé

LES OEUFS

OEUFS DE SAUMON

OEUFS DE TRUITE

CAVIAR DE HARENG



CAVIAR FRANÇAIS

Oscietre et Baeri 30 et 50g

POUTARGUE

NOTRE SUGGESTION DE MENU

EN ENTRÉE :

FEUILLETÉ DE ST JACQUES AUX CHAMPIGNONS

OU

ESCARGOTS DE BOURGOGNE

OU

TERRINE DE SAUMON



Un feuilleté généreux et croustillant, garni de noix de Saint-Jacques, de champignons et d'une délicieuse crème fraîche.

Notre conseil : à faire réchauffer au four à 200° pendant 10 min



De beaux escargots généreusement garnis d'un beurre persillé à l'ail.

Notre conseil : à passer au four jusqu'à ce que le beurre soit bien frémissant.

Une terrine généreuse et colorée, associant la douceur du saumon à un assortiment de légumes : carottes, courgettes et petits pois.

Notre conseil : à servir bien fraîche, accompagnée d'une mayonnaise ou d'une sauce citronnée.



A découvrir également : le pâté en croûte de saumon.

NOTRE SUGGESTION DE MENU FAIT MAISON

EN PLAT :

RÖTI DE POISSON : SAUMON / LOTTE

À FAIRE CUIRE AU FOUR !



Une belle association de 2 poissons pour un rôti original et raffiné.

Prix susceptible de varier suivant le cours du poisson.

BLANQUETTE DE LOTTE ET RIZ

De beaux morceaux de lotte, des carottes, des champignons et une sauce crémeuse au fumet de poisson. Un plat généreux et festif accompagné de son riz.

Notre conseil : il ne vous reste plus qu'à réchauffer et à passer à table !



NOS RECOMMANDATIONS POISSONS

SAUMON ECOSSAIS LABEL ROUGE



Un saumon sélectionné pour sa qualité, idéal pour réaliser de nombreuses recettes gourmandes.

Notre conseil : en pavé accompagné de riz avec une sauce beurre blanc, citronné ou hollandaise.



LOTTE

Appréciée pour sa chair ferme et délicate, la lotte est une pièce de choix pour vos repas de fête. Elle se prête partculièrement bien aux préparations en sauce.

NOIX DE ST JACQUES

Délicates et savoureuses, les noix de St Jacques se prêtent aussi bien aux entrées raffinées qu'aux plats de fête.

Notre conseil : juste snackées à la poêle avec du beurre et déglacées au pôrto ou au cognac, elles feront une entrée pleine de finesse.



NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR MESURE



HUITRES

LANGOUSTINES

CREVETTES ROSES

CREVETTES GRISES

BIGORNEAUX

BULOTS

PINCES DE TOURTEAUX

HOMARD

LANGOUSTE

PRAIRES

PALOURDES

OURSINS

TOURTEAUX

NOS VARIETES D'HUITRES

HUITRES SPÉCIALES GILLARDEAU

MARENNES OLÉRON



Une huitre charnue et généreuse à la chair ferme et fondante. Légère note de noisette et belle longueur en bouche.

Disponibles en n°1, 2 et 3



HUITRES FINES DE CLAIRE

MARENNES OLÉRON

Affinées en claires, elles offrent une chair fine et délicate qui saura ravir bon nombre de palais.

Disponibles en n°1, 2 et 3

UNIQUEMENT PENDANT LES FÊTES :

HUITRES NORMANDES

Des huitres plus salées au caractère bien iodé, avec une saveur marine plus prononcée.

Disponibles en n°3.

HUITRES BELON

Une huitre plate de caractère, à la chair ferme et légèrement sucrée avec une délicate note de noisette.

Disponibles en n°0.

NOS VARIETES DE CREVETTES ROSES

CREVETTES ROSES MADAGASCAR LABEL ROUGE

*Issues d'un élevage de qualité, elles offrent une **chair ferme, juteuse** et délicatement **croquante**. Elevées **sans OGM, sans pesticides, sans antibiotiques et sans colorants**, elles allient plaisir et exigence de qualité.*



CREVETTES ROSES MADAGASCAR SAUVAGES

*De belles crevettes sauvages à la **chair ferme et savoureuse,** proposées en 2 grosses tailles au choix pour satisfaire toutes les envies !*



BOUQUETS BRETONS

Des petites crevettes sauvages pêchées en France, de la taille d'une crevette grise, mais au goût exceptionnel !

ho ho ho

COMMENT COMMANDER VOTRE PLATEAU ?

100 % sur mesure : chaque plateau est préparé à la demande.

Vous choisissez : crustacés, coquillages et mollusques selon vos goûts et votre appétit.

Prix au kilo selon les produits (huîtres également vendues à la douzaine ou par 3, 6, 9…).

5 € le plateau : montant restitué en bon d'achat au retour du plateau en bon état.

Ouverture des huîtres et coquillages : supplément de 2 € par douzaine ouverte

Besoin de conseils ? Nous vous aidons à choisir les quantités et à composer votre plateau idéal !

📞 **Commandez en boutique ou par téléphone au 01.43.50.08.24**

