

Mos plateaux de fruits de mer

♦ La Pointe

32€

1/2 tourteau ♦ 6 huîtres n°3 ♦ 4 belles crevettes
♦ 2 langoustines ♦ 2 amandes de mer ♦ 2 palourdes
♦ 2 moules d'Espagne ♦ 8 bulots ♦ 100 grs bigorneaux
♦ 50 grs crevettes grises ♦ 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

♦ L'Aiguillon

38€

1 tourteau entier ♦ 6 huîtres n°3 ♦ 4 belles crevettes
♦ 2 langoustines ♦ 2 amandes de mer ♦ 2 palourdes
♦ 2 moules d'Espagne ♦ 8 bulots ♦ 100 grs bigorneaux
♦ 50 grs crevettes grises ♦ 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

♦ Le Canadien

1/2 HOMARD* CANADIEN

42€

♦ Le Breton

1/2 HOMARD* EXTRA BRETON

56€

6 huîtres n°3 ♦ 4 belles crevettes
♦ 2 langoustines ♦ 2 amandes de mer ♦ 2 palourdes
♦ 2 moules d'Espagne ♦ 8 bulots ♦ 100 grs bigorneaux
♦ 50 grs crevettes grises ♦ 1/2 citron, petit beurre d'Isigny

♦ Le Royal

1/2 LANGOUSTE 250GRS ENV.

60€

6 huîtres n°3 ♦ 4 belles crevettes
♦ 2 langoustines ♦ 2 amandes de mer ♦ 2 palourdes
♦ 2 moules d'Espagne ♦ 8 bulots ♦ 100 grs bigorneaux
♦ 50 grs crevettes grises ♦ 1/2 citron, petit beurre d'Isigny



PLATEAUX D'HUÎTRES
Au choix sur commande



*prix selon le cours

L'IMPRIMERIE NUMÉRIQUE COPIFAC PRO | la Teste 05 57 15 16 01

La Poissonnerie de l'Aiguillon

Vous souhaite
DE TRÈS BELLES
Fêtes
de fin d'année

Ouvert de 8h30 à 12h45 et de 15h30 à 19h
Le dimanche de 8h30 à 13h

LES 23, 24, 30
ET 31 DÉCEMBRE
8h30 à 19h30

LE 25 DÉCEMBRE
de 9h à 12h30
Fermé le 1er janvier



51, boulevard Mestrézat ♦ 33120 Arcachon
05 56 83 70 53
poissonneriedelaiguillon.fr