

Nos 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

La Poissonnerie de l'Aiguillon

Vous souhaitez
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