

1924  2024

POISSONNERIE  
**MORONI**

*100 ans d'histoire - 4 générations*



Notre magasin sera ouvert :

Du Mardi au Samedi de 08h00 à 12h30 et 16h00 à 19h30

- Toute la journée non stop à partir de 08h30 :

Dimanche 22 décembre / Dimanche 29 décembre

Lundi 23 décembre / Lundi 30 décembre

Mardi 24 décembre / Mardi 31 décembre

- Mais aussi uniquement le matin à partir de 08h30 :

Mercredi 25 décembre / Mercredi 1 janvier 2025

**N'oublier pas de commander**

- Avant le 19 décembre 2024 pour Noël

- A partir du 27 décembre 2024 pour le jour de l'an



41, rue des Aiguinards  
38240 Meylan  
Tél : 04 76 90 00 00

<http://poissonnerie.free.fr>

# Plateaux de Fruits de Mer

Nos écaillers vous proposent leur sélection d'huîtres 2024

## Huîtres Fines de claire:

### SAINT-PIERRE D'OLERON : l'huître PATTEDOIE

L'huître fine PATTEDOIE est une huître de pleine mer affinée dans nos marais pendant un mois. La couleur naturelle verte est obtenue grâce à la présence dans le marais de la navicule bleue, une micro algue filtrée par l'huître. Lors de l'affinage dans le marais elle ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir.

### BRETAGNE NORD : l'huître LEGRIS médaille d'or concours général agricole

Les huîtres Legris sont cultivées dans des parcs situés au milieu de l'archipel des îles de Lilia, à la sortie de l'Aber Wrac'h. Ce site exceptionnel bénéficie d'un équilibre unique entre la richesse en minéraux des eaux apportées par la rivière et la pureté de l'eau du large qui vient brasser les parcs.

### Les Huîtres de Céline : Huîtres fines de Cancale Famille Boutrais

Saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante. Le goût puissant s'accorde avec l'acidité d'un jus de citron ou d'un vinaigre à l'échalote. À déguster avec une tartine de beurre salé évidemment. La coquille est ronde et lisse, elle est peu friable. Le manteau est clair et légèrement transparent. Situé à l'extrémité ouest de la Baie du Mont-Saint-Michel, les huîtres Céline sont bercées par les plus grandes marées d'Europe. La baie peu profonde et les flots puissants offrent un cadre privilégié pour l'élevage d'huîtres.

## Huîtres Super Spéciales:

### Ostra Regal : Spéciales Famille Boutrais

Huître d'exception, reconnue pour sa qualité supérieure, son goût raffiné et sa texture délicate. Une dégustation d'huîtres Ostra Regal est une symphonie de saveurs qui éclate en bouche. Les premières notes marines et iodées laissent ensuite place à une douceur crémeuse ponctuée de légères notes de noisettes.

### Ostra Regal OR : Spéciales Famille Boutrais

L'ostra regal Or, est la quintessence de notre élevage, son extraction représente moins de 5% des Ostra Regal élevées chaque année. Les plus beaux lots sont sélectionnés pour cette huître, ils retiennent celles avec le calibre le plus lourd et seulement les huîtres les plus rondes et les plus bombées qui annoncent un taux de chair très élevé. La sélection OR est donc le summum de l'huître spéciale de plus de 4 ans. Elle est saupoudrée de pétales d'or alimentaire 22 carats, une évidence à distinguer sur un étal.

### BOURCEFRANC : Spéciales GILLARDEAU

La rolls de l'huître est optimisée, bonifiée et même gravée. Il sera ainsi le premier ostréiculteur à s'engager sur la qualité de sa production en apposant son nom sur l'étiquette. Sa saveur est exceptionnelle et son succès immédiat. Grâce à sa qualité constante elle fait aujourd'hui partie de notre patrimoine gastronomique.

### LA LAGUNE DE THAU : Spéciales TARBOURIECH

L'huître Spéciale Tarbouriech ondulée, rosée, nacrée se distingue avant tout par sa texture ferme, charnue, croquante et fondante à la fois, elle sait surprendre et séduire les amateurs et les plus fins gourmets.

### NOS HUITRES PLATES : Riec sur Belon ou Cancale

C'est une huître de forme arrondie à la chair ferme et blanche, nuancée de gris ou de brun. Consommée aussi bien crue que chaude, elle a une saveur unique et particulière de noisette. Très fine en bouche, c'est un mets d'exception.

## COQUILLAGES

- \*Praires
- \*Palourdes
- \*Amandes
- \*Bulots cuisson maison
- \*Clams
- \*Bigorneaux cuisson maison
- \*Oursins extra origine Islande

## CRUSTACES

- Crevettes de Madagascar Label Rouge
- Langoustines Fraîches
- Tourteaux vivants ou cuits
- Homards
- Langoustes Royales
- Queue Langouste Cuba

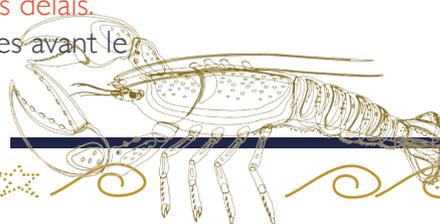
## CRUSTACES CUISSON MAISON

Notre équipe d'écaillers se tiendra à votre disposition afin de composer vos plateaux dans les meilleurs délais.

Merci de bien vouloir passer vos commandes avant le

**19 décembre 2024**

<http://poissonnerie.free.fr>



## Apéritif

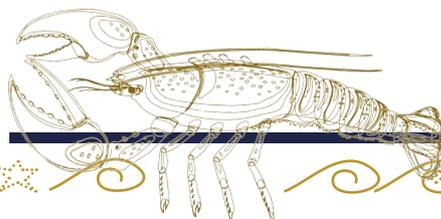
Accras de morue .....	26,60 €/kg
Beignets de calamar .....	26,90 €/kg
Crevettes panées .....	49,90 €/kg
Tarama blanc sans colorant ou rose .....	35,00 €/kg
Tarama au corail d'oursin .....	44,00€/kg
Tarama BARTHOUIL (70% oeuf de cabillaud) .....	69,90 €/kg
Tarama à la truffe d'été .....	64,00 €/kg
Cœur de saumon fumé mariné aux herbes ou nature .....	95,00 €/kg
Blinis fabrication artisanale (gros 4 pièces ou petits 16 pièces) .....	4,00 €
Mini bouchées d'escargots .....	7,80 €/kg la douzaine

### Pour vos verrines :

Salade de poulpe .....	54,90 €/kg
Salade délice de la mer aux oeufs de truite .....	26,90 €/kg
Salade perle de l'océan au saumon fumée .....	26,90 €/kg
Salade coleslaw de la mer .....	29,90 €/kg
Salade de pétoncle écrevisse mandarine .....	39,90 €/kg

## Nos Entrées

Saumon fumé d'Ecosse .....	79,90 €/kg
Saumon fumé Bio d'Ecosse .....	94,90 €/kg
Saumon fumé sauvage de la Baltique BARTHOUIL .....	180,00 €/kg
Truite fumée prétranchée du Vercors env. 150g .....	15,00 €
Flétan fumé prétranché env. 125g .....	13,00 €
Anguille fumée en filets env. 100g .....	15,00 €
Thon fumé tranché env. 150g .....	13,00 €
Saumon Bellevue sur plat (8 personnes mini) .....	12,00 € la part
Truite du Vercors Bellevue de 5 à 8 personnes .....	12,00 € la part
Terrine de St Jacques .....	44,80 €/kg
Terrine d'écrevisses .....	36,00 €/kg
Pâté de Saumon en croûte .....	48,90 €/kg
1/2 Queue de langouste de Cuba moyenne env. 150g .....	22,00 € la pièce
1/2 Queue de langouste de Cuba grosse env. 250g .....	35,00 € la pièce
Aspic crevettes .....	2,90 € la pièce
Médailon de saumon 150g .....	6,90€ la pièce
Coquilles St Jacques cuisinées .....	7,60 € la pièce
Escargots de Bourgogne très gros .....	13,00 € la douzaine
Foie gras de canard mi-cuit .....	140,00 €/kg



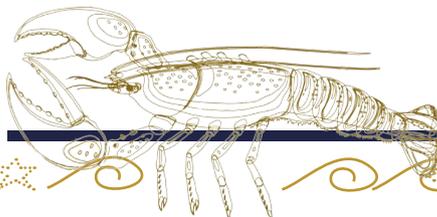
## Nos Plats Cuisinés

Lotte safranée .....	56,00 €/kg
Gratin de lotte et St jacques .....	59,90 €/kg
Soufflet de sandre aux crevettes et à la ciboulette	
Sauce homardine .....	9,90 € la pièce
Gratin de fruits de mer .....	39,90 €/kg
Pavé de saumon, sauce oseille .....	10,00 € la pièce
Médailon de sole, sauce Safranée .....	8,00 € la pièce
Filet de sandre, sauce à l'oseille .....	39,90 €/kg
Quenelles de Brochets pur beurre sauce fruits de mer .....	39,90 €/kg
Fondue de poireaux .....	14,00 €/kg
Flans de courgettes ou carottes .....	2,40 € la pièce
Petits légumes .....	14,00 €/kg



## Nos Crustacés cuits ou vivants

Homard sauvage de casier origine Nouvelle Ecosse vivant .....	prix selon cours
Homard sauvage de casier origine Nouvelle Ecosse cuit .....	prix selon cours
Homard bleu Breton .....	prix selon cours
Langouste royale Bretonne .....	prix selon cours
Langouste rose pêchée Atlantique Centre Est .....	prix selon cours
Tourteaux vivants ou cuits .....	prix selon cours
Langoustines fraîches d'Ecosse .....	prix selon cours
King crabe cuit .....	prix selon cours



# Nos Caviars

## MORONI BY KAVIARI PARIS

### Baerii (origine France) : Acipenser Baerii grains petit à moyen

dans les tons gris sombre, peu iodé et modérément salé ..... 107,50 €/ les 50g  
Soit 2150,00 € le kg ..... 215,00 €/ les 100g  
..... 268,75 €/ les 125g

### Osciètre Selection Moroni (origine Chine) : Acipenser Gueldenstaedtii

grains de belle taille dans les tons ambré à dorés ..... 110,00 €/ les 50g  
Soit 2200,00 € le kg ..... 220,00 €/ les 100g  
..... 275,00 €/ les 125g

### Kristal (origine Chine) : Acipenser Schrenckii X Huso Dauricus

Il est le caviar préféré des grands chefs Kaviari. .... 125,00 €/ les 50g  
grain ferme il développe des saveurs complexe ..... 250,00 €/ les 100g  
d'amande fraîche et florales. Soit 2500,00 € le kg ..... 312,50 €/ les 125g

### Osciètre gros grain (origine Chine) : Acipenser Gueldenstaedtii minimu 3mm

grain de grosse taille dans les tons ambré à dorés, notes de ..... 115,50 €/ les 50g  
noisette et beurrées ..... 231,00 €/ les 100g  
Soit 2310,00 € le kg ..... 288,75 €/ les 125g

### Daurikus (origine Chine) : Huso Daurikus

Le Kaluga l'un des plus grand poisson d'eau douce pouvant ..... 150,00 €/ les 50g  
atteindre 5,6 mètres de long et un poids d'une tonne. .... 375,00 €/ les 125g  
Cousin du Beluga. Soit 3000,00 € le kg ..... 750,00 €/ les 250g

### Beluga Impérial: Huso Huso

Le caviar beluga est originaire d'Iran, le plus prestigieux des caviars ..... 255,00 €/ les 30g  
car il est le plus rare. Ses œufs de tons gris à la membrane très ..... 425,00 €/ les 50g  
fine, saveurs beurrées avec une grande longueur en bouche. .... 850,00 €/ les 100g  
Soit 8500,00 € le kg

## MORONI BY AMURA MONACO

### Osciètre Royal (origine Chine): grains de belle taille 2,9mm à 3,2mm

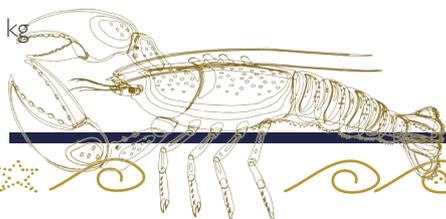
La couleur varie du gris foncé ..... 74,25€/ les 30g ..... 309,75 €/ les 125g  
au brun foncé avec une nuance dorée. .... 123,75€/ les 50g ..... 618,75 €/ les 250g  
Soit 2475,00 € le kg

### Diamond Selection (origine Chine): oeufs d'esturgeon Schrenkii

Les grains varient de 3,1mm à 3,4mm. .... 77,25 €/ les 30g ..... 321,90 €/ les 125g  
Couleur unique brun brillant à dorées clair. .... 128,75 €/ les 50g ..... 643,75 €/ les 250g  
Soit 2575,00 € le kg

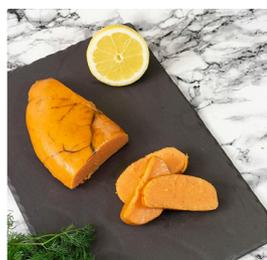
### Beluga (origine Iran): gros grain 3,3 à 3,6mm. Huso Huso

est considéré comme le plus unique et le plus précieuse ..... 178,20 €/ les 30g  
du monde. Couleur noir brillant. .... 297,00 €/ les 50g ..... 742,50 €/ les 125g  
Soit 5940,00 € le kg



## Nos Verrines et Oeufs de Poisson

Œufs de lump noirs ou rouges (origine Islande)	7,00 € La Verrine de 100g
Œufs de saumon sauvage (origine Alaska)	11,00 € La Verrine de 50g
	22,00 € La Verrine de 100g
Œufs de truite Bio	9,90 € La Verrine de 50g
Œufs de brochet	12,00 € La Verrine de 50g
Corails d'oursins d'Espagne 100% naturel	25,00 € 50g net
Boutargue Trikalinos	49,00 € 200g



## Champagne Billecart - Salmon

Brut Réserve : Il accompagnera vos plats les plus simples comme les plus élaborés	49,90 €
Brut nature : Il vous surprendra avec les mets les plus fins (Saint-Jacques, poissons crus, huitres)	58,00 €
Brut Rosé : Idéal compagnon pour vos plats de saumon	76,00 €
Vintage 2009 : à savourer pleinement avec un thon rouge, foie gras poêlé.	78,00 €
Magnum brut rosé	155,00 €
Magnum brut nature	120,00 €
Magnum blanc de blancs grand cru	165,00 €

### Mesdames, Messieurs

Pour toujours mieux vous servir, nous vous demandons de ne pas attendre le 24 décembre pour vos achats en magasin, la fraîcheur de nos produits vous permettant de les anticiper 3 jours à l'avance. Merci de bien vouloir respecter les consignes ci-dessous pour pouvoir vous être le plus serviable possible:

- Achat en magasin à partir de 08h30
- Respect des horaires indiqués sur les bons de commande pour le retrait
- Et bien sur respectons ensemble les gestes barrières

Nous vous remercions par avance de votre collaboration

*Toute l'équipe vous souhaite de  
bonnes fêtes de fin d'année !*

<http://poissonnerie.free.fr>

