



Poissons sous vide, frais, fumés, marinés et terrines... produits à Guebwiller

Commandes Mail ou texto avant Lundi 12/12 SVP !

Nom :

Téléphone :

cochez

Commande fêtes fin d'année 2022		unité	prix	Tarif	Autre Lieu & date ?	
Poissons frais	Pavé de saumon Islande sans antibio ou Ecosse Bio : sur peau poids à la demande	Kg	42,50	€	<input type="checkbox"/>	
	Pavé de saumon Islande sans antibio, ou Ecosse Bio : sur peau par 2 pcs (soit environ 350g)	Kg	41,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Queues de crevettes roses cuites décortiquées Bio 40/60 pcs/kg élevage Madagascar bquette de 400g	la barquette	23,70	€	<input type="checkbox"/>	
	Pavé de grosse truite rose élevage Vosges sur peau sous vide environ 350g	Kg	29,70	€	<input type="checkbox"/>	
	Noix de St Jaques fraîche décortiquée pot verre 240g	pot	19,90	€	<input type="checkbox"/>	
	Pavé de poisson blanc désarêté (Julienne, Brosme ...) sous vide environ 300g	Kg	24,50	€	<input type="checkbox"/>	
	Dos de Cabillaud sous vide environ 350g	Kg	37,70	€	<input type="checkbox"/>	
Pavé de thon Albacore frais sous vide (carpaccio, sushis, fondue) environ 250g	Kg	48,50	€	<input type="checkbox"/>		
Poissons fumés & marinés	Saumon fumé ficelle aux herbes à l'ancienne environ 1000g	Kg	65,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Saumon fumé ficelle aux herbes à l'ancienne environ 600g	Kg	65,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Saumon fumé ficelle SANS herbes environ 600g	Kg	64,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Saumon Ecosse LR ou Islande fumé nature pavé environ 450g	Kg	59,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Saumon Ecosse LR ou Islande fumé nature pavé environ 200g	Kg	59,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Saumon Ecosse LR ou Islande fumé aux herbes pavé environ 200g	Kg	62,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Saumon Ecosse sans peau (peu salé) FUMÉ BRUT pot verre 190g	le pot	8,80	€	<input type="checkbox"/>	
	Truite de mer fumée à l' Aneth pavé environ 180g	Kg	55,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Pavé de Truite Arc en ciel des Vosges fumée pavé environ 180g	Kg	57,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Filet de truite Arc en ciel Vosges fumé ficelle environ 600g	Kg	61,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Bar entier vidé élevage méditerranée fumé à chaud pièce 400 à 800g *	Kg	47,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Baron de saumon fumé à chaud « Buckling » pavé environ 260g	Kg	59,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Pavé de Truite de MER épicé fumé à chaud Buckling environ 240g	Kg	58,00	€	<input type="checkbox"/>	
Gravlax de Saumon Ecosse ou Islande pavé environ 230g	Kg	65,00	€	<input type="checkbox"/>		
Truite de mer marinée aux algues façon « Gravlax » pavé environ 210g	Kg	58,00	€	<input type="checkbox"/>		
Huîtres	Huîtres Marennes Oléron N° 5 (petit calibre) panier 2dz soit 1kg	le panier de 24p	15,50	€	<input type="checkbox"/>	
	Huîtres de Cancale N° 4 panier de 2 douzaines soit 1,5kg	le panier de 24p	19,50	€	<input type="checkbox"/>	
	Huîtres de Cancale N° 3 panier de 2dz soit 2kg	le panier de 24p	30,50	€	<input type="checkbox"/>	
	Huîtres spéciales Quiberon N° 3 panier 2dz soit 2kg	le panier de 24p	32,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Huîtres spéciales de St Vaast N° 2 panier de 2dz soit 2,2kg	le panier de 24p	33,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Huîtres spéciales Zeeland N° 3 panier 1kg soit 12pcs environ	le panier de 1kg	14,00	€	<input type="checkbox"/>	
	Huîtres spéciales Zeeland N° 1 (gros calibre) panier 3kg soit 16pièces environ	le panier de 3kg	27,00	€	<input type="checkbox"/>	
Huîtres Plates Belon N° 4 BIO panier de 2dz soit 1,125kg	le panier de 24p	23,00	€	<input type="checkbox"/>		
Huîtres Plates Belon N°2 BIO panier de 1dz soit 0,78kg *	le panier de 12p	19,00	€	<input type="checkbox"/>		
Autre souhait	Dés de poissons crus marinés citron gingembre pot 180g	le pot	6,20	€	<input type="checkbox"/>	
	Harengs Maatjes aux 5 légumes & aromates pot 240g	le pot	5,70	€	<input type="checkbox"/>	
	Filets d' Anchois persillade huile d' olive pot 160g	le pot	5,10	€	<input type="checkbox"/>	
	Houmous frais citron vert coriandre pot 160g	le pot	3,80	€	<input type="checkbox"/>	
	Œufs de truites des Vosges frais légèrement salés pot 80g	le pot	6,80	€	<input type="checkbox"/>	
Demande autre ? _____					<input type="checkbox"/>	

* produits présentés sur le site internet WWW.cellierdefanch.fr

Toutes questions : 06 75 43 87 57

Fanch

mail : cellierdefanch@gmail.com