



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

Commandes Mail ou texto avant Lundi 9/12 SVP !

Nom :

Téléphone :

cochez

Commande fêtes fin d'année 2024

Unité de Vente    prix\*\* de la pièce    soit le Kilo

Marchés	<input type="checkbox"/>
Blodelsheim 13/12	<input type="checkbox"/>
Saint Louis 14	<input type="checkbox"/>
Riedsheim 18	<input type="checkbox"/>
Lautenbach 19	<input type="checkbox"/>
Guebwiller 20	<input type="checkbox"/>
Colmar St Jo 21	<input type="checkbox"/>
Guebwiller 24	<input type="checkbox"/>
Guebwiller 27 Saint	<input type="checkbox"/>
Louis 28 Guebwiller	<input type="checkbox"/>
31/12	<input type="checkbox"/>
Autre Lieu & date ?	<input type="checkbox"/>

Poissons frais	Pavé de saumon Islande sans antibio sur peau : <b>poids à la demande</b>	Kg		<b>43,50 €</b>		
	Filet de grosse truite rose élevage Vosges sur peau sous vide environ 350g	Kg	<b>12,43 €</b>	35,50 €		
	Queues de crevettes roses cuites décortiquées Bio 40/60 pcs/kg élevage Madagascar bquette de 180g	la barquette	<b>13,70 €</b>	76,11 €		
	Noix de St Jaques fraîche décortiquée pot verre 240g	pot	<b>19,90 €</b>	82,92 €		
	Filet de Bar élevage méditerranée par 2p sur peau sous vide environ 340g	Kg	<b>13,09 €</b>	38,50 €		
	Pavé de poisson blanc désarêté (Julienne, Brosme ... ) sous vide environ 300g	Kg	<b>7,68 €</b>	25,60 €		
	Dos de Cabillaud sous vide environ 350g	Kg	<b>13,41 €</b>	38,30 €		
Pavé de thon Albacore frais sous vide (carpaccio, sushis, fondue) environ 260g	Kg	<b>12,09 €</b>	46,50 €			

Poissons fumés & marinés	Saumon fumé ficelle aux herbes à l'ancienne environ 1000g	Kg		<b>78,00 €</b>		
	Saumon fumé ficelle aux herbes à l'ancienne environ 600g	Kg	<b>46,80 €</b>	78,00 €		
	Saumon fumé ficelle SANS herbes environ 600g	Kg	<b>45,60 €</b>	76,00 €		
	Saumon Ecosse LR ou Islande fumé nature pavé environ 450g	Kg	<b>30,55 €</b>	67,00 €		
	Saumon Ecosse LR ou Islande fumé nature pavé environ 200g	Kg	<b>13,40 €</b>	67,00 €		
	Filet de truite Arc en ciel Vosges fumé ficelle environ 450g	Kg	<b>31,05 €</b>	69,00 €		
	Pavé de Truite Arc en ciel des Vosges fumée pavé environ 180g	Kg	<b>11,34 €</b>	63,00 €		
	Haddock pavé environ 140g	Kg	<b>7,14 €</b>	51,00 €		
	Filet d' Ombre chevalier élevage Islande fumé nature environ 210g	Kg	<b>13,86 €</b>	66,00 €		
	Pavé de thon Albacore fumé aux herbes environ 160g	Kg	<b>12,16 €</b>	76,00 €		
	Bar entier vidé élevage Corse fumé à chaud pièce 500 à 900g	Kg	<b>32,90 €</b>	47,00 €		
	Grosse truite AEC élevage Vosges fumé à chaud pièce environ 900g	Kg	<b>35,10 €</b>	39,00 €		
	Baron de saumon fumé à chaud « Buckling » pavé environ 240g	Kg	<b>15,84 €</b>	66,00 €		
Pavé de Truite de Mer fumé à chaud Buckling environ 220g	Kg	<b>14,08 €</b>	64,00 €			

Gravlax de Saumon Islande Aneth poids à la demande	Kg		<b>68,00 €</b>		
Gravlax de Truite de mer Algues poids à la demande	Kg		<b>64,00 €</b>		
Gravlax de Filet de Bar aux 3 baies environ 170g	Kg	<b>12,07 €</b>	71,00 €		

Huîtres	Huîtres Marennes Oléron N° 5 panier 2dz soit 1kg	le panier de 24p	<b>13,50 €</b>	15,50 €		
	Huîtres de Cancale N° 4 panier de 2 douzaines soit 1,5kg	le panier de 24p	<b>19,50 €</b>	13,00 €		
	Huîtres de Cancale N° 3 panier de 2dz soit 2kg	le panier de 24p	<b>30,50 €</b>	15,25 €		
	Huîtres Celtique (Quiberon) N° 3 panier 2dz soit 2kg	le panier de 24p	<b>26,00 €</b>	13,00 €		
	Huîtres Plates Belon Moyenne BIO panier de 1dz soit 0,66kg	le panier de 12p	<b>17,50 €</b>	26,52 €		

Autre souhait	Dés de poissons crus marinés citron gingembre pot 180g	le pot	<b>7,20 €</b>		
	Harengs Maatjes aux 5 légumes & aromates pot 240g	le pot	<b>6,30 €</b>		
	Filets d' Anchois persillade huile d' olive pot 160g	le pot	<b>6,20 €</b>		
	Houmous frais citron vert coriandre pot 160g	le pot	<b>4,30 €</b>		
	Œuf de truite des Vosges frais salé pot 80g	le pot	<b>6,80 €</b>		
Demande autre ?					

Toutes questions : 06 75 43 87 57

Fanch

mail : cellierdefanch@gmail.com