



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

**Commandes Mail ou texto avant Lundi 07/04 SVP !**

Nom :

Téléphone :

<b>Commande Pâques 2025</b>		<b>prix** de la pièce</b>	<b>soit le Kilo</b>
-----------------------------	--	-----------------------------------	-------------------------

cochez

St Louis 12	<input type="checkbox"/>	Autre Lieu & date ?
Guebwiller 15	<input type="checkbox"/>	
Riedisheim 16	<input type="checkbox"/>	
Lautenbach 17	<input type="checkbox"/>	
Colmar 19	<input type="checkbox"/>	

<b>Poissons frais</b>	Pavé de saumon Islande sur peau: poids à la demande		<b>37,50 €</b>		
	Filet de grosse truite blanche élevage Vosges sur peau sous vide environ 350g	<b>13,48 €</b>	38,50 €		
	Filet d' Omble chevalier élevage Islande sur peau sous vide environ 250g	<b>11,15 €</b>	44,60 €		
	Traites Fario des Vosges vidées portion environ 250g x 2pcs	<b>11,35 €</b>	22,70 €		
	Grosse Truite Arc en ciel des Vosges vidées 800g à 1,3kg poids à la demande		<b>21,70 €</b>		
	Queues de crevettes roses cuites décortiquées Bio 40/60 pcs/kg élevage Madagascar bquette de 180g	<b>13,70 €</b>	76,11 €		
	Noix de St Jaques fraîche décortiquée pot verre 240g	<b>18,70 €</b>	77,92 €		
	Filet de Daurade royale élevage méditerranée par 2p sur peau sous vide environ 300g	<b>11,04 €</b>	36,80 €		
	Pavé de poisson blanc désarêté (Julienne, Brosme ...) sous vide environ 240g	<b>6,17 €</b>	25,70 €		
	Dos de Cabillaud sous vide environ 350g	<b>13,79 €</b>	39,40 €		
Pavé de thon Albacore frais sous vide (carpaccio, sushis, fondue) environ 250g	<b>11,08 €</b>	44,30 €			

<b>Poissons fumés &amp; marinés</b>	Saumon fumé ficelle * aux herbes à l'ancienne environ 600g	<b>49,20 €</b>	82,00 €		
	Saumon fumé ficelle SANS herbes environ 600g	<b>48,00 €</b>	80,00 €		
	Saumon Islande fumé nature pavé environ 450g	<b>30,15 €</b>	67,00 €		
	Saumon Islande fumé nature pavé environ 200g	<b>13,40 €</b>	67,00 €		
	Filet de truite Arc en ciel Vosges fumé ficelle * environ 400g	<b>29,60 €</b>	74,00 €		
	Pavé de Truite Arc en ciel des Vosges fumée pavé environ 190g	<b>11,97 €</b>	63,00 €		
	Filet d' Omble chevalier* élevage Islande fumé nature environ 210g	<b>13,86 €</b>	66,00 €		
	Pavé de thon Albacore fumé aux herbes environ 180g	<b>13,68 €</b>	76,00 €		
	Bar entier vidé élevage Corse fumé à chaud pièce 500 à 900g *	<b>30,55 €</b>	47,00 €		
	Pavé de Grosse truite AEC élevage Vosges fumé à chaud pièce environ 250g	<b>14,75 €</b>	59,00 €		
Baron de saumon fumé à chaud « Buckling » pavé environ 230g	<b>15,84 €</b>	66,00 €			
Pavé de Merlu épicié fumé à chaud Buckling environ 200g	<b>10,60 €</b>	53,00 €			
Gravlax de Saumon Islande environ 300g	<b>20,40 €</b>	68,00 €			
Gravlax de Filet de Bar aux 3 baies environ 170g	<b>12,07 €</b>	71,00 €			

<b>Huîtres</b>	Huîtres Marennes Oléron N° 5 panier 2dz soit 1kg	le panier de 24p	<b>13,50 €</b>	13,50 €		
	Huîtres de Cancale N° 4 panier de 2dz soit 1,5kg	le panier de 24p	<b>21,00 €</b>	14,00 €		
	Huîtres Celtique (Quiberon) N° 3 panier 2dz soit 2kg *	le panier de 24p	<b>26,00 €</b>	13,00 €		
	Huîtres Spéciale St Vaast N° 2 Panier de 48pcs soit 5kg	la douzaine	<b>17,50 €</b>	14,00 €		
	Huîtres Plates Belon Moyenne panier de 1dz soit 0,65kg *	le panier de 12p	<b>17,50 €</b>	26,52 €		

<b>Autre souhait</b>	Dés de poissons crus marinés citron gingembre pot 180g	le pot	<b>7,40 €</b>		
	Harengs Maatjes aux 5 légumes & aromates pot 230g	le pot	<b>6,60 €</b>		
	Filets d' Anchois persillade huile d' olive pot 160g	le pot	<b>6,50 €</b>		
	Houmous frais citron vert coriandre pot 160g	le pot	<b>4,50 €</b>		
	Tartare aux algues fraîches de Bretagne pot 100g	le pot	<b>5,10 €</b>		
	Timbale de saumons cabillaud & Riesling pot 185g	le pot	<b>6,60 €</b>	<b>19,5€ les 3 pots!</b>	
	Mousse de Tacaud St Jaques pomme, calvados pot 185g	le pot	<b>7,80 €</b>		
	Crème de crevette cabillaud panais, patate douce pot 185g	le pot	<b>6,80 €</b>		
Demande autre ?					

\* Produits présenté sur le site internet [WWW.cellierdefanch.fr](http://WWW.cellierdefanch.fr)  
 \*\* Prix approximatif, il peut varier selon le poids exacte des produits.