

LES PLATEAUX



TOUTES NOS HUITRES SONT DIRECT PRODUCTEURS



Votre plateau prêt à être dégusté, comprendra citrons, mayonnaise, aioli et rince-doigts.
Vous pouvez commander ces produits au même prix à cette adresse : www.capitaine-aderhold.fr

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Même tarif depuis 2019 !

LE CORAIL - 15€

Conseillé pour 1 personne en entrée

- 6 Fines de Claires N°3
- 3 Bulots Cuits
- 5 Crevettes Roses
- 2 Palourdes
- 2 Langoustines
- 1 Pince de Tourteaux

LE DEGUSTATION - 30€

Conseillé pour 1 personne en plat

- 1 DZ Fines de Claires N°3
- 3 Bulots Cuits
- 5 Crevettes Roses
- 3 Crevettes Sauvages
- 3 Langoustines
- 2 Palourdes
- 1/2 Tourteaux Breton

L' IMPERIAL - 35€

Conseillé pour 1 personne en plat

- 1 DZ Fines de Claires N°3
- 3 Bulots Cuits
- 5 Crevettes Roses
- 3 Crevettes Sauvages
- 3 Langoustines
- 2 Palourdes
- 1/2 Homard Breton

LE CRUST' ONET - 15€ 100% CRUSTACÉS

Conseillé pour 1 personne en plat

- 6 Crevettes Roses, 4 Crevettes Bio Madagascar, 3 Crevettes Sauvages Madagascar, 5 Bulots Cuits, 2 Langoustines, 25gr de Crevettes Grises.



PLATEAU AU DÉTAIL

Nous utilisons des plateaux biodégradables créés en matière naturelle renouvelable - 100% végétale

HUITRES

LES 6 PIÈCES

- Fines de Claire N°4 **4 €**
Marennes Oléron - Maison Giraud
- Fines de Claire N°3 **6 €**
Marennes Oléron - Maison Giraud
- Peponnet N°3 **Exclusif 7 €**
Marennes Oléron - Maison Peponnet
- Peponnet N°2 **Exclusif 8 €**
Marennes Oléron - Maison Peponnet
- Gillardeau N°4 **11 €**
Bourcefranc - Maison Gillardeau
- Gillardeau N°3 **13 €**
Bourcefranc - Maison Gillardeau
- Gillardeau N°2 **15 €**
Bourcefranc - Maison Gillardeau
- TiaMaraa N°3 **Exclusif 11 €**
Irlande - Maison Gillardeau
- Tailleped N°3 **Exclusif 8 €**
Isigny - Maison Tailleped
- Celine N°3 **Exclusif 9 €**
Cancalle - Maison Boutrais
- KRYSTAL N°2 **Exclusif 13 €**
Bretagne - Maison K'Dual
- BELON N°00 **15 €**
Cancalle - Vivier du Belon
- Bouzigues N°3 **6 €**
Étang de Thau

COQUILLAGES

A LA PIÈCE

- Amande **0.50 €**
Normandie
- Palourde Sauvage **0.50 €**
Normandie
- Bulot Cuit **0.50 €**
Granville
- Moule d'Espagne **0.50 €**
Extra Grosse
- **50gr** Bigorneaux **2 €**
Bretagne
- Praire **1 €**
Normandie
- Oursin **4 €**
Galice



CAVIAR MAISON PETROSSIAN

Exclusif

- Daurenki Royal **29 €**
Boule de 12GR
- Daurenki Royal **49 €**
Oeil du Tigre de 20GR
- Daurenki Royal **60 €**
Boite de 30GR
- Daurenki Royal **100 €**
Boite de 50GR

D'autres caviars disponibles en boutique - Nous demander

CRUSTACÉS

A LA PIÈCE

- Crevette Rose **0.50 €**
Equateur
- Crevette BIO **1 €**
Madagascar
- Crevette Sauvage **1 €**
Madagascar
- Grosse Crevette **2 €**
Malaisie
- Gambas Géante **12 €**
Sauvage - Madagascar - 180GR
- Langoustine **1.50 €**
Loctudy - Bretagne
- **50GR** Crevettes Grises **2 €**
Grosses
- Pince de Tourteau **2.50 €**
Roscoff - Bretagne
- **1/2** Tourteau Breton **10 €**
Roscoff - Bretagne - 300GR
- **1/2** Homard Breton **16 €**
Roscoff - Bretagne - 300GR
- **1/2** Langouste Fraîche **25 €**
Caraïbes - 300GR



POUR ACCOMPAGNER VOTRE PLATEAU

Mayonnaise, aioli, sauce échalotte - Produit artisanal **Morin** - 135gr : **3€**
Beurre demi-sel, aux algues ou au yuzu de la **Maison Bordier** - 50gr : **1€**
Exclusif

Poissonnerie Aderhold - Route d'Espalion - 12850 Onet le château - Tel : 05.65.72.90.06