les prix sont nets en euros

Sur demande

Salade de thon	5.00
Taboulé aux crevettes	6.50
Tomate aux crevettes	6.90
Coquille de cabillaud	10.90
Demi-homard à la parisienne	28.00
Demi-langouste à la parisienne	28.00
Terrine de Saint-Jacques - le kg	42.00

Caviars «Sturia»

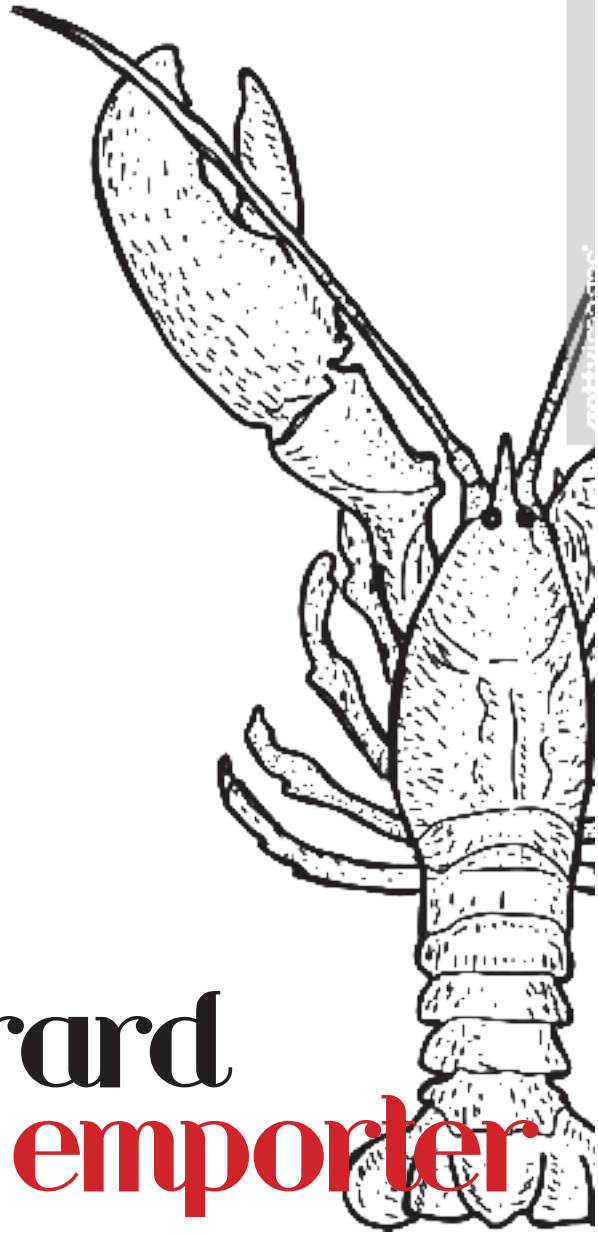
Origine France

	15g	30g	50g	100g
Caviar Vintage	38.00	75.00	125.00	249.00
Caviar Oscietra	44.00	87.00	145.00	289.00
Coffret découverte *15g Vintage et 15g Oscietra*		87.00		
Tarama au caviar - 90g				18.00

retrait des commandes 7/7

67 rue de Metz
62520 Le Touquet-Paris-Plage
+33 (0)3 21 05 13 33
contact@perard-letouquet.fr
www.perard-letouquet.fr

Dessiné par Source Paris pour Pérard Traditions
Ne pas jeter sur la voie publique



perard
à emporter

perard traditions
67 rue de Metz
62520 Le Touquet-Paris-Plage
+33 (0)3 21 05 13 33
contact@perard-letouquet.fr
www.perard-letouquet.fr

les prix sont nets en euros

Plats traiteur

Rillettes de saumon	8.00
Rillettes de Saint-Jacques au cabillaud	6.00
Vol-au-vent fruits de mer ou Saint-Jacques	6.50
Coquille de saumon	10.90
Tartare de thon ou de saumon	10.90
Pizza aux fruits de mer	12.50
Coquille Saint-Jacques à gratiner	12.90
Couscous de la mer	17.50
Pavé de saumon, sauce aneth	14.50
Tagliatelles de fruits de mer	14.50
Quiche aux deux saumons	15.00
Pavé de saumon, sauce crevettes	16.50
Raie à la salicorne	17.50
Paëlla	17.50
Choucroute de la mer	17.50
Tagliatelles de saumon, sauce langoustines	17.50
Lentilles aux trois poissons	17.50
Bouillabaisse aux langoustines	17.90
Tagliatelles de gambas au curry	23.00
Filet de bar aux petits légumes	19.50
Pavé de cabillaud, sauce Dugléré	21.00
Saint-Jacques aux petits légumes	22.50
Tagliatelles de Saint-Jacques	22.50
Fricassée de lotte	23.00
Lotte aux morilles ou aux poireaux	23.00
Lotte aux légumes, sauce asperge	23.00
Filet de turbot, sauce du chef	23.50
Filet de sole, sauce du chef	27.50
Roulé saumon et épinards - le kg	38.50
Terrine aux deux saumons - le kg	38.50
Terrine aux deux saumons épinards - le kg	38.50
Roulé Saint-Jacques cabillaud - le kg	42.00
Feuilleté saumon épinard boursin - le kg	39.00

les prix sont nets en euros

Huîtres

		n°1	n°2	n°3
Huîtres «Spéciales Gillardeau» Une huître de qualité, à la chair généreuse et au goût unique	Les 12	46.00	42.00	35.00
			n°5	25.00
Huîtres «Fines de Claire» Une huître peu charnue, riche en eau et équilibrée en saveur	Les 12		21.00	15.00
Huîtres «Fines de Normandie» Une huître de pleine mer à la chair fine et délicate	Les 12		17.00	15.00

Fumaison

Saumon fumé maison - le kg	79.00

Plateaux de fruits de mer

LE DÉLICE • 36.00 / part

6 huîtres «Fines de Normandie» n°3, 6 crevettes roses, ½ crabe, 4 langoustines, 50 g de crevettes grises, 200 g de bulots

LE ROYAL • 45.00 / part

3 huîtres «Fines de Normandie» n°3, 3 huîtres «Fines de Claire» n°3, 6 crevettes roses, ½ homard, 4 langoustines, 50 g de crevettes grises, 150 g de bulots

LE SUPRÊME • 55.00 / part

3 huîtres «Spéciales Gillardeau» n°2, 3 huîtres «Fines de Claire» n°2, ½ homard, ½ crabe, 6 crevettes roses, 4 langoustines, 50 g de crevettes grises, 200 g de bulots