

## Nos Poissons Cuisinés Tarif 2026

|                                                                                                              | Prix TTC à emporter<br>Tarif /Personne |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Filet de Perche aux Petits Légumes                                                                           | 10€70                                  |
| Filet de Rouget Barbet sauce Aurore                                                                          | 10€70                                  |
| Filet de St Pierre sauce Oseille                                                                             | 10€70                                  |
| Filet de Sole sauce Champagne                                                                                | 10€70                                  |
| Filet de Truite Saumonée au Beurre Amande                                                                    | 10€70                                  |
| Filet de Dorade marinée, jus aux écrevisses, fondue de Poireaux                                              | 11€00                                  |
| Timbaline de St Jacques sauce Champagne                                                                      | 11€30                                  |
| Escalope de Saumon sauce Joinville OU sauce Oseille                                                          | 11€30                                  |
| Filet de Sandre sauce Riesling                                                                               | 11€50                                  |
| Filet de Bar aux Agrumes                                                                                     | 11€50                                  |
| Lotte sauce Armoricaïne / sauce Homardine / sauce Champagne /<br>sauce Dieppoise / crème de crevettes grises | 13€30                                  |
| <b>Les Duos</b>                                                                                              |                                        |
| Duo de St Pierre et Gambas sauce saveur des îles                                                             | 13€00                                  |
| Duo de Cabillaud et St Jacques Velouté et Noilly                                                             | 13€00                                  |
| Duo de Saumon et St Jacques sauce Joinville                                                                  | 13€50                                  |
| Duo Eglefin et St Jacques sauce Citron vert                                                                  | 13€50                                  |
| <b>Les Trios</b>                                                                                             |                                        |
| Brochette de Lotte, Gambas et St Jacques crème de Homard                                                     | 14€70                                  |
| Panaché de la Mer sauce Oseille (Saumon, Sole, St Jacques)                                                   | 14€70                                  |
| Marmite Dieppoise sauce Champagne (Lotte, Sole, St Jacques)                                                  | 15€80                                  |

**MAGASIN :**

*1, rue de Paris*

*10700 Arcis-sur-Aube*

**Tél. 03 25 37 84 95**

*Fax 03 25 37 39 76*

**LABORATOIRE :**

*Z.A. - 14 Rue du Stand*

*10700 Arcis-sur-Aube*

**Tél. 03 25 37 77 29**

*Fax 03 25 37 39 76*