

1924



2024

POISSONNERIE MORONI

100 ans d'histoire - 4 générations



Notre magasin sera ouvert :

Lundi 18 décembre

Mardi 19 décembre / Mardi 26 décembre

Mercredi 20 décembre / Mercredi 27 décembre

Jeudi 21 décembre / Jeudi 28 décembre

- Toute la journée non stop à partir de 08h30 :

Vendredi 22 décembre / Vendredi 29 décembre

Samedi 23 décembre / Samedi 30 décembre

Dimanche 24 décembre / Dimanche 31 décembre

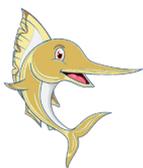
- Mais aussi uniquement le matin à partir de 08h30 :

Lundi 25 décembre / Lundi 1 janvier 2024

N'oublier pas de commander

- Avant le 19 décembre 2023 pour Noël

- **A partir du 27 décembre 2023 pour le jour de l'an**



41, rue des Aiguinards
38240 Meylan
Tél : 04 76 90 00 00

<http://poissonnerie.free.fr>

Plateaux de Fruits de Mer

Nos écaillers vous proposent leur sélection d'huîtres 2023

Huîtres Fines de claire:

SAINT-PIERRE D'OLERON : l'huître PATTEDOIE

L'huître fine PATTEDOIE est une huître de pleine mer affinée dans nos marais pendant un mois. La couleur naturelle verte est obtenue grâce à la présence dans le marais de la navicule bleue, une micro algue filtrée par l'huître. Lors de l'affinage dans le marais elle ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir.

BRETAGNE NORD : l'huître LEGRIS médaille d'or concours général agricole

Les huîtres Legris sont cultivées dans des parcs situés au milieu de l'archipel des îles de Lilia, à la sortie de l'Aber Wrac'h. Ce site exceptionnel bénéficie d'un équilibre unique entre la richesse en minéraux des eaux apportées par la rivière et la pureté de l'eau du large qui vient brasser les parcs.

Les Huitres de Céline : Huitres fines de Cancale Famille Boutrais

Saveur puissante et iodée, cette huître possède un croquant et une mâche surprenante. Le goût puissant s'accorde avec l'acidité d'un jus de citron ou d'un vinaigre à l'échalote. À déguster avec une tartine de beurre salé évidemment. La coquille est ronde et lisse, elle est peu friable. Le manteau est clair et légèrement transparent. Situé à l'extrémité ouest de la Baie du Mont-Saint-Michel, les huîtres Céline sont bercées par les plus grandes marées d'Europe. La baie peu profonde et les flots puissants offrent un cadre privilégié pour l'élevage d'huîtres.

Huîtres Super Spéciales:

Ostra Regal : Spéciales Famille Boutrais

Huître d'exception, reconnue pour sa qualité supérieure, son goût raffiné et sa texture délicate. Une dégustation d'huîtres Ostra Regal est une symphonie de saveurs qui éclate en bouche. Les premières notes marines et iodées laissent ensuite place à une douceur crémeuse ponctuée de légères notes de noisettes.

Ostra Regal OR : Spéciales Famille Boutrais

L'ostra regal Or, est la quintessence de notre élevage, son extraction représente moins de 5% des Ostra Regal élevées chaque année. Les plus beaux lots sont sélectionnés pour cette huître, ils retiennent celles avec le calibre le plus lourd et seulement les huîtres les plus rondes et les plus bombées qui annoncent un taux de chair très élevé. La sélection OR est donc le summum de l'huître spéciale de plus de 4 ans. Elle est saupoudrée de pétales d'or alimentaire 22 carats, une évidence à distinguer sur un étal.

BOURCEFRANC : Spéciales GILLARDEAU

La rolls de l'huître est optimisée, bonifiée et même gravée. Il sera ainsi le premier ostréiculteur à s'engager sur la qualité de sa production en apposant son nom sur l'étiquette. Sa saveur est exceptionnelle et son succès immédiat. Grâce à sa qualité constante elle fait aujourd'hui partie de notre patrimoine gastronomique.

LA LAGUNE DE THAU : Spéciales TARBOURIECH

L'huître Spéciale Tarbouriech ondulée, rosée, nacrée se distingue avant tout par sa texture ferme, charnue, croquante et fondante à la fois, elle sait surprendre et séduire les amateurs et les plus fins gourmets.

NOS HUITRES PLATES : Riec sur Belon ou Cancale

C'est une huître de forme arrondie à la chair ferme et blanche, nuancée de gris ou de brun. Consommée aussi bien crue que chaude, elle a une saveur unique et particulière de noisette.

COQUILLAGES

- *Praires
- *Palourdes
- *Amandes
- *Bulots cuisson maison
- *Clams
- *Bigorneaux cuisson maison
- *Coques
- *Oursins extra origine Islande

CRUSTACES

- Crevettes de Madagascar Label Rouge
- Langoustines Fraîches
- Tourteaux vivants ou cuits
- Homards
- Langoustes Royales
- Queue Langouste Cuba

CRUSTACES CUISSON MAISON

Notre équipe d'écaillers se tiendra à votre disposition afin de composer vos plateaux dans les meilleurs délais.

Merci de bien vouloir passer vos commandes avant le

19 décembre 2023

<http://poissonnerie.free.fr>



Apéritif

Accras de morue	25,20 €/kg
Beignets de calamar	26,00 €/kg
Crevettes panées	44,90 €/kg
Tarama blanc sans colorant ou rose	33,80 €/kg
Tarama au corail d'oursin	42,60€/kg
Tarama BARTHOUIL (70% oeuf de cabillaud)	59,90 €/kg
Tarama à la truffe d'été	59,90 €/kg
Cœur de saumon fumé mariné aux herbes ou nature	95,00 €/kg
Blinis fabrication artisanale (gros 4 pièces ou petits 16 pièces)	4,00 €
Mini bouchées d'escargots	7,80 €/kg la douzaine

Pour vos verrines :

Salade de poulpe	53,90 €/kg
Salade délice de la mer aux oeufs de truite	25,00 €/kg
Salade perle de l'océan au saumon fumée	25,00 €/kg
Salade jardin de la mer	39,90 €/kg

Nos Entrées

Saumon fumé d'Ecosse	79,90 €/kg
Saumon fumé Bio d'Ecosse	94,90 €/kg
Saumon fumé sauvage de la Baltique BARTHOUIL	195,00 €/kg
Truite fumée prétranchée du Vercors env. 150g	15,00 €
Flétan fumé prétranché env. 125g	13,00 €
Anguille fumée en filets env. 100g	15,00 €
Thon fumé tranché main BARTHOUIL env. 100g	16,00 €
Saumon Bellevue sur plat (8 personnes mini)	10,00 € la part
Truite du Vercors Bellevue de 5 à 8 personnes	12,00 € la part
Terrine de St jacques	43,80 €/kg
Terrine d'écrevisses	36,00 €/kg
Pâté de Saumon en croûte	46,90 €/kg
1/2 Queue de langouste de Cuba moyenne env. 150g	22,00 € la pièce
1/2 Queue de langouste de Cuba grosse env. 250g	35,00 € la pièce
Aspic crevettes	2,80 € la pièce
Médaille de saumon 150g	6,80€ la pièce
Coquilles St Jacques cuisinées	7,00 € la pièce
Escargots de Bourgogne très gros	12,00 € la douzaine
Foie gras de canard BARTHOUIL	180,00 €/kg



Nos Plats Cuisinés

Lotte safranée	56,00 €/kg
Gratin de lotte et St jacques	58,00 €/kg
Soufflet de sandre aux crevettes et à la ciboulette	
Sauce homardine	9,00 € la pièce
Gratin de fruits de mer	39,90 €/kg
Pavé de saumon, sauce oseille	10,00 € la pièce
Médailon de sole, sauce Safranée	8,00 € la pièce
Filet de sandre, sauce à l'oseille	39,90 €/kg
Quenelles de Brochets pur beurre sauce fruits de mer	39,90 €/kg
Fondue de poireaux	14,00 €/kg
Flans de courgettes ou carottes.....	2,40 € la pièce
Petits légumes	14,00 €/kg



Nos Crustacés cuits ou vivants

Homard sauvage de casier origine Nouvelle Ecosse vivant	prix selon cours
Homard sauvage de casier origine Nouvelle Ecosse cuit	prix selon cours
Homard bleu Breton	prix selon cours
Langouste royale Bretonne	prix selon cours
Langouste rose pêchée Atlantique Centre Est	prix selon cours
Tourteaux vivants ou cuits	prix selon cours
Langoustines fraîches d'Ecosse	prix selon cours
King crabe cuit	prix selon cours



Nos Caviars

MORONI BY KAVIARI PARIS

Osciète Prestige (origine Chine) : grains de belle taille

réguliers doré.....	110,00 €/ les 50g
.....	220,00 €/ les 100g
.....	275,00 €/ les 125g

Osciète Selection Moroni (origine Bulgarie) : grains de belle taille

réguliers, belle longueur noisette d'une extrême finesse.....	120,00 €/ les 50g
.....	240,00 €/ les 100g
.....	300,00 €/ les 125g

Baerii (origine France) : Acipenser Baerii grains petit à moyen

dans les tons gris sombre, peu iodé et modérément salé	105,00 €/ les 50g
.....	210,00 €/ les 100g

Daurikus (origine Chine) : gros grains dorés, extrême raffinement

Kaluga, l'un des plus grand poisson d'eau douce pouvant	155,00 €/ les 50g
atteindre 5,6 mètres de long et un poids d'une tonne.	387,00 €/ les 125g
Cousin du Beluga.	774,00 €/ les 250g

L'en - K de caviar : une boîte insolite contenant 15 g de caviar Osciète 39 €/ les 15g

le coffret de 6 boites d'en-K de 15g	200,00 €/ les 6 boites
--------------------------------------------	------------------------

MORONI BY AMURA MONACO

Osciète Royal (origine Chine): grains de belle taille 2,9mm à 3,2mm

La couleur varie du gris foncé	65,00 €/ les 30g	260,00 €/ les 125g
au brun foncé avec une nuance dorée.	105,00€/ les 50g	525,00 €/ les 250g

Diamond Selection (origine Chine): oeufs d'esturgeon Schrenkii

Les grains varient de 3,1mm à 3,4mm.	66,00 €/ les 30g	275,00 €/ les 125g
Couleur unique brun brillant à dorées clair.	110,00 €/ les 50g	550,00 €/ les 250g

Beluga (origine Iran): gros grain 3,3 à 3,6mm. Huso Huso est considéré comme le plus

unique et le plus précieuse du monde. Couleur noir brillant.	150,00 €/ les 30g
.....	250,00 €/ les 50g
.....	625,00 €/ les 125g

MORONI BY KASNODAR MADAGASCAR

Baerii Black:	30,00 €/ les 20g	140,00 €/ les 100g
.....	70,00 €/ les 50g	350,00 €/ les 250g

Osciète Black Edition:	45,00 €/ les 20g	190,00 €/ les 100g
.....	95,00 €/ les 50g		



Nos Verrines et Oeufs de Poisson

Œufs de lump noirs ou rouges (origine Islande)	7,00 € La Verrine de 100g
Œufs de saumon sauvage (origine Alaska)	12,50 € La Verrine de 50g
	25,00 € La Verrine de 100g
Œufs de truite Bio	9,90 € La Verrine de 50g
Corails d'oursins d'Espagne 100% naturel	25,00 € 50g net
Boutargue Trikalinos	49,00 € 200g



Champagne Billecart - Salmon

Brut Réserve : Il accompagnera vos plats les plus simples comme les plus élaborés	49,00 €
Brut nature : Il vous surprendra avec les mets les plus fins (Saint-Jacques, poissons crus, huitres)	57,00 €
Brut Rosé : Idéal compagnon pour vos plats de saumon	76,00 €
Vintage 2009 : à savourer pleinement avec un thon rouge, foie gras poêlé.	78,00 €
Magnum brut rosé	155,00 €
Magnum brut nature	115,00 €
Magnum blanc de blancs grand cru	160,00 €

Mesdames, Messieurs

Pour toujours mieux vous servir, nous vous demandons de ne pas attendre le 24 décembre pour vos achats en magasin, la fraîcheur de nos produits vous permettant de les anticiper 3 jours à l'avance. Merci de bien vouloir respecter les consignes ci-dessous pour pouvoir vous être le plus serviable possible:

- Achat en magasin à partir de 08h30
- Respect des horaires indiqués sur les bons de commande pour le retrait
- Et bien sur respectons ensemble les gestes barrières

Nous vous remercions par avance de votre collaboration

*Toute l'équipe vous souhaite de
bonnes fêtes de fin d'année !*

<http://poissonnerie.free.fr>

