Comptoir des Mers

POISSONNERIE
TRAITEUR

Noël & Nouvel An

Plus qu'une poissonnerie... une famille !

RUE DES GUILLEMINS 90,
4000 LIÈGE

+32 4 226 12 41

OUVERT :

Du mardi au samedi de 9h à 19h.
Dimanche et jours fériés
de 9 à 14h.
Fermé le lundi.

RUE PROVINCIALE 76,
JUPRELLE 4451

+32 4 275 58 99

OUVERT :

Tous les jours de 9h à 19h.
Dimanche de 9h à 14h.
Fermé le mardi.

RUE BONRY 152,
4122 NEUPRÉ

+32 4 378 96 20

OUVERT :

Du mardi au samedi de 10h à 18h.
Dimanche et jours fériés de 10 à 13h.
Fermé le lundi.

COMPTOIRDESMERS.BE
comptoirdesmers@hotmail.com

ACOMPTE UNIQUEMENT EN LIQUIDE

INFORMATIONS PRATIQUES

POUR VOUS SERVIR AU MIEUX, MERCI DE PRÊTER ATTENTION AUX POINTS SUIVANTS :

- LES ACOMPTES POUR LES COMMANDES SERONT ACCEPTÉ UNIQUEMENT EN LIQUIDE.
- RESPECTER LA TRANCHE HORAIRE D'ENLÈVEMENT DE VOTRE COMMANDE EN MAGASIN.
- VOUS MUNIR DE VOTRE NUMÉRO DE COMMANDE LORS DE L'ENLÈVEMENT DE CELLE-CI.
- PAIEMENT EN LIQUIDE PRÉFÉRABLE CAR UN SEUL BANCONTACT EN MAGASIN.
- PAIEMENT COMPTANT LORS DE LA COMMANDE POUR LES PLATS TRAITEUR.
- AUCUNE MODIFICATION/PERSONNALISATION DANS LES PLATS TRAITEUR PROPOSÉS NE SERA POSSIBLE.
- AUCUNE DÉCOUPE EN FILETS NE SERA POSSIBLE LES 23-24 ET 30-31 DÉCEMBRE.
- LES PRIX INDIQUÉS SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGER EN FONCTION DU MARCHÉ.
- PAR SOUCI D'EFFICACITÉ, AUCUNE MODIFICATION OU PERSONNALISATION DE LA COMPOSITION DES PLATEAUX « ROYAL » ET « TRADITIONNEL » NE SERA POSSIBLE.
- COMMANDE UNIQUEMENT EN MAGASIN. AUCUNE COMMANDE PAR TÉLÉPHONE OU VIA LES RÉSEAUX SOCIAUX.

CLÔTURE DES COMMANDES POISSONS :

RÉVEILLON DE NOËL : 21/12
RÉVEILLON DU NOUVEL AN : 28/12

CLÔTURE DES COMMANDES TRAITEUR :

RÉVEILLON DE NOËL : 19/12
RÉVEILLON DU NOUVEL AN : 26/12

HUÎTRES*

CREUSES N°3 :

- Gillardeau ..... 3,50€/pc
- Special ..... 2,50€/pc
- Fine de Claire ..... 1,50€/pc
- Zélande ..... 1,50€/pc

PLATES :

- Belon ..... 2,50€/pc
- Zélande ..... 2,50€/pc

HOMARD*

BRETON :

PRIX DU JOUR

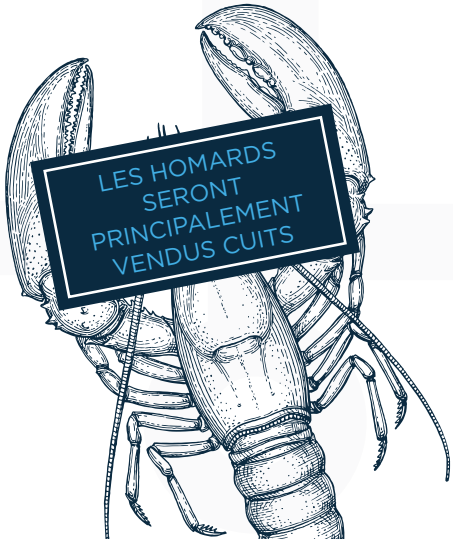
600-800g

CANADIEN :

À partir de 65€/Kg

- 500-700g

**Les poids indiqués ci-dessus sont approximatifs.*



Tous nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction du prix du marché.

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

LE ROYAL*

70€/PERSONNE

- ½ Homard
- 6 Huîtres creuses
- 1 Gambas
- Crevettes Royales
- Bulots
- Bigorneaux
- Crevettes grises entières
- Sauces et citrons

* Aucune modification ni personnalisation possible du plateau. Les fruits de mer sont présentés sur un lit de paille (voir photos).

LE TRADITIONNEL*

55€/PERSONNE

- 4 Huîtres creuses
- 1 Gambas
- 1 Pince de tourteau
- Crevettes Royales
- Bulots
- Bigorneaux
- Crevettes grises entières
- Sauces et citrons

Tous nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction du prix du marché.

CRUSTACÉS ET COQUILLAGES

Selon les prix du marché

- Bigorneaux - CUITS
- Bulots - CUITS
- Crevettes grises décortiquées
- Crevettes grises entières
- Crevettes Royales - CRUES OU CUITES
- Gambas Bio Madagascar - CUITS
- Gambas sauvages - CRUES OU CUITES
- Langoustines - CRUES
- Moules
- Noix de Saint-Jacques
- Palourdes
- Pinces de tourteaux - CUITES
- Queues de langouste - CRUES OU CUITE
- ½ Tourteaux - CUITS

POISSONS*

Selon les prix du marché

- Dos de cabillaud
- Filet de saumon
- Lotte
- Sole prête à cuire
- Thon rouge

* Aucune découpe en filet ne sera possible les 23-24 et 30-31 Décembre.

CAVIAR (50G/100G)

- Guelden oscietre
- Oria Impérial Gold
- Beluga

ÉPICERIE

- Bisque de homard
- Croquette de crevettes grises
- Mayonnaise
- Pain noir
- Pavé de saumon fumé
- Plateaux plancha à.p.d 4 personnes
- Rouille
- Saumon fumé d'Écosse
- Soupe de poisson maison

Tous nos prix sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction du prix du marché.

TRAITEUR	PRIX
VERRINE ÉCREVISSE, COULIS DE TOMATES AUX AGRUMES, COUSCOUS PERLÉ AU PESTO VERT	6€
VERRINE DE SAUMONS FRAIS ET FUMÉ, SALICORNES, CHANTILLY AU FROMAGE FRAIS ET CRUMBLE AUX HERBES	6€
CASSOLETTE DE SCAMPIS À L'AIL	14€
SOUPE DE POISSONS MAISON	15€/L
SAINT-JACQUES SNACKÉES, SAUCE AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE TRUFFÉE ET PLEUROTES	17€
ROULADES DE SOLES, SAUCE AU SAFRAN, PETITS LÉGUMES	17€
BOUILLABAISSE DU COMPTOIR DES MERS	19€
BISQUE DE HOMARD	19€/L
PAËLLA DE LA MER	22€
RAVIOLES DE HOMARD, SAUCE HOMARDINE AUX AGRUMES	22€
RAVIOLES DE SAINT-JACQUES, SAUCE À LA TRUFFE	22€
DEMI-HOMARD, CRÈME DE CRUSTACÉS À L'ESTRAGON	28€
SAUMON EN BELLEVUE (MIN 500G)	5€/100G