

# MENU

25€ PAR PERSONNE

## LES MISES EN BOUCHE

1 verrine Gambas-mangue  
2 feuilletés Saumon  
1 bonbon St Jacques

## ENTRÉE FROIDE

La belle tranche de pâté  
en croûte au Saumon  
**ou**  
La belle tranche de notre  
bûche Truite & jambon



## ENTRÉE CHAUDE

Tourte truite & Amandes effilées  
**ou**  
Tourte St Jacques & riz de veau

## PLAT

Le pavé de Saumon et crumble  
de légumes d'hiver & noisette  
**ou**  
Le filet de Saint-Pierre, écrasé  
de pomme de terre à la truffe  
**ou**  
Le filet de Bar, mousseline  
de chou-fleur, sésame grillé

## COMMENT COMMANDER ?

- En **magasin**
- Par téléphone au **05.65.72.90.06**
- Sur internet :  
**poissonnerie-aderhold.fr**

## QUAND COMMANDER ?

- À partir du **01/12**
- Jusqu'au **21/12 pour Noël**
- Jusqu'au **28/12 pour le Nouvel An**



## HORAIRE D'OUVERTURE :

Lundi 16 au 31/12 : **8h30-19h**  
Le 25/12 : de **8h à 13h**  
Le 24 et le 31/12 : **7h à 20h**

## ATTENTION :

**LES DATES DE COMMANDES INDICUÉES  
SONT LES DATES LIMITES. CEPENDANT,  
ELLES PEUVENT ÊTRE FERMÉES PLUS TÔT  
EN CAS DE FORTE DEMANDE OU DE  
LIMITATIONS D'APPROVISIONNEMENT.**

2024

POISSONNERIE ADERHOLD

# CARTE DES FÊTES

PRODUITS & CUISINE DE LA MER

DEPUIS 1950

POISSONS  
HUITRES  
FRUITS DE MER  
CAVIAR  
PLATS FESTIFS  
ÉPICERIE  
VINS



## EN DIRECT DE LA CUISINE

Comme chaque année notre équipe s'étoffe au moment des fêtes afin de répondre à toutes vos envies ! Côté cuisine, nous accueillons cette année un chef cuisinier en poste à la maison Bras à Laguiole pour préparer vos commandes traiteur !

## APÉRO & MISES EN BOUCHE

Verrine de St Jacques & mangue	2.90€
Verrine Tartare de Daurade & agrumes	2.90€
Verrine gambas chorizo & tartare de tomates	2.90€
Mini soufflé au Saumon	1.90€
Bonbon St Jacques	1.90€
Feuilletés au Saumon (les 2 pièces)	1.90€

## ENTRÉES FROIDES

Le Pavé de Saumon cuit et décoré & Gambas	7.90€
Tarte fine St Jacques façon éclair	5.90€
Terrine Homard & Gambas (la tranche)	4.90€
Pâté en croûte au Saumon (la tranche)	3.90€
Cake au Saumon	3.90€

## ENTRÉES CHAUDES

Coquille St Jacques à la Normande	5.90€
Tourte St Jacques et ris de veau	5.90€
Soufflé Homard & Ecrevisse	5.90€
St Honoré aux St Jacques et légumes	5.90€
Feuilleté Saumon-oseille	4.90€

### PRIX À L'UNITÉ

### PRIX À L'UNITÉ

### PRIX À L'UNITÉ

## NOS SPÉCIALITÉS

Terrine Lotte ou Gambas (6 parts)	18€
Terrine Saumon ou Rascasse (6 parts)	12€
Demi-Langouste mayonnaise	18€
Tartare de Saumon mamie Aderhold (les 100g)	4€
Tartare d'algues (les 100g)	3.50€
Salade de Poulpe & mangue (les 100g)	5€

SANS OUBLIER NOTRE GAMME DE SAUMON FUMÉ  
À RETROUVER DIRECTEMENT À LA VENTE EN BOUTIQUE !

## PLATS

	PRIX À LA PART
La Lotte à l'américaine & pomme de terre	18€
Choucroute de la mer ( <i>Haddock, Saumon et Cabillaud</i> )	14€
Le pavé de Saumon et crumble de légumes d'hiver & noisette	13€
Le filet de Saint-Pierre, écrasé de pomme de terre à la truffe	13€
Le filet de Bar, mousseline de chou-fleur, sésame grillé	12€

## VINS

Retrouvez une sélection de vins, pensée pour accompagner vos plateaux et plats de fêtes, par Chloé, sommelière :

<b>AOP Anjou Blanc sec</b>	
<b>La Croix des Loges - 2023</b>	11€
Apéritif, huîtres, fruits de mer.	
<b>VDF - "Gn/C" - Colvert - 2023</b>	20€
Poissons grillés, mets à base de St Jacques ou de homard.	

Plus d'infos : @bouteilles\_aveyron sur Instagram

## EXCLUSIVITÉS

### MAISON PETROSSIAN

Saumon fumé, caviar, tarama, poutargue...

### LE BEURRE BORDIER

Dernier beurre de barate fait à la main, en France : algues, truffe, demi-sel...