



**AU RETOUR  
DE LA**  
**Pêche**  
DEPUIS 1986

**COORDONNÉES**

Guillaume : 06.82.97.92.04  
Benjamin : 06.21.97.75.82

ZA La Chardonnière  
85600 Treize-Septiers

[auretourdelapeche@orange.fr](mailto:auretourdelapeche@orange.fr)

[www.auretourdelapeche.fr](http://www.auretourdelapeche.fr)

**AUCUNE COMMANDE NE SERA  
PRISE PAR MAIL. MERCI DE VOTRE  
COMPREHENSION.**

**HEURES D'OUVERTURE :**

OUVERT LES MARDIS 23 ET 30 DECEMBRE  
DE 8H30 à 12H30 AU MAGASIN

MERCREDI 24 DECEMBRE  
8H30 à 13H  
TREIZE-SEPTIERS, L'HERBERGEMENT

MERCREDI 31 DECEMBRE  
8H30 à 13H  
TREIZE SEPTIERS

**NOUVEAUTE : LIVRAISON A  
DOMICILE, HORS POINT DE VENTE**



# Notre carte traiteur "fait maison"

Tous nos prix sont indiqués à la part

## Entrées froides :

Terrine aux deux saumons (frais et fumé)	4.00€
Pain de poissons	3.00€
Saumon fumé Ecossais Label Rouge	5.00€

## Entrées chaudes :

Coquille Saint Jacques	7.40€
Bouchée de lotte au beurre blanc	6.90€
Bouchée de la mer (saumon et crevettes)	5.90€

## Plats chauds :

Pavé de sandre sauce beurre blanc	9.50€
Pavé de saumon sauce beurre blanc	7.90€
Choucroute de la mer (Julienne, saumon, haddock, crevette, choux et sa sauce)	12.50€

**Date limite pour les commandes du 24 et 31 :**

**Mardi 16 décembre 13h**



# Fruits de mer

## Plateaux de fruits de mer :

→ Recto du bon de commande

1-Se munir du bon de commande (nous demander ou à télécharger sur notre site internet).

2-Complétez le bon de commande selon vos envies et votre budget.

3-On s'occupe du reste !



## Partie VRAC :

→ Verso du bon de commande

1- Se munir du bon de commande (nous demander ou à télécharger sur notre site internet).

2-Complétez le bon de commande selon vos envies et votre budget.

3- On s'occupe du reste !



ZA LA CHARDONNIERE  
85600 TREIZE-SEPTIERS  
auretourdelapeche@orange.fr  
06.82.97.92.04

## BON DE COMMANDE

**COMPOSEZ VOUS MÊME VOTRE PLATEAU DE FRUITS DE MER**

Nom et Prénom : ..... Téléphone : .....

Lieu de récupération de commande : .....

Nombre de personnes : .....

ARTICLE	QUANTITÉ	PRIX À L'UNITÉ	TOTAL
LANGOUSTINE		1.50€	
CREVETTE		0.50€	
GAMBAS BIO		1.00€	
HUITRE N3		1.00€	
HUITRE N3 SPECIALE		1.50€	
HUITRE N2		1.50€	
PINCE DE CRABE MOYENNE		4.20€	
PINCE DE CRABE GROSSE		12.50€	
1/2 HOMARD BRETON		25.00€	
GAMBAS SAUVAGE U10		15.00€	
½ LANGOUSTE		30.00€	
BULOT		0.45€	
BIGORNEAUX		1.00€ LES 30GRS	
CREVETTES GRISES		2.00€ LES 30GRS	
CREVETTES BOUQUETS		3.00€ LES 30GRS	
CITRON		1.00€	
Prix article à l'unité. Grises et roses payés par 30 grammes		TOTAL	
		ACCOMPTE 10%	
		RESTE A PAYER	

Le conseil de votre poissonnier pour 1 personne:

4 Huitres n3  
5 Langoustines  
5 Crevettes  
1 Grosse pince de crabe  
3 Bulots  
30gr Bigorneaux  
30gr Crevettes grises

**Termes et conditions :**

**A signature, modification ou annulation impossible**

**Signature suivie de la mention  
“bon pour accord”**

# BON DE COMMANDE

FRUITS DE MER EN VRAC ET TRAITEUR A LA CARTE

ARTICLE	KILO	PRIX	TOTAL
LANGOUSTINE (3-4/100G)		3.50€/100G	
CREVETTE (4/100G)		1.99€/100G	
GAMBAS BIO (5/100G)		4.99€/100G	
HUITRES N3		8.90€ (DOUZAINES)	
HUITRES N3 SPECIALES		9.50€ (DOUZAINES)	
HUITRES N2		10.90€ (DOUZAINES)	
PINCE DE CRABE MOYENNE		4.20€/PIECE	
PINCE DE CRABE GROSSE		12.00€/PIECE	
1/2 HOMARD BRETON		25.00/PIECE	
½ LANGOUSTE		25.00/PIECE	
GAMBAS SAUVAGE U10		12.00€/PIECE	
BULOTS		21.90€/KG	
BIGORNEAUX		2.99€/100G	
CREVETTES GRISES		5.99€/100G	
CREVETTES BOUQUETS		7.50€/100G	
CITRON		1.00€	
		TOTAL	
		ACCOMPTE 10%	
		RESTE A PAYER	



Nom et Prénom :  
Téléphone :  
Lieu de récupération de commande :

ARTICLE	QUANTITÉ	PRIX A LA PORTION	TOTAL
SAUMON FUME		5.00€	
PAIN DE POISSON		3.00€	
PAIN DE SAUMON		4.00€	
BOUCHEE DE LA MER		5.90€	
BOUCHEE DE LOTTE		6.90€	
COQUILLE ST JACQUES		7.40€	
SANDRE BEURRE BLANC		9.50€	
SAUMON BEURRE BLANC		7.90€	
CHOUCRUTE DE LA MER		12.50€	
		TOTAL	
		ACCOMPTE 10%	
		RESTE A PAYER	

COMMENTAIRES :

Termes et conditions :  
A signature, modification ou annulation impossible

Signature suivie de la mention  
"bon pour accord"