

PLATEAU DE NOEL

6 CREVETTES BIO MADAGASCAR

6 LANGOUSTINES

4 HUITRES N°3(Nicolas Joso à Pen Bé)

3 PALOURDES

1 DEMI TOURTEAU OU ARAIGNEE

100GR DE BULOTS

50GR DE BIGORNEAUX

35€

Tous nos plateaux sont fournis avec citron, mayonnaise maison, vinaigre échalotte, pic à bigorneaux, rince-doigt. Les huîtres sont ouvertes à la minute et toutes nos cuissons sont faites maison

PLATEAU DEGUSTATION

3 CREVETTES BIO MADAGASCAR

3 LANGOUSTINES

3 HUITRES n°3(Nicolas Joso à Pen Bé)

3 PALOURDES

1 PINCE DE CRABE

100GR DE BULOTS

50GR DE BIGORNEAUX

25€

Nouveau x produits

Huître spéciale n°3
16,80€ le kg



Huitres Fines n°3
12,80€ le kg



kys. marine®
LA PASSION POUR L'EXCELLENCE

PLATEAU GOURMAND

1 DEMI HOMARD BRETON (300gr)

1 PINCE DE CRABE

3 CREVETTES BIO MADAGASCAR

3 LANGOUSTINES

100GR DE BULOTS

50GR DE BIGORNEAUX

30GR DE BOUQUETS DE PAYS

3 HUITRES N°3 (Nicolas Joso à Pen Bé)

3 PALOURDES

55€

Notre chef Christophe vous propose

* Mini bouchée aux langoustines 1€ pièce

* Coquille de poissons (froid) 3€ pièce

* Coquille de homard (froid) 6€ pièce

* Foie gras au homard et algues 15€/100gr

* Bouchée de langoustines aux morilles 14€ pièce

* Terrine de poisson et langoustines 2.80 € /100gr

* Gratin de langoustines 12€ la part

* crabe farci maison 4€ pièce

* Saumon fumé Label Rouge d'Ecosse 7.40€/100gr

* Saumon Label Rouge gravlax 5.80€/100gr

* Rillette de Rouget 4.80€/100gr

* Rillette de maquereaux, thon, saumon fumé, sardine

anchoïade, tapenade de bulots 3.80€/100gr

* Gratin de la mer (poisson, langoustine) 8€ la part

* Coquille Saint-Jacques à la Bretonne 6€ pièce

* Blanquette de Lotte 15€ la part

* Lotte à l'Armoricaine 15€ la part

* Homard à l'Armoricaine 35€ la part

* Parmentier de homard 15€ pièce

* Brandade de Morue 6€ la part

POISSONNERIE LA PIRIACAISE



Venez nous rendre visite:

- * *Dans notre nouveau magasin , rue du vieux moulin, à PIRIAC SUR MER et sous les halles le mardi et le samedi*
- * *A GUERANDE le mercredi et samedi*
- * *A SAINT-MARC/MER le jeudi et dimanche*
- * *A QUIMIAC le vendredi*

*Toutes nos préparations sont faites maison
avec des produits frais
de la criée de la Turballe et du Croisic.
Ces préparations nous demandent du temps,
C'est pourquoi nous prenons vos commandes
au minimum 48h à l'avance et ferons de notre
mieux pour vous satisfaire.
Merci de votre compréhension.*

*Alexandrine et toute l'équipe de
La PIRIACAISE
vous souhaitent de joyeuses
fêtes.*

**Tél. 06 26 86 20 69
Site internet : lapiriacaise.fr**