

• La GAZETTE de NOËL •

Poissonnerie
ROBERT

LA CARTE DE NOËL
poissons, fruits de mer, traiteur
p.2

IDÉE CADEAU
p.4



MON BEAU POISSON... ROI DES MAREES



PENSEZ À COMMANDER

Afin d'assurer une gestion rigoureuse des commandes et d'éviter toute erreur, celles-ci sont enregistrées exclusivement en magasin.

Un bon de commande avec numéro de référence vous sera remis, document indispensable pour le retrait de vos articles à la date prévue.

POUR
NOËL

commandez
AVANT
le mercredi
17/12

POUR LE
RÉVEILLON

commandez
AVANT
le samedi
27/12

INSTANTS MARINS

Cette année, notre carte traiteur se réinvente pour les fêtes : encore plus étoffée, plus variée, et toujours préparée avec le même soin.

Du turbot au saumon, en passant par les Saint-Jacques et bien d'autres saveurs de la mer, chacun y trouvera son bonheur pour un repas de fête à son image.

Nos équipes sont là pour vous conseiller et vous accompagner dans vos choix, pour des moments gourmands et sereins.



★ CHANT DE NOËL ★ *iodé...*

Mon beau poisson, roi des marées,
Que j'aime ta fraîcheur !
Quand sur la table des gourmets,
S'invite un vent de fin palais,
Mon beau poisson, roi des marées,
Que j'aime ta fraîcheur !

Chez Robert, tout est raffiné,
Huitres et crustacés,
Saumons fumés, plats travaillés,
Tout un Noël à savourer !
Chez Robert, tout est raffiné,
Goûtez, vous verrez !

Beurres Bordier, sauces citronnées,
Caviars et plateaux fins,
Des bons cadeaux à emballer,
Pour régaler ceux qu'on aime tant !
Mon beau poisson, roi des marées,
Noël sent l'océan !

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Idéal pour une personne ou à partager pour l'apéritif !



LE PÊCHEUR À PIED

1 pinces de tourteau
8 huîtres fines de claires N°3
5 crevettes de Madagascar
5 bulots Émincé de saumon fumé

39,90 €



LE ROYAL

1 demi homard
8 huîtres fines de claires N°3
5 crevettes de Madagascar
5 bulots Émincé de saumon fumé

49,90 €



SUR MESURE

Nous sommes à votre disposition pour concocter des plateaux de fruits de mer variés et délicieux, selon vos envies !

ÉPICERIE FINE

FUMAISSONS

le kg

Saumon fumé sauvage de la mer Baltique*	159,00 €
Saumon fumé tranché main*	86,90 €
Chutes de saumon fumé*	55,90 €
Haddock fumé	39,90 €
Maquereau fumé au poivre	28,90 €
Hareng au détail	21,90 €
Truite fumée	79,90 €

ŒUFS

Truite	les 90g	15,00 €
Saumon sauvage	les 90g	36,90 €
Cabillaud fumé (spécial tarama)	le kg	79,90 €
Encre de seiche	les 2 sachets	3,00 €

HUÎTRES*



DE MARENNE

(Fines de Claires)

la douzaine

N°2	17,40 €
N°3	14,40 €
Panier N°3 Seguin 2 douzaines	20,00 €

SPÉCIALES D'ISIGNY

la douzaine

N°2	20,40 €
N°3	16,80 €

SPÉCIALES GILLARDEAU

la douzaine

N°2	36,00 €
N°3	29,40 €

BELON

la pièce

N°00	3,00 €
------	--------

OSTRA RÉGAL

la douzaine

Amulette N°4	22,80 €
N°3	27,60 €

CÉLINE (Cancale)

la douzaine

Armulette N°3	15,60 €
---------------	---------

FORFAIT OUVERTURE

HUÎTRES

la douzaine

3 €

CRUSTACÉS*

le kg

Pinces de tourteaux

59,90 €

Tourteaux

Crus Selon arrivage

Tourteaux

Cuits Selon arrivage

Langoustines

Crues ou cuites Selon arrivage

Homards bretons

Crus ou cuits Selon arrivage

Homards canadiens

Crus ou cuits Selon arrivage

Queues de langoustes

Cuites 130,00 €

Queues de langoustes

Crues 115,00 €

Langouste royale

française Selon le cours



COQUILLAGES*

le kg

Clams

36,90 €

Amandes

12,90 €

Palourdes

39,90 €

Praires

39,90 €

Bulots cuits

24,90 €

Bigorneaux cuits

24,90 €

HUILES & VINAIGRES

la pièce

Huile d'olive

9,95 €

Piment de Bresse

Huile vierge d'amande et fève de tonka

12,50 €

Huile vierge de pistache

19,95 €

Huile vierge de sésame

8,95 €

Huile vierge de noix

8,95 €

Vinaigre Moulin de la Bresse 10cl

Gamme à découvrir en boutique.

8,95 €

SAUCES BEC FIN

la pièce

Mayonnaise 250 gr

5,90 €

Aïoli 90 gr

5,90 €

Rouille 90 gr

5,90 €

D'autres références à découvrir en boutique

CAVIAR

CAVIAR BAERI

la pièce

Boite de 15 g

49,50 €

Boite de 30 g

96,00 €

Boite de 50 g

160,00 €

Boite de 100 g

315,00 €

CAVIAR OSCIETRE

Boîte de 15 g

58,50 €

Boîte de 30 g

111,00 €

BEURRES BORDIER

la pièce

Plaquette 250g

9,00 €

nature

Plaquette 125g

4,50 €

Demi sel, Sel fumé, Sel 7 %, Huile d'olive et citron, Algues

Plaquette 125g

5,50 €

Yuzu et piment d'Espelette

Astuce dégustation Huiles & saveurs

Quelques gouttes de vinaigre suffisent à sublimer vos huîtres : Au citron et gingembre, à la clémentine de Corse ou au kalamansi. Le vinaigre à la mangue ou au piment d'Espelette seront idéaux avec vos tartares de poisson ou ceviche.



APÉRITIF



MISES EN BOUCHE

Escargotines	la pièce	1,50 €
Bouchées aux écrevisses		1,50 €
Moules farcies	la douzaine	9,60 €
Accras de morue	le kg	23,90 €
Beignets de crevettes		49,90 €
Rillettes de saumon		32,90 €
Tarama (œufs de cabillaud fumés)		44,90 €
VERRINES	la pièce	
Brandade de morue		2,20 €
Tartare de saumon		2,20 €
Lentilles haddock fumé et noix de pétoncles		2,20 €
PLATEAUX APÉRITIFS		
Saumon fumé, crevettes et foie gras de canard poêlé	19,50 €	
Planche de poissons fumés Saumon, maquereau, haddock, hareng	16,90 €	18 pièces

PLATS CHAUDS

POISSONS	la part	
Gratin de poissons "supérieurs"		
Saint-Jacques, rascasse, lotte, crevettes et cèpes	9,00 €	✿
Loup sauce dieppoise	9,90 €	
Pavé de saumon Sauce citron yuzu	11,90 €	
Lotte à l'américaine	12,50 €	
Crevettes flambées au cognac Sauce américaine	15,90 €	
Saint-Jacques Sauce truffes	17,90 €	
Turbot Sauce morilles	22,90 €	
VIANDES	la part	
Blanquette de chapon à la bressane	8,90 €	
Suprême de pintade morille	9,50 €	
LÉGUMES	la part	
Gratin dauphinois	3,50 €	
Fagot haricots verts et Lard	3,50 €	
Morilles à la crème	13,90 €	
Pomme dauphine	24,90 €	le kg

ENTRÉES FROIDES**

MÉDAILLONS	la pièce	
Saumon		3,80 €
TERRINES	le kg	
Saumon fumé et saumon frais		29,50 €
Saint-Jacques		34,50 €
PÂTÉ EN CROÛTE	le kg	
Saumon mousse de rascasse		26,90 €
Mini saumon mousse de rascasse		28,90 €
LANGOUSTE	le kg	
Queue de langouste		130,00 €
ENTREMETS		
Tartare de saumon, Saint-Jacques	6,90 €	
Bûche de saumon fumé et saumon frais	la pièce 39,90 € le kg	
GRAVLAX	le kg	
Issu saumon label rouge d'Écosse		49,90 €

POISSONS ENTIERS FROIDS**

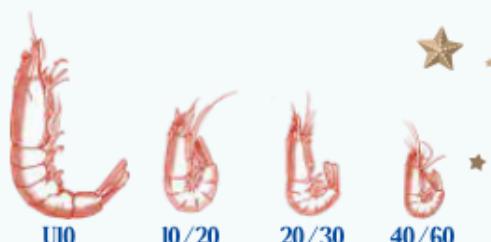
À partir de 6 personnes	la part
Saumon	7,90 €
Sandre	9,90 €
Merlu	7,90 €

ENTRÉES CHAUDES

la pièce	
Coquilles Saint-Jacques	5,90 €
Cassolette Saint-Jacques, langoustines et crevettes sur fondue de poireaux	7,50 €
FEUILLETÉS	le kg
Crevettes, girolles, lotte et rascasse	29,90 €
Ris de veau et cèpes	34,50 €
Pithiviers aux Noix de Saint-Jacques	34,50 €
ESCARGOTS	la douzaine
Escargots gros	SELON ARRIVAGE

CREVETTES*

LABEL ROUGE DE MADAGASCAR	le kg	✿
U10	89,90 €	
10/20	65,90 €	
20/30	59,90 €	
40/60	45,90 €	
Crevettes bouquet	160,00 €	
BRÉSIL	le kg	
25/35	29,50 €	

en
POISSON DE LIGNE

Retrouvez toutes les actualités et offres sur nos réseaux sociaux !

/ POISSONNERIE ROBERT



✿ Ces produits sont uniquement disponibles pour les fêtes de fin d'année ou éventuellement sur commande.

* Exceptionnellement, les tarifs de ces produits peuvent être amenés à varier en fonction des cours et de la disponibilité de la provenance.





Idee cadeau Panier d'épicerie fine

Découvrez notre sélection d'épicerie fine de la mer, pensée pour sublimer vos repas de fête ou composer de délicieux cadeaux gourmands.

Composez votre panier garni sur mesure, mariage idéal entre tradition et gourmandise : une sélection de produits d'exception à offrir ou à s'offrir, pour faire de chaque table de fête un moment d'émotion et de partage.

Panier n°1, Saveurs iodées & délices à tartiner

Ce panier met à l'honneur les plaisirs simples et raffinés de la mer. Il se compose d'une bouteille de cidre, d'un pot de rillettes de Saint-Jacques, d'un pot de tapenade classique, d'un caviar de tomates séchées, d'une tapenade forestière, d'un sachet de croûtons croustillants, d'une boîte de sardines à l'huile d'olive millésimée, ainsi que d'une bouteille de vinaigre au choix.

Panier n°2, Traditions & gourmandises de la mer

Un panier généreux inspiré des grandes tables de fêtes, qui réunit le meilleur des saveurs marines et de leurs accompagnements. Il comprend une soupe de poissons de roche Bec Fin, son pot de rouille assorti, une sauce béarnaise Sosu, un sachet de croûtons dorés, une sauce au beurre citron ou beurre blanc, ainsi qu'une bouteille de cidre et une bouteille de vinaigre au choix.



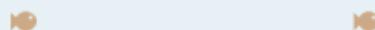
EMBALLEZ ROBERT

Des bons cadeaux
qui ont du goût.



Poissonnerie ROBERT

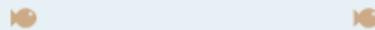
poissons • coquillages • crustacés • traiteur



Saint-Étienne

8 place Grenette 42000
04 77 33 29 21

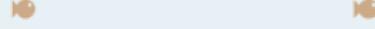
Ouvert du mardi au samedi
07h30-19h00 NON-STOP



Saint-Chamond

5 place de la Liberté 42400
04 77 22 65 79

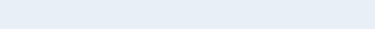
Ouvert du mardi au samedi
7h-12h30 et 15h-19h30



Chaponost

86 route de Brignais 69 630
04 72 66 11 12

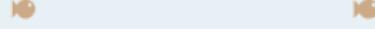
Mardi au Mercredi 08h-14h
Jeudi et Vendredi de 08h-14h
puis 16h-19h
et Samedi de 08h-18h



Montbrison

8 rue des Cordeliers 42600
04 77 24 34 12

Ouvert du mardi au samedi
7h30 à 12h30 et 15h à 19h



La Talaudière

21 rue de la République 42 350
04 77 53 65 94

Ouvert du mardi au samedi
07h00-12h30 et 15h00-19h

Du 20 au 25 décembre, ainsi que du 29 décembre au 1^{er} janvier, nous serons difficilement joignables par téléphone. Merci de votre compréhension.

[Poissonnerie Robert](#)
[poissonnerie_robert](#)

contact@poissonnerierobert.fr
www.poissonnerierobert.fr

*** HORAIRES D'OUVERTURE SPECIAUX

Du 22 au 24 décembre,
nos poissonneries
seront ouvertes
de 6h à 19h non-stop.

