

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 MARÉES



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 le 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 pince 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 !

HUÎTRES*



DE MARENNES

(Fines de Claires)

la douzaine

N°2 17,40 €

N°3 14,40 €

Panier N°3 20,00 €
Seguin 2 douzaines

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

Amulette N°3 15,60 €

FORFAIT OUVERTURE HUÎTRES

la douzaine 3 €

CRUSTACÉS*

le kg

Pinces de tourteaux 59,90 €

Tourteaux Selon arrivage
Crus

Tourteaux Selon arrivage
Cuits

Langoustines Selon arrivage
Crues ou cuites

Homards bretons Selon arrivage
Crus ou cuits

Homards canadiens Selon arrivage
Crus ou cuits

Queues de langoustes 130,00 €
Cuites

Queues de langoustes 115,00 €
Crues

Langouste royale Selon le cours
française



COQUILLAGES*

le kg

Clams 36,90 €

Amandes 12,90 €

Palourdes 39,90 €

Praires 39,90 €

Bulots cuits 24,90 €

Bigorneaux cuits 24,90 €

ÉPICERIE FINE

FUMAISSONS

le kg

*Saumon fumé sauvage 159,00 €
de la mer Baltique*

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 le kg 79,90 €
(spécial tarama)

Encre de seiche les 2 sachets 3,00 €

HUILES & VINAIGRES

la pièce

Huile d'olive 9,95 €

Piment de Bresse

Huile vierge d'amande et 12,50 €
fève de tonka

Huile vierge de pistache 19,95 €

Huile vierge de sésame 8,95 €

Huile vierge de noix 8,95 €

Vinaigre Moulin de la 8,95 €
Bresse 10cl

Gamme à découvrir en 8,95 €
boutique.

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.



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

Boîte de 15 g 49,50 €

Boîte de 30 g 96,00 €

Boîte de 50 g 160,00 €

Boîte de 100 g 315,00 €

CAVIAR OSCIETRE

Boîte de 15 g 58,50 €

Boîte de 30 g 111,00 €

BEURRES BORDIER

la pièce

Plaquette 250 g 9,00 €
nature

Plaquette 125 g 4,50 €
Demi sel, Sel fumé, Sel 7 %, Huile d'olive et citron, Algues

Plaquette 125 g 5,50 €
Yuzu et piment d'Espelette

APÉRITIF



MISES EN BOUCHE

	la pièce
* Escargotines	1,50 €
* Bouchées aux écrevisses	1,50 €
	la douzaine
Moules farcies	9,60 €
	le kg
Accras de morue	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 € 18 pièces
Planche de poissons fumés Saumon, maquereau, haddock, hareng	16,90 €

ENTRÉES FROIDES**

MÉDAILLONS

la pièce

Saumon	3,80 €
--------	--------

TERRINES

le kg

Saumon fumé et saumon frais	29,50 €
Saint-Jacques	34,50 €

PÂTE 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	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
------------------	----------------

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

Risotto	5,90 €
---------	--------

QUENELLES

la pièce

Écrevisse	2,50 €
Nature	1,80 €
Cocon volaille et girolles	3,20 €

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.



Idée 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.



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

Andrézieux-Bouthéon

Rue Fernand Bonis 42160

04 77 94 31 43

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

Saint-Chamond

5 place de la Liberté 42400

04 77 22 65 79

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

Montbrison

8 rue des Cordeliers 42600

04 77 24 34 12

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

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

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
SPÉCIAUX**

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

EMBALLEZ ROBERT

Des bons cadeaux qui ont du goût.



**DISPONIBLE
EN CAISSE**

