

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.



DISPONIBLE EN CAISSE



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 **contact@poissonnerierobert.fr**
poissonnerie_robert **www.poissonnerierobert.fr**

HORAIRE D'OUVERTURE SPECIAUX
Du 22 au 24 décembre, nos poissonneries seront ouvertes de 6h à 19h non-stop.

Ne pas jeter sur la voie publique. Design graphique : papermint création

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 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 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

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 €

TRAITEUR

Tous nos plats traiteur sont faits maison à partir de produits frais.

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 44,90 €

(œufs de cabillaud fumés)

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 €

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 €

la pièce

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

ÉPICERIE FINE

FUMAISONS 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 €

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 €

Aioli 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 nature 9,00 €

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

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

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.



★ PLATS CHAUDS

*POISSONS la part

Gratin de poissons "supérieurs" * 9,00 €

Saint-Jacques, rascasse, lotte, crevettes et cèpes

Loup sauce dieppoise 9,90 €

Pavé de saumon 11,90 €

Sauce citron yuzu

Lotte à l'américaine 12,50 €

Crevettes flambées au cognac 15,90 €

Sauce américaine

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 €



U10



10/20



20/30



40/60

en POISSON DE LIGNE

Retrouvez toutes les actualités et offres sur nos réseaux sociaux!

Facebook Instagram

POISSONNERIE ROBERT

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.

