

LES MARCHES

Semaine normale du mardi 17/12 au samedi 21/12

Mardi 24/12 : Chabeuil place de la poste 8h00-13h00

Saint Péray place de la mairie 8h00-13h00

Vendredi 27/12 : La Voulte

Samedi 28/12: Valence, place des clercs

Mardi 31/12 : Chabeuil place de la poste 8h00-13h00

Saint Péray place de la mairie 8h00-13h00

Pour encore mieux vous satisfaire, nous vous conseillons de passer votre commande avant le **lundi 16/12** et nous vous recommandons de la récupérer **le mardi 24/12 à Chabeuil ou Saint Péray** afin de vous garantir une fraîcheur et un service optimal

Devant un surplus d'activité pour Noël, nous n'assurons aucun plateau de fruits de mer afin de nous consacrer pleinement à la marée fraîche pour vous assurer **qualité, excellence et savoir faire de toute l'année.**

Notre service traiteur est à votre disposition pour des plats cuisinés maison (prestation uniquement sur commande avant le 16 décembre). Notre carte est disponible sur demande pour vous présenter notre déclinaison de produits de la mer

Enfin toute commande doit être passée en direct ou par téléphone, aucune commande par mail ne sera enregistrée.

Nos huitres de Producteurs, Eleveurs, Affineurs

Nos huitres fines et claires

L'huitre MARENNES OLERON, fine de claire verte et légèrement iodée :

MAISON DOUSSET à DOLUS D'OLERON, MAISON PEPONNET

L'huitre d'ISIGNY, huitre creuse de Normandie, douce au goût de noisette:

MAISON TAILLEPIED à ISIGNY

L'huitre de CANCALE, huitre creuse du Mont St Michel, très claire et légère

Taille n°3 (moyennes)

Bourriche de 2 douzaines 25 €

Bourriche de 4 douzaines 48 €

Bourriche de 8 douzaines 92 €

Tailles n°2 (charnues)

Bourriche de 2 douzaines 33 €

Bourriche de 4 douzaines 64 €

Nos huitres spéciales et creuses

L'huitre GILLARDEAU, huitre creuse spéciale, chair couleur ivoire, à la saveur sucrée et algale

MAISON GILLARDEAU à BOURCEFRANC-LE CHAPUS

Taille n°3 (moyennes)

Bourriche de 2 douzaines 46 €

Bourriche de 4 douzaines 86 €

Tailles n°2 (charnues)

Bourriche de 2 douzaines 50 €

Bourriche de 4 douzaines 98 €

L'huitre KRYSTALE, huitre creuse spéciale de Normandie, nacrée aux accents doux et puissants, entre parfum iodés et arômes subtilement sucrés

MAISON CULTIMER à GOUVILLE SUR MER

Taille n°2 (charnues)

Bourriche de 2 douzaines 46 €

Bourriche de 4 douzaines 86 €

Nos crevettes fraîches cuites

Elevage, en lagon naturel, à Madagascar – **cuisson au Sel marin en France** – produit Label Rouge

Moyennes (50 crevettes / kilo) 39.90 € le kilo

Grosses (30 crevettes / kilo) 44.90 € le kilo

Nos crevettes crues

Elevage, en lagon naturel, à Madagascar

Moyennes (15/20 gambas / kilo) 49.90 € le kilo

Camérones (4/5 gambas / kilo) 59.90 € le kilo

Nos Saumons Fumés (fumage artisanal)

Pour info : nos produits peuvent être consommés jusqu'au 5 janvier 2020

Les saumons sélectionnés de qualité Label Rouge et de qualité biologique sont filetés à la main, frais fumés au bois de hêtre vert, salés main au sel sec naturel de Guérande, sans arêtes, pré tranchés main, avec séparateur de tranches, garantis jamais congelés.

Nous vous les présentons en plaque sous vide, pour de meilleures conditions de conservation, sans partie de chair brune, de 80grs environ (1pers), 200 grs environ (2 pers), 400 grs environ (4 pers)

Le Saumon Ecossais Label Rouge (Fumage artisanal Maison EL BORVO)

Le saumon fumé de référence pour la Maison Jouve, proposé toute l'année sur nos étals, se caractérise par une texture fondante et un fumage discret

10 € les 100 grs

Le Saumon Bio Irlandais (Fumage artisanal Yves ADAM – Morbihan)

Le saumon Bio d'Ecosse est sélectionné par votre artisan poissonnier afin de vous proposer un saumon fumé offrant une texture ferme et un fumage discret.

12 € les 100 grs

Le BARON de la Maison JOUVE

Dos de saumon Ecossais label rouge, rigoureusement sélectionné à cru, salé et fumé très légèrement vous offrant un saumon ni-cru, ni-cuit, ni- fumé. Un produit d'exception qui régale vos papilles toute l'année.

Nous vous le proposons en dos de 400 grs idéal pour 5 personnes, à 10 euros les 100 grs, soit 40 euros la pièce.

La Noix de St Jacques, fumée avec nos saumons, présentée par 4 ou 6 pièces à déguster sur un filet d'huile de noisette.

Tous **nos coquillages** sont vivants et sélectionnés. (Coquillages de plongée et de pêche à pieds)(Si besoin, cuisson maison gratuite sur commande)

Moules de Bouchot, Bulots, Bigorneaux, Amandes, Palourdes, Coques, Clams, Tellines, Couteaux, Oursins, Praires, Ormeaux, Violets, Pousse pieds...

Toutes **nos coquilles Saint Jacques et nos pétoncles** sont françaises, issues de pêches côtières de moins de 48 heures (Port en Bessins / Erquy) décoquillées par nos soins. Nos **Noix de Saint Jacques et nos pétoncles** sont ainsi de qualité supérieure.

Tous **nos Crustacés vivants** sont de pêches françaises et sélectionnées : Langouste rouge de Loctudy-Homard bleu du Finistère – Langoustines vivantes du Guilvinec – Crevettes bouquet de St Gilles Croix de Vie – Tourteaux – Araignées. (Si besoin, cuisson maison gratuite sur commande)

Nos langoustes de Cuba (qualité premium)

Queues de langoustes crues surgelées à bord 600/800 grs (2 personnes) 69.90 le kg (soit 20 euros environ par personne)(si besoin, cuisson maison gratuite sur commande)

Toute **notre Marée fraîche**, de 1^{ers} choix issue de pêches côtières, certifiée pêche de ligne, qui nous valent votre confiance toute l'année :

Océan : criée de Lorient (Morbihan) et de Loctudy (Finistère) (Bar, Sole, Lotte, St Pierre, Turbot, Barbu, Dorade, Rouget...)

Méditerranée : criée de Sète (France) et de Blanes (Espagne) (chapons, sars, saint pierre, dorade royales, roses, poissons fins pour bouillabaisse...)

Toutes nos sauces d'accompagnement fraîches élaborées par la Maison ENJOLRAS du Grau du Roi. Rouille, aïoli, mayo, brandade de morue, mayo d'anchois ou de saumon, tarama (fabrication artisanale), caviar BAERII / OSCIETRA / BELUGA de la Maison STURIA (producteur)

Nous gardons à votre disposition de la Truffe noire fraîche du Vercors sur commande uniquement (prix selon les cours).

Nous serons en congés du mercredi 1^{er} janvier au jeudi 16 janvier 2020.

Nous vous remercions de votre fidélité toute l'année et vous souhaitons de joyeuses fêtes.

Bonnes Fêtes de Noël
Maison JOUVE & FILS