

Portable 06 61 94 91 89 mail : poissonnerie.jouve@gmail.com

### LES MARCHES

Mardi 20/12 : Chabeuil

Mercredi 21/12 : St Péray

Jeudi 22/12 : pas de marché préparation commande

Vendredi 23/12 : La Voulte

Samedi 24/12 : Valence

Mardi 27/12: Chabeuil

Mercredi 28/12: St Péray

Jeudi 29/12 : Portes les Valence

Vendredi 30/12 : La Voulte

Samedi 31/12: Valence

Pour encore mieux vous satisfaire, nous vous recommandons de passer votre commande au plus tard le samedi 17 décembre.

## Nos huitres de Producteurs, Eleveurs, Affineurs

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

MAISON DOUSSET à DOLUS D'OLERON et MAISON BARRAU à BOURCEFRANC

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

MAISON TAILLEPIED à ISIGNY

Taille n°3 (moyennes)

Bourriche de 2 douzaines 25 €

Bourriche de 4 douzaines 48 €

Bourriche de 8 douzaines 92 €

Tailles n°2 (copieuses)

Bourriche de 2 douzaines 33 €

Bourriche de 4 douzaines 64 €

**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 43 €

Bourriche de 3 douzaines 64 €

Bourriche de 4 douzaines 84 €

Tailles n°2 (copieuses)

Bourriche de 2 douzaines 50 €

Bourriche de 4 douzaines 98 €

**L'huitre SENTINELLES**, huitre spéciale, charnue et croquante. Parfum amande en attaque puis iodée en fin de bouche. Un goût salé sucré.

MAISON BOUTRAIS à CANCALE

Taille n°3 (moyennes)

Bourriche de 2 douzaines 37 €

Bourriche de 4 douzaines 67 €

Bourriche de 8 douzaines 120 €

Tailles n°2 (copieuses)

Bourriche de 2 douzaines 39 €

Bourriche de 4 douzaines 73 €

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

Bourriche de 2 douzaines n°3 25 €

Bourriche de 4 douzaines n°3 48 €

**L'huitre de BELON**, très fine au goût subtil de noisette

Bourriche de 1 douzaine n°0 25 €

## Nos crevettes fraîches cuites

Elevage Bio, en lagon naturel, à Madagascar (certifié AB) – cuisson au Sel marin de Noirmoutier (certifié AB) – produit Label Rouge

Moyennes (50 crevettes / kilo) 39.90 € le kilo 70 € les 2 kilos

Grosses (30 crevettes / kilo) 44.90 € le kilo 80 € les 2 kilos

## Nos crevettes crues

Elevage Bio, en lagon naturel, à Madagascar (certifié AB)

Moyennes (15 gambas / kilo) 49.90 € le kilo

Grosses (5 gambas / kilo) 69.90 € le kilo

## Nos Saumons Fumés

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, sans partie de chaire brune, pour de meilleures conditions de conservation, de 80grs (1pers), 200 grs (2/3 pers), 400 grs (4/5 pers)

### Le Saumon Ecosais 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 consistante 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 légère et un fumage discret.

10 € les 100 grs

### Le BARON de la Maison JOUVE

Dos de saumon Ecosais 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.

Nb : demandez-nous à le découvrir à notre étal en ce mois de décembre, nous vous le ferons déguster avec plaisir.

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

Pour info : nos produits peuvent être consommés jusqu'au 5 janvier 2017

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

Toute **notre Marée fraîche**, de 1<sup>ers</sup> choix issue de pêches côtières, certifiée pêche de ligne, qui nous valent votre confiance toute l'année :

**Océan** : criée de Lorient et Etel (Morbihan) (Bar, Sole, Lotte, St Pierre, Turbot, Barbue, 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 aioli, mayo, brandade de morue, mayo d'anchois ou de saumon, tarama (fabrication artisanale), beurre au caviar, tarama au caviar.

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

Nous serons en congés du lundi 2 janvier 2017 au vendredi 20 janvier 2017.

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

**Bonnes Fêtes de Noël**  
Maison JOUVE & FILS