



Pour les fêtes à emporter le 23

(nous sommes fermés le 24 et 25)

le Chatillon vous propose des plateaux de fruits de mer frais cuits maison ou au détail et aussi des plats de la carte à emporter comme d'habitude sur notre site rubrique 'emporter'

(Commande possible jusqu'au 20 décembre pour Noël et jusqu'au 27 décembre pour nouvel an)

Téléphone 03-21-31-43-95 (hors des heures de services svp)

Taille plat
32€/personne
-5 huîtres Sentinelle Ostra n°2
-4 belles langoustines 16/20
-Crabe et pinces
-6 crevettes roses label rouge
-Bulots
-Crevettes grises
-Mayonnaise maison, vinaigre à l'échalote

Ou Composez votre plateau vous-même !

Prenez uniquement ce que vous aimez, voici les tarifs à l'unité

-Huître Sentinelles supérieures n°2+ (douce et charnue)	1.70€/pièce
-Langoustines fraîches cuites maison, mayonnaise maison	1.40€/pièce
-Bulots frais cuits maison, mayonnaise	2.50€/100g
-Crevette rose label rouge, mayonnaise	0.80€/pièce
-Crevettes grises	1.30€/50g

Pourquoi choisissons-nous l'huître supérieure Sentinelle (famille de l'ostra) ?

LIGHT IN THE SEA

L'huître **Sentinelle** va s'enrichir pendant près de 3 ans de tous les nutriments offerts par nos baies d'exception. Le naissain vient de **France** et se développe dans les terroirs ostréicoles irlandais de la Famille Boutrais.

La culture et la qualité de nos huîtres sont maîtrisées tout au long de l'année par notre savoir-faire français.

Goût	Caractéristiques	Visuel
Huître charnue	Taux de chair : 12% - 15%	Coquille nacrée
Croquante	Age : 3-4 ans	Huître charnue
Parfum d'aman	Type : Spéciale	Muscle blanc
Notée en fin de bouche	Naissain : France	Extrêmes sombres
Léger goût de noix	Demi-élevage : Baie de Clew	
	Pousse : Baie de Durrum et Travenagh	

02 99 89 48 16
www.lafamilleboutrais.com

LIGHT IN THE SEA

FRENCH WAY IRISH SPIRIT

