NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

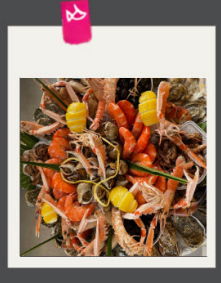
Tous nos plateaux sont présentés sur glace et servis avec citron, rince doigt et mayo.



LE CAPITAINE — 38 € /pers.

Le plateau incontournable pour les grandes occasions.

- 6 Huitres Arguin n°4
- ½ Crabe ou 2 Pinces
- 3 Langoustines
- 6 Crevettes Roses Equateur
- 8 Bulots cuits
- Bigorneaux cuits
- Crevettes Blanches ou Grises



L'AMIRAL — 50 € /pers.

Une sélection généreuse de produits d'exception.

- 6 Huitres Arguin n°4
- ½ Homard Bleu ou ½ Langouste ou 2 Camarones
- 3 Langoustines
- 6 Crevettes Roses Equateur
- 8 Bulots cuits
- Bigorneaux cuits
- Crevettes Blanches ou Grises



LE QUARTIER MAITRE — 30 € /pers.

Un plateau 100% coquillages et crustacés.

- ½ Crabe
- 3 Langoustines
- 6 Crevettes Roses Equateur
- 8 Bulots cuits
- Bigorneaux cuits
- Crevettes Blanches ou Grises



LE MOUSSAILLON — 33 € /pers.

Un plateau équilibré pour découvrir les saveurs de la mer.

- 6 Huitres Arguin n°4
- 1 Pince de Crabe
- 2 Langoustines
- 5 Crevettes Roses Equateur
- 6 Bulots cuits
- Bigorneaux cuits
- Crevettes Blanches ou Grises

Écaille — Coquillages — Crustacés — Produits d'exception

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE PLATEAU

Choisissez parmi nos produits pour créer le plateau qui vous ressemble.





Huîtres Arguin, Marennes, Bretonnes, Plates, ...

Crustacés cuits : Crabes, Araignées, Pinces, Homards, Crevettes Grises ...

*Coquillages Cuits Maison : Bulots, Bigorneaux

*Coquillages Crus : Coques, Amandes, Palourdes, Moules, ...

Accompagnements : Mayo, Aioli, Citron, Vinaigre Échalote, ...



POUR CHANGER DES FRUITS, PENSER À NOS PRÉPARATIONS MAISON.

- *Carpaccio Saint Jacques (à la saison)
- *Tartare de Poisson maison
- *Sashimi de Saumon Sésame
- *Rillettes de Poisson maison

UN FORFAIT DE 5€ SERA APPLIQUÉ COMPRENANT LE PLATEAU, LA GLACE, LES RINCE DOIGTS, LA MAYO ET NOTRE SAVOIR FAIRE.

MERCI DE RÉSERVER 24H A L'AVANCE.

Chez Elise — l'Annexe

TARIF NOËL 2026

sous réserve d'arrivages

Merci de passer commande avant le 20/12/26

05.57.05.12.80

chezelise33138@gmail.com

www.chezelise-lannexe.com

LES HUITRES

• Banc Arguin n°4 (par 12)	8.6 €
• Banc Arguin n°3 (par 12)	9.6 €
• Ancelin n°3 (unité) *"Très charnues"*	2.2 €
• Gillardeau n°3 (unité) *"Très charnues"*	2.5 €
• Plates Cancale (unité) *"Celles au goût de Noisette"*	cours du jour
• Baby Kiss n°5 (unité) *"Petites, Rondes et Charnues"*	1.4 €

LES CREVETTES CUITES

• Crevettes de Madagascar Bio - *Calibre 40/60p/kg*	56.9 €/kg ou environ 4.5€/4p
• Crevettes Equateur *Cuites Maison* - *Calibre 30/40p/kg*	22.9 €/kg ou environ 4€/6p
• Crevettes Equateur *Calibre 50/60p/kg*	18.9 €/kg ou environ 2€/6p
• Crevettes Blanches ou Grises	54.9 €/kg
• Camarones Grosses Crevettes *Cuites Maison*	
◦ Calibre 3p/kg	85.90€/kg
◦ *Calibre 10p/kg*	76.9€/kg ou environ 7.6€/p
◦ *Calibre 15p/kg*	66.9 €/kg ou environ 4.5€/p

LES LANGOUSTINES CUITES



• Calibre 16/20 p/kg	50.90€/kg ou environ 2.8 €/p
• Calibre 10/15 p/kg	60.90€/kg ou environ 5 €/p
• Calibre 6/8 p/kg	84.90€/kg ou environ 11 €/p

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE
MERCI DE VOTRE FIDELITE

Chez Elise — l'Annexe

TARIF NOËL 2026

sous réserve d'arrivages

LES HOMARDS / LANGOUSTES VIVANTS

• Homards Bleus Européens et Langoustes Royales *Calibre 400/600 et 600/800g et +*	Cours du jour

LES HOMARDS / LANGOUSTES / CRABES CUITS

• Homards Européens *Calibre 400/600 g et +*	Cours du jour
• Langoustes Australes *Calibre 430/490 g*	120 €/kg ou environ 55 €/p
• Langoustes Caraïbes *Calibre 520/575 g*	70 €/kg ou environ 40€/p
• Pinces de King Crabe	160 €/kg
• Demi Crabe *Calibre 200/300 g*	26.9 €/kg ou environ 6.7€/p
• Pinces de Crabe *Calibre 8/12 p/kg*	51.9 €/kg ou environ 5.1€/p
• Pinces de Crabe *Calibre 4/8 p/kg*	69.9 €/kg ou environ 13.8 €/p
• Demies Araignées	30.9 €/kg

LES COQUILLAGES CUITS MAISON

• Bulots cuits	22.9 €/kg
• Bigorneaux cuits	cours du jour

LES COQUILLAGES CRUS

• Palourdes Grosses	cours du jour
• Amandes	8.9 €/kg
• Moules Grosses d'Espagne	8.9 €/kg
• Clams	cours du jour
• Pétoncles Noirs	cours du jour
• Coques	cours du jour
• Coquilles Saint Jacques	cours du jour
• Noix de Saint Jacques	cours du jour

POUR TOUT MONTAGE DE PLATEAU, UN FORFAIT DE 5€ SERA APPLIQUÉ COMPRENANT LE PLATEAU, LA GLACE, LES RINCE DOIGTS, LA MAYO ET NOTRE SAVOIR FAIRE.

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE
MERCI DE VOTRE FIDELITE

Chez Elise — l'Annexe

TARIF NOËL 2026

sous réserve d'arrivages

L'EPICERIE

LE FUMÉ/GRAVLAX

• **Saumon fumé** tranché *Origine Ecosse*	68.90 €/kg
• **Saumon fumé** Ficelle *Origine Norvège*	70.90 €/kg
• **Maquereaux fumés** Poivre	48.90 €/kg
• **Truite Gravlax** aux agrumes *fait Maison - origine France*	65.90 €/kg
• **Saumon Gravlax** aux Agrumes *fait Maison - origine Écosse*	65.90 €/kg

LE CAVIAR - PERLITA DU TEICH -

• Boite de 20g	50 €
• Boite de 30g	68€
• Boite de 50g	112 €
• Tarama au caviar	18 €

LES VINS

• Recougne Blanc - Sauvignon, Sémillon	8 €
• Vol Libre - 100% Sauvignon	12 €
• Recougne Rouge - Bordeaux Sup	9 €

• Pot Mayonnaise ou Aioli - 135g	3.9 €/p
• Sauce Vinaigre Echalote - 55g	2.9 €/p
• Petit Beurre Isigny 25g	
• Sauces Beurre Blanc, Hollandaise, Beurre citron	

RETROUVEZ PLEIN D'AUTRES PRODUITS EN BOUTIQUE !!

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE
MERCI DE VOTRE FIDELITE

Chez Elise — l'Annexe

TARIF NOËL 2026

sous réserve d'arrivages

LE PRÊT A CUIRE

- RÔTI DE SAUMON FARCI AU TARTARE D'ALGUES -
Fait Maison - Elaboré avec du saumon Label Rouge Ecosse et du Tartare d'algues citron/échalotes.

- RÔTI DE LOTTE -
Fait Maison - Bardé de Lard, Farci aux poivrons marinés, ...

- RÔTI DE DOS DE MERLU -
Fait Maison - Bardé de Lard, Farci aux poivrons marinés, ...

- BROCHETTES SAINT JACQUES/CREVETTES -
Fait Maison - Elaborées avec des Saint Jacques fraîches et des crevettes crues élevées en Equateur.

LES TARTARES ET CARPACCIOS

- CARPACCIO DE SAINT JACQUES -
Fait Maison - Elaboré avec des Saint Jacques fraîches - Assaisonné, prêt à déguster — 5.5 €/p

- TARTARE DE SAUMON -
Fait Maison - Elaboré avec du saumon Label Rouge Ecosse. Assaisonné saveur Agrumes — 46.90 €/kg

- SASHIMI DE SAUMON AUX 2 SESAMES -
Fait Maison - Elaboré avec du saumon Label Rouge Ecosse. — 46.90 €/kg

ENTREES CHAUDES

- COQUILLES GRATINÉES BRETONNES
Fait Maison - Elaborées avec des Saint Jacques fraîches - A réchauffer — 5.9 €/p

- BOUCHÉES A LA REINE POISSON OU CRUSTACES -
Fait Maison - Elaborées avec des produits frais - A réchauffer

GRIGNOTAGE

- RILLETTES DE POISSON MAISON: SAUMON, THON, MAQUEREAUX, ...
Fait Maison - Elaborées avec des produits frais - A Tartiner — 33.90 €/kg

RETROUVEZ AUSSI PLEIN D'AUTRES PRODUITS EN BOUTIQUE !!
UNE ENVIE, UNE IDEE ? N'HÉSITEZ PAS À NOUS DEMANDER !

JOYEUSES FETES DE FIN D'ANNEE
MERCI DE VOTRE FIDELITE