

Pensez à passer vos commandes au moins 2 jours à l'avance.



30 rue Lecampion  
50400 Granville  
02 33 50 36 35  
[www.fresilmaree.fr](http://www.fresilmaree.fr)

Retrouvez nous sur :



L'équipe de la poissonnerie Fresil Marée vous remercie pour votre fidélité et vous souhaite de Joyeuses Fêtes de fin d'année ainsi que ses Meilleurs Voeux pour l'année 2025 !

**FRESIL MARÉE**  
POISSONNERIE - TRAITEUR - MAREYEUR

Pour les Fêtes de fin d'année, commandez chez Fresil Marée !

\* NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

Les tarifs sont valables à partir du  
19 décembre 2025



## TRAITEUR

### APÉRITIFS

Accras de Morue	1€ pièce / 10€ les 12
Beignet de crevette	0.80€ pièce / 9€ les 12
Anneau d'encornet	0.80€ pièce / 9€ les 12

Les Rillettes & Tartinades :	3.90€ les 100g
------------------------------	----------------

- Aux 2 Saumons (frais et fumé)
- Maquereaux aux 2 moutardes et estragon
- Rougets grillés, tomates séchées et basilic
- Haddock au curcuma et coriandre fraîche
- Tarama

### Amuse-bouche :

- Mini brioche au saumon frais	1€ pièce
- Crevette croustillante aux épices	10€ la dz
- Gambas en robe de Kadaïf	1.20€ pièce
- Praires farcies au beurre d'ail	12€ la dz
- Plateau apéro (12 toasts)	2€ pièce
- Pain surprise (5 x 8 toasts)	20€ la dz
	7.90€ la dz
	12€
	39.90€

### POISSONS FUMÉS / MARINÉS

Saumon fumé «maison»	7.90€ les 100g
Saumon Gravlax	3.90€ les 100g
Tataki de Thon	5.90€ les 100g

### ENTRÉES

Coquille gratinée	6.90€ pièce
Cassolette St-Jacques, ris de veau sauce aux morilles	7.90€ la pièce

### PLATS CUISINÉS

Lotte lardée et son risotto aux asperges velouté de moule au curry	14.90€ la part
Filé de bar rôti, purée de panais, carotte et fenouil braisés et crème d'agrumes	14.90€ la part

### SPÉCIALITÉS DU CHEF

Bar farci Saumon, Haddock indications de cuisson fournies	45€ le kg
Choucroute de la mer royale 2 poissons, gambas, St-Jacques	14.90€ la part

## LES PLATEAUX



<b>FLIBUSTIER</b>
3 Huîtres n°3
2 Langoustines
30g Crevettes grises
3 Crevettes roses
30g Bigorneaux
150g Bulots
2 Praires



### PIERRE DE JADE

6 Huîtres n°3
2 Langoustines
30g Crevettes grises
5 Crevettes roses
2 Crevettes Bio
30g Bigorneaux
200g Bulots
3 Praires
1/2 Tourteau ou 1/2 Araignée

### MONACO DU NORD

6 Huîtres n°3
2 Langoustines
30g Crevettes grises
4 Crevettes roses
2 Crevettes Bio
30g Bigorneaux
200g Bulots
3 Praires
1/2 Homard



<b>TRAFAVGAR*</b>
5g de Caviar
6 Huîtres n°3
2 Langoustines
30g Crevettes grises
4 Crevettes roses
2 Crevettes Bio Madagascar
30g Bigorneaux
200g Bulots
3 Praires
1/2 Homard



## LE CAVIAR & LES HUÎTRES

### CAVIAR DE NEUVIC (français)

Nous contacter pour les tarifs

### HUÎTRES SPÉCIALES DE GOUVILLE

#### «LA PERLE DES MARAIS»

Le kilo 15.90€

3 Kg 47.00€

### HUÎTRES GOUVILLE

Le kilo 9.90€

3 Kg 30.00€

### HUÎTRES DE CHAUSEY

Le kilo 10.90€

3 Kg 33.00€

### HUÎTRES SAINT-VAAST

Le kilo 10.90€

3 Kg 33.00€

### OUVERTURE DE COQUILLAGES :

1.5€ LA DOUZAINE

+ 4€ LE PLATEAU

VOUS POUVEZ ÉGALEMENT FAIRE VOTRE PLATEAU À LA CARTE, CEPENDANT LES PRIX VARIERONT SUIVANT LES COURS DU JOUR.

DANS LA LIMITÉ DES STOCKS DISPONIBLES CAR NOUS FAISONS LE CHOIX DE TRAVAILLER EXCLUSIVEMENT DES PRODUITS FRAIS.

