

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  
10€ la dz
- Crevette croustillante aux épices 1.20€ pièce  
12€ la dz
- Gambas en robe de Kadaïf 2€ pièce  
20€ la dz
- Praires farcies au beurre d'ail 7.90€ la dz
- Plateau apéro (12 toasts) 12€
- Pain surprise (5 x 8 toasts) 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
Filet 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	45€ le kg
Indications de cuisson fournies	
Choucroute de la mer royale 2 poissons, gambas, St-Jacques	14.90€ la part

## LES PLATEAUX

16€  
la part

### FLIBUSTIER

- 3 Huîtres n°3
- 2 Langoustines
- 30g Crevettes grises
- 3 Crevettes roses
- 30g Bigorneaux
- 150g Bulots
- 2 Praires

35€  
la part

### 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

49€  
la part

### TRAFALGAR\*

- 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

59€  
la part

\*minimum 2 personnes

## 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 DOUZAINES  
+ 4€ LE PLATEAU

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

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