



au Grand Bleu

Votre poissonnerie - traiteur vous accompagne
tout au long de cette période magique

Pour les fêtes, voyez Grand voyez Bleu !



Fournisseur Breveté de la Cour de Belgique

Réservations en ligne via www.augrandbleu.com

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h.

Les 24 et 31 décembre, nous serons ouverts de 9h à 16h.

Réservations obligatoires avant le 21 décembre et avant le 28 décembre.
Achat possible au comptoir.

SRL Mou'l'Appétit - Place de Seurre, 36 B - 5570 BEAURAING
Tél. : 082/22 73 36 - Email : commande@augrandbleu.be

Nos plateaux

Le Garni - 49.50€

- 2 Huîtres Marenne Oléron
- 2 Huîtres Fine de Normandie
- 2 Huîtres Creuses de Zélande
- 4 Gambas cuites
- 4 Langoustines cuites
- 4 Crevettes Royales
- 2 Pincés de Tourteau cuites
- 1 Ravier de Crev. Grises entières
- 1 Ravier de Bigorneaux cuits
- 4 Bulots & 4 Couteaux cuits
- 6 Vongoles & 6 Coques cuites
- 1 Ravier d'algues Wakamé

Le Royal - 62.50€

- Est ajouté au **plateau Garni** :
- 1 Homard cuit 325 gr

Au Grand Bleu - 95€ Pour une découverte complète

- 1 Homard cuit 500/600 gr
- 1 Tourteau entier 600 gr
- 2 Huîtres Gillardeau
- 2 Huîtres Marenne Oléron
- 2 Huîtres Fine de Normandie
- 2 Huîtres Creuses de Zélande
- 6 Gambas cuites
- 6 Langoustines cuites
- 6 Crevettes Royales
- 1 Ravier de Crev. Grises entières
- 1 Ravier de Bigorneaux cuits
- 4 Bulots & 4 Couteaux cuits
- 6 Vongoles & 6 Coques cuites
- 1 Ravier d'algues Wakamé



L'échassier rose - 59.50€

- 1 Homard cuit 325 gr
- 10 Gambas cuites
- 10 Crevettes Royales
- 10 Langoustines cuites
- 1 Ravier de Crev. Grises entières
- 1 Ravier d'algues Wakamé

Le Voilier - 49.50€

- 3 Huîtres Marenne Oléron
- 3 Huîtres Fine de Normandie
- 3 Huîtres Creuses de Zélande
- 5 Gambas cuites
- 5 Crevettes Royales
- 5 Langoustines cuites
- 1 Ravier d'algues Wakamé

* Les plateaux sont accompagnés de 2 ravier de sauce, citron & rince-doigts



Plateau plancha - 22.50€/pers.

- 2 Gambas cuites
- 3 Scampis cuits marinés
- 2 Noix de Saint-Jacques
- 80 gr de Thon Rouge
- 80 gr d'Eglefin
- 4 Anneaux de Calamar
- Salicorne



24.50€/pers. - Plateau fondue

- 3 Scampis cuits marinés
- 2 Noix de Saint-Jacques
- 80 gr de Lieu Noir
- 80 gr de Saumon
- 80 gr de Bar Victoria
- 4 Anneaux de Calamar
- 1 Portion de nouilles
- 1 Portion de légumes
- Bouillon de poisson



Le Menu

ENTRÉES

Velouté des marais
(bouillon de volaille / cuisses de grenouilles / petits légumes et crème)

OU

Soufflé de poisson / dés de homard / sauce armoricaine

★ ★ ★

PLATS

Filet de turbot / fondue de poireaux / écrasé de pommes de terre
au beurre de Ferme

OU

Coeur de saumon à l'Ostendaise / mousseline de pommes de terre

★ ★ ★

DESSERTS

Bûche de Noël pralinée

OU

Bûche de Noël café

★ 1 bouteille de bulles offerte/2 menus ★



39€
/pers.
★



Traiteur

LES MISES EN BOUCHES :

12pces - 15€

Zakouskis - feuilletés - verrines

LES ENTRÉES :

- Soupe à la dieppoise 14.90€/l
- Bisque de homard 28.50€/l
- Velouté des marais (cuisses de grenouille) 14.50€/pce
- Soufflé de poisson 14.50€/pce
- Quiche au saumon OU aux St. Jacques 9.50€/pce
- Croquette aux crevettes grises de la mer du Nord 4.40€/pce
- Saumon «Bellevue» 39.90€/kg
- Coquille St Jacques gratinée 5.50€/pce
- Cassolette aux scampis 9.50€/pce
(diabolique, armoricaine, ail & crème)
- Cuisses de grenouille 12.50€/pce
- Terrines : 29.50€/kg
3 poissons; St Jacques; homard & Cognac; saumon
- Scampis marinés 35.90€/kg
(ail, Thai, africaine, citron poivre vert, safran & crème)

LES PLATS :

- Tataki de thon rouge & nouilles façon Thai 19.50€/pce
- Lotte et stoemp aux poireaux 19.50€/pce
- Paella royale 14.50€/pce
- Filet de turbot et sa fondue de poireaux 22.50€/pce
- Pavé de saumon à l'Ostendaise 18.50€/pce
- Lasagne 9.50€/pce
au saumon, aux fruits de mer, au thon

LES ACCOMPAGNEMENTS :

- Mousseline de pdt au beurre 3.50€ (+/- 300gr)
- Gratin dauphinois 6.50€ (+/- 400gr)
- Risotto 7.00€ (+/- 300gr)
- Chicons braisés 5€ (4pces)

LES SAUCES MAISON : 250ml (2-3pers.)

- A réchauffer : hollandaise - armoricaine 5.00€/pce
- Froides : tartare - aioli - cocktail 3.00€/pce

Au comptoir

HOMARDS ET TOURTEAUX :

Cuits ou vivants

- Canadien : calibre de 500 à 1000 gr et + | prix du jour
- Breton - bleu : de 500 à 1000 gr et + | prix du jour (disp. selon arrivage)
- Tourteau de 400 à 800 gr **25.50€/kg**
- Pincés de tourteau cuites **29.50€/kg**

CAVIAR (30 GR) :

- Baeri classic **45€**
- Platinum **65€**
- Beluga **69€**
- Cuillère en nacre **3.90€/pce**
- Assiette en nacre **7.50€/pce**

LES POISSONS FRAIS :

Depuis 2019, Au Grand Bleu a signé la charte «North Sea Chefs» afin de favoriser une consommation durable du poisson belge. Les poissons labellisés sont dorénavant privilégiés.



- Coeur de cabillaud avec ou sans peau **39.50€/kg**
- Coeur de saumon avec ou sans peau **34.90€/kg**
- Sole de la Mer du Nord 300 à 400 gr sans peau **39.50€/kg**
- Thon rouge premium **38.90€/kg**
- Filet de lotte **39.50€/kg**
- Filet de turbot **54.00€/kg**
- ...

CREVETTES & CRUSTACÉS :

- Crevettes royales **24.50€/kg**
- Crevettes royales de Madagascar **34.90€/kg**
- Crevettes grises non épluchées (Mer du Nord) **24.90€/kg**
- Crevettes grises épluchées (Mer du Nord) **49.50€/kg**
- Noix de St Jacques avec ou sans corail **54.50€/kg**
- Gambas entières cuites **35.90€/kg**
- Langoustines Écosse cuites **36.90€/kg**
- Scampis épluchés +/- 30 pcs/kg ❄️ **28.50€/pce**
- Bulots cuits ou vivants **16.50€/kg**
- Bigorneaux cuits ou vivants **19.90€/kg**
- Vongoles cuites ou vivantes **28.50€/kg**
- Couteaux cuits ou vivants **18.90€/kg**
- Coques cuites ou vivantes **18.50€/kg**

LES SALAISONS :

- Saumon fumé artisanal tranché à la main **44.90€/kg**
- Elbot fumé artisanal tranché à la main **44.90€/kg**
- Assiette scandinave | **14.50€/pce**
Saumon bellevue, saumon fumé, elbot fumé, anguille fumée, truite fumée et ses garnitures

DIVERS :

- **Laguiole Jean Dubost | 35.00€/pce**
Coffret fruits de mer - 14 pièces
1 couteau Huître
1 Pince Crabe
6 Curettes à Homard
6 Pics Bigorneaux



Nos huîtres

Après avoir signé la charte d'engagement, Au Grand Bleu est devenu un point de vente officiel des huîtres de Marennes Oléron



MARENNES OLÉRON :

- Fine de claire n°3 **1.45€/pce**
- Spéciale Verte **1.90€/pce**
- Spéciale Pousse en claire **2.30€/pce**

NORMANDIE :

- Creuse n°3 **1.30€/pce**
- Creuse n°3 Isigny **1.90€/pce**

VENDÉE :

- Noirmoutier n°3 **1.40€/pce**

IRLANDE :

- Fine n°3 **1.40€/pce**

ZÉLANDE :

- Creuse n°3 **1.30€/pce**
- Plate 000 **1.90€/pce**
- St Camelot **2.50€/pce**



Joyeuses Fêtes