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

Tél. : 082/22.73.36

Place de Seurre 36b
5570 Beauraing

MENU

ENTREE :

Ris de veau.
Gambas grillées.
Jus de crustacés.
OU
Gravelax de saumon
et sa Déclinaison
de choux.

PLAT :

Cœur de cabillaud grillé
sur peau, Purée Robuchon.
Chanterelles sauce tartufata.
OU
Cœur de saumon
sauce caramel orange.
Garnitures de saison.

DESSERT :

Bûche de Noël au Spéculoos.
OU
Bûche de Noël mandarine
Napoléon.

39.50 €/PERS.

Infos et réservations sur www.augrandbleu.com

Ouvert de mardi à samedi de 9h-18h, fermé le dimanche.
Ouvertures exceptionnelles :
Lundi 23 et 30 décembre, de 9h à 18h.
Mardi 24 décembre et 31 décembre 9h à 16h.

Réservations obligatoires avant le 20 et le 27 décembre.
Achat possible au comptoir.
E-Mail : commande@augrandbleu.com

NOS PLATEAUX

AU GRAND BLEU - 95€ (1 Homard 500-600g, 1 Tourteau entier, 8 Huîtres *Gillardeau, Marennes Oléron, Normandie, Zélande*, 6 Gambas, 4 Langoustines, 8 Crevettes royales, 4 Bulots, 4 Couteaux, 6 Vongoles, 6 Coques, 1 Ravier de bigorneaux, 1 Ravier de crevettes grises entières, 1 Ravier d'algues wakamé).

LE ROYAL - 62.50€ (Est ajouté au plateau Garni : 1 Homard cuit 325g).

LE GARNI - 49.50€ (6 Huîtres *Marennes Oléron, Normandie, Zélande*, 4 Gambas, 2 Langoustines, 6 Crevettes royales, 4 Bulots, 4 Couteaux, 6 Vongoles, 6 Coques, 1 Ravier de bigorneaux, 1 Ravier de crevettes grises entières, 1 Ravier d'algues wakamé).

L'ÉCHASSIER ROSE - 59.50€ (1 Homard +-325g, 10 Gambas, 6 Langoustines, 12 Crevettes royales, 1 Ravier de crevettes grises entières, 1 Ravier d'algues wakamé).

LE VOILIER - 49.50€ (9 Huîtres *Marennes Oléron, Normandie, Zélande*, 6 Gambas, 4 Langoustines, 6 Crevettes royales, 1 Ravier d'algues wakamé).

PLATEAU PLANCHA - 24.50€/pers.
(2 Gambas,
3 Scampis marinés,
2 Noix St Jacques,
80g de Thon rouge,
80g de Saumon,
80g de Lieu noir,
4 Anneaux de calamar).

PLATEAU FONDUE - 24.50€/pers.
(3 Scampis marinés,
2 Noix St Jacques,
80g de Saumon,
80g de Lieu noir,
80g de Bar Victoria,
4 Anneaux de calamar,
1 Portion de nouilles,
1 Portion de légumes,
Bouillon de poisson/jus).

NOS PLATEAUX SONT ACCOMPAGNÉS DE SAUCES, CITRON ET RINCE-DOIGTS.

NOS HUÎTRES

NEW

Notre Sélection Au Grand Bleu

Assortiment d'huîtres sélectionnées par nos soins

3 spéciales vertes, 3 creuses de Zélande, 3 Vendée, 3 Marennes Oléron, + 1 couteau huître offert.

17.90€/bourriche

GAGNEREZ-VOUS UNE VÉRITABLE PERLE ?

(1 perle/Noël + 1 perle/nouvel an)

Elle sera glissée dans une bourriche d'huîtres SÉLECTION AU GRAND BLEU.

MARENNES OLÉRON :

Fine de claire	1.45€/pce
Spéciale verte	1.90€/pce
Spéciale pousse en claire	2.30€/pce
Gillardeau	2.90€/pce
Ostrea Regal	2.90€/pce

NORMANDIE :

Creuse n°3	1.45€/pce
Isigny IGP	2.30€/pce

VENDÉE :

Noirmoutier	1.45€/pce

ZÉLANDE :

Creuse n°3	1.45€/pce
Plate 000	2.30€/pce
St Camelot	2.90€/pce

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

TRAITEUR

LES MISES EN BOUCHE :

Assortiment de verrines ..... 12 pcs – 18€
Scampis marinés ..... 3.9€/100g
(ail, thaï, africaine, citron poivre-vert, citron-gingembre, safran cème)

LES ENTRÉES :

Ris de veau / Gambas grillée / Jus de crustacé ..... 16.90€/pce
Gravelax de saumon et sa déclinaison de choux Soupe à la dieppoise ..... 14.90€/pce
Soupe à la dieppoise ..... 16.90€/L
Bisque de homard ..... 26.90€/L
Soufflé de poissons ..... 14.50€/pce
Quiche au saumon & Poireaux OU St Jacques & Petits légumes ..... 10.50€/pce
Croquettes de crevettes grises ..... 4.40€/pce
Coquille St Jacques gratinée ..... 5.50€/pce
Cassolette aux scampis *(diabolique, armoricaine, ail & crème)* ..... 12.50€/pce
Terrines *(3 poissons, St Jacques, homard Cognac, saumon)* ..... 29.50€/kg

LES PLATS (et ses accompagnements) :

Cœur de cabillaud grillé sur peau / Purée Robuchon / Chanterelles sauce tartufata ..... 22.90€/pce
Cœur de saumon sauce caramel orange / Garniture de saison ..... 18.90€/pce
Tataki de thon rouge & nouilles façon thaï ..... 19.50€/pce
Lotte & stoemp aux poireaux ..... 19.50€/pce
Lasagne *(saumon, fruits de mer, thon)* ..... 9.90€/pce
Paëlla royale ..... 15.90€/pce
Cassolette de poissons ..... 12.50€/pce

LES ACCOMPAGNEMENTS : 6.50€/pers.

Mousseline de pomme de terre au beurre de ferme
Risotto parmesan
Gratin dauphinois

LES SAUCES ARTISANALES : 4.90€/pce (250ml/2pers.)

À réchauffer : Béarnaise, hollandaise, armoricaine.
Froides : Tartare moutarde, cocktail, aïoli.

AU COMPTOIR

ASSORTIMENT DE POISSONS FRAIS :

(cœur de cabillaud, cœur de saumon, sole de la mer du Nord, thon rouge, filet de turbot, filet de lotte, ...)

NOTRE ECAILLER :

Homard Canadien *vivant ou cuit : entre 450 g et 1.2 kg (au choix)* ..... **Prix du jour**
Homard Breton *vivant ou cuit (selon arrivage) : entre 450 g et 1.2 kg (au choix)* ..... **Prix du jour**
Noix de Saint Jacques ..... **6.50€/100g**
Crevettes royales ..... **24.50€/kg**
Crevettes grises *épluchées de la mer du Nord* ..... **6.9€/100g**
Gambas cuites ..... **39€/kg**
Langoustines cuites ..... **39€/kg**
Coquillages *(vongoles, coques, couteaux, bigorneaux, bulots, ...)*

LA SALAISON :

Saumon fumé artisanal tranché à la main ..... **5.90 €/100g**
Elbot fumé tranché à la main ..... **5.90 €/100g**
Assiette scandinave *(saumon fumé, truite fumée, elbot fumé, ...)* ..... **18.50 €/pce**

CAVIAR (/30g) :

Baeri classic ..... **45€**
Platinium ..... **65€**
Beluga ..... **79€**

ACCESSOIRES :

Set ustensiles pour fruits de mer : *(4 pinces, 4 curettes à homard)* ..... **19.90€/pc**
Cuillère en nacre ..... **3.90€/pc**

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.