



# 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. : +32 82/22.73.36

Place de Seurre 36b  
5570 Beauraing

[www.augrandbleu.com](http://www.augrandbleu.com)  
[commande@augrandbleu.com](mailto:commande@augrandbleu.com)

# NOS PLANCHES APÉRITIVES

## PLANCHES APÉRITIVES FROIDES :

\*\*\*\*\* 19.90€ \*\*\*\*\*

6 Scampis  
6 Crevettes royales  
1 Tranche de terrine de poisson  
Petits poulpes marinés  
Dès de saumon fumé  
Crevettes grises non décortiquées  
Morceaux de tentacules de poulpes  
Dés de thon rouge marinés  
Hareng mariné  
Algues wakamé  
Garnitures

## PLANCHES APÉRITIVES CHAUDES :

\*\*\*\*\* 15.90€ \*\*\*\*\*

4 Mini tartelettes de gratin de St Jacques  
4 Feuilletés poissons  
4 Escargots en bouchée – beurre à l'ail

## ★ NOUVEAUTÉ ★

### ASSIETTE NORDIQUE MAISON :

\*\*\*\*\* 15.90€ \*\*\*\*\*

1 Tranche de saumon fumé  
Filet de truite fumée  
Maquereau fumé à la provençale  
1 Tranche de terrine de poisson  
2 Crevettes royales  
Garnitures



# NOS PLATEAUX



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



**LE ROYAL - 62.90€** (Est ajouté au plateau Garni: 1 Homard +/-300g).

**LE GARNI - 49.90€** (6 Huîtres Marennes Oléron, Normandie, Zélande, 4 Gambas, 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 - 59.90€** (1 Homard +/-300g, 10 Gambas, 12 Crevettes royales, 1 Tourteau, 1 Ravier de crevettes grises entières, 1 Ravier d'algues wakamé).

## PLATEAU PLANCHA 24.90€/pers.

2 Gambas,  
3 Scampis marinés,  
2 Noix St Jacques,  
80g de Thon rouge,  
80g de Saumon,  
80g de Lieu noir,  
4 Anneaux de calamars.



## PLATEAU FONDUE 24.90€/pers.

3 Scampis marinés,  
2 Noix St Jacques,  
80g de Saumon,  
80g de Lieu noir,  
80g de Thon rouge,  
4 Anneaux de calamars,  
1 Portion de nouilles,  
1 Portion de légumes,  
Bouillon de poisson.



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

# MENU

## ENTREE :

Ris de veau - chanterelles -  
jus Porto.  
OU  
Ravioles de langoustines -  
fenouil - bette



## PLAT :

Moelleux de dinde farcie -  
gratin dauphinois - poire au vin -  
jus volaille - échalotes et crème.  
OU  
Cœur de lieu noir grillé sur peau  
parmesan - chicons braisés -  
écrasé de pomme de terre  
au beurre de ferme.

## DESSERT :

Demi sphère  
autour du chocolat.  
OU  
Plaisir de grenade,  
coulis acidulé,  
atsina cress

39.90 €/PERS.

# MENU ENFANT

17.90 €/PERS.

## ENTREE :

Nems de poulet et légumes.

## PLAT :

Cabillaud pané - compote de pommes - purée Robuchon.

## DESSERT :

Demi sphère autour du chocolat OU Plaisir de grenade, coulis acidulé, atsina cress'





# TRAITEUR



## LES MISES EN BOUCHE :

|                                            |            |
|--------------------------------------------|------------|
| Petits poulpes marinés 250g .....          | 6.90€      |
| Harengs marinés 250g .....                 | 5.90€      |
| Scampis cuits natures ou marinés .....     | 3.90€/100g |
| (ail, thaï, africaine, citron poivre-vert) |            |

## LES ENTRÉES :

|                                                                             |            |
|-----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Ris de veau / Chanterelles / Jus Porto .....                                | 16.90€/pce |
| Ravioles de langoustines / Fenouil / Bette .....                            | 14.90€/pce |
| Soupe à la dieppoise .....                                                  | 16.90€/L   |
| Bisque de homard .....                                                      | 26.90€/L   |
| Quiche au saumon & Poireaux OU St Jacques & Petits légumes .....            | 10.50€/pce |
| Croquettes de crevettes grises de la Mer du Nord .....                      | 4.40€/pce  |
| Coquille St Jacques gratinée .....                                          | 5.50€/pce  |
| Coquille de poissons gratinée .....                                         | 4.50€/pce  |
| Cassolette aux scampis (diabolique, armoricaine, ail & crème, safran) ..... | 12.50€/pce |
| Terrines (3 poissons, St Jacques, homard Cognac, saumon, langoustine) ..... | 2.90€/100g |
| Saumon Bellevue .....                                                       | 3.90€/100g |

## LES PLATS (et leurs accompagnements) :

|                                                                                                        |            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Moelleux de dinde farcie / Gratin dauphinois / Poire au vin / Jus volaille / Échalotes et crème .....  | 22.90€/pce |
| Cœur de lieu noir grillé sur peau / Parmesan / Chicons braisés / Écrasé de p.d.t au beurre de ferme .. | 19.90€/pce |
| Risotto de St Jacques .....                                                                            | 16.50€/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  
Risotto champignons

## LES SAUCES ARTISANALES :

4.90€/pce  
(250ml/2pers.)

À réchauffer : Béarnaise, hollandaise.  
Froides : Tartare moutarde, cocktail, aioli.





# NOS HUÎTRES

## 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 à huîtres offert.

17.90€/bourriche

GAGNEREZ-VOUS UNE VÉRITABLE PERLE ?

(1 perle/Noël + 1 perle/nouvel an)

### MARENNES OLÉRON :



Fine de claire – iodée, *fine* \*\*\*\*\* 1.45 €/pce  
Spéciale verte – iodée ++, *fine* \*\*\*\*\* 1.90 €/pce  
Spéciale pousse en claire – *charnue* \*\* 2.30 €/pce  
Gillardeau – *charnue* \*\*\*\*\* 2.90 €/pce

### NORMANDIE :

Creuse n°3 – *fine* \*\*\*\*\* 1.45 €/pce  
Isigny IGP – *douce* \*\*\*\*\* 2.30 €/pce



### VENDÉE :



Noirmoutier – *fine* \*\*\*\*\* 1.45 €/pce

### ZÉLANDE :

Creuse n°3 – *saline, fine* \*\*\*\*\* 1.45 €/pce  
Plate 000 – *noisettée* \*\*\*\*\* 2.30 €/pce  
St Camelot – *intense, charnue* \*\*\*\*\* 2.90 €/pce

### PERLES DE SAVEURS (90g) :

Yuzu \*\*\*\*\* 12.50€  
Citron et poivre \*\*\*\*\* 9.90€  
Spécial huîtres \*\*\*\*\* 9.90€



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





# 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, raie, bar, dorade, ...



## 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 *****                                                            | 6.90€/100g   |
| Crevettes royales *****                                                                | 2.90€/100g   |
| Crevettes grises épluchées de la mer du Nord *****                                     | 6.90€/100g   |
| Gambas cuites *****                                                                    | 3.90€/100g   |
| Coquillages (vongoles, coques, couteaux, bigorneaux, bulots, amandes, ...)             |              |

## LES SALAISONS :

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| Saumon fumé artisanal tranché à la main *****        | 5.90€/100g |
| Elbot fumé tranché à la main *****                   | 5.90€/100g |
| Filet de truite fumée *****                          | 4.90€/100g |
| Filet de maquereau fumé au poivre ou provençal ***** | 2.90€/100g |

## CAVIAR (30g) :

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Baeri classic ***** | 45€ |
| Platinum *****      | 65€ |
| Beluga *****        | 79€ |

## ACCESSOIRES :

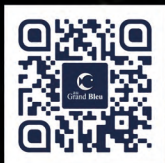
|                                                                           |            |
|---------------------------------------------------------------------------|------------|
| Set ustensiles pour fruits de mer : (4 pinces, 4 curettes à homard) ***** | 19.90€/pce |
| Cuillère en nacre (pour dégustation de caviar) *****                      | 3.90€/pce  |
| Épuisette à fondue *****                                                  | 1.90€/pce  |

*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.*



# NOS SURGELÉS

|                                                        |       |             |
|--------------------------------------------------------|-------|-------------|
| Scampis épluchés 800g                                  | ***** | 28.50€      |
| Croquettes artisanales (4x 65g) Brie de Meaux & truffe | ***** | 15.90€/4pcs |
| Croquettes artisanales (4x 65g) Homard                 | ***** | 15.90€/4pcs |
| Croquettes artisanales (4x 65g) Saumon & aneth         | ***** | 15.90€/4pcs |
| Assiette escargots de Bourgogne (12pc)                 | ***** | 16.50€/pcs  |
| Cuisses de grenouille 800g                             | ***** | 22.50€/pce  |
| Assortiments gyoza-Dim-Sum (12pc)                      | ***** | 12.50€/pcs  |
| Anneaux de calamars Romana (panés) 800g                | ***** | 15.90€      |



Ouvert du mardi au samedi de 9h à 18h.  
Mercredi 24 & 31 décembre de 9h à 16h.  
Réservations obligatoires avant le 21 et le 28 décembre.

Infos et réservations sur [www.augrandbleu.com](http://www.augrandbleu.com)  
E-Mail : [commande@augrandbleu.com](mailto:commande@augrandbleu.com)  
Téléphone : + 32 82 / 22 . 73 . 36

