



Cœur de saumon fumé

L'Excellence

La Qualité

La Traçabilité



Saumon ficelle



Filet d'esturgeon fumé tranché

La Réactivité

Le Service

L'Authenticité

FISH BRENNE
1 route de Ruffec
36300 POULIGNY ST PIERRE

Tél : 02 54 28 01 35
contact@fishbrenne.com



Filets d'anguille fumée

Commandes à passer avant le vendredi 10 décembre 2021

Notre gamme traditionnelle de poissons fumés

La Carpe	150 g	5,00 €/unité
La Truite	150 g	5,50 €/unité
La Truite (± 15 tranches)	500 g	18,00 €/unité
Pavés de truite fumés à chaud	2 x 100g	25,00 €/kg
L'Anguille (petit filet)	100 g	6,00 €/unité
L'Esturgeon	150 g	5,00 €/unité



Nos Saumons fumés ou marinés *sur commande*

Saumon supérieur des fjords Norvégiens	5,60 € 16,80 €	160 g/ 4 tranches 480 g/ 12 tranches
Cœur de filet fumé	6,75 €	150 g
" " "	22,50 €	500 g
Saumon mariné à la betterave, } mariné gravelax (aneth), mariné vodka } mariné à la mandarine, mariné pastrami }	6,40 € 19,20 €	160 g/ 4 tranches 480 g/ 12 tranches
Cœur de filet mariné	7,50 €	150 g
" " "	25,00 €	500 g
Saumon supérieur des lochs Écossais	6,40 € 19,20 €	160 g/ 4 tranches 480 g/ 12 tranches
Saumon BIO Écossais	160 g 480 g	7,50 €/ 4 tranches 22,50 €/ 12 tranches
Saumon Ficelle (fumé pendu)	9,00 € 27,00 €	160 g/ 4 tranches 480 g/ 12 tranches
Filet de saumon ficelle entier tranché main	50,00 €/kg	1,5/1,7 kg
Filet de saumon fumé entier tranché main	26,50 €	1 kg
Dés de saumon fumé ou mariné (betterave, aneth)	4,00 €	200 g
Pavés de saumon fumés à chaud	5,00 €	2 x 100 g



Les Verrines 130 g

Rillettes de carpe / Rillettes de truite / Mousse de truite
Terrine d'esturgeon / Terrine de carpe fumée
3,50 €/unité

Rillettes d'anguille
4,80 €/unité

Les œufs de truite

Traditionnel 90 g: 6,00 €/unité **Bio** 90 g: 7,00 €/unité



Le Caviar de Sologne

30 g : 40 €

50 g : 65 €

100 g : 120 €

Nos plateaux de fruits de mer Sur commande

<i>Par personne</i>	3 formules		Prix
6 huîtres n° 3 50 g crevettes grises 100 g crevettes roses 30/50 100 g bulots cuits frais 50 g bigorneaux cuits frais 6 langoustines cuites 10/15	1/2 tourteau	N° 1	30 €
	1/2 homard	N° 2	40 €
	1/2 langouste	N° 3	50 €

Nos coquillages & crustacés au détail








Les huîtres Marennes Oléron


En Direct du producteur

Gros arrivage le mercredi 22 décembre !!!

Fines de Claire ou Spéciales de Claire

Pour la semaine de Noël et du 31 Décembre, la Boutique FISH BRENNÉ vous accueille

Dates		Horaires du Magasin	
Mercredi	15 déc.	F E R M É	
Jeudi	16 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 18 h 30	
Vendredi	17 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 18 h 30	
Samedi	18 déc.	9 h - 12 h 30	F E R M É
Dimanche	19 déc.	F E R M É	
Lundi	20 déc.	F E R M É	
Mardi	21 déc.	9 h - 12 h 30	F E R M É
Mercredi	22 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 18 h 30	
Jeudi	23 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 18 h 30	
Vendredi	24 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 16 h 00	
Samedi	25 déc.	J o y e u x N o ë l	
Dimanche	26 déc.	F E R M É	
Lundi	27 déc.	F E R M É	
Mardi	28 déc.	9 h - 12 h 30	F E R M É
Mercredi	29 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 18 h 30	
Jeudi	30 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 18 h 30	
Vendredi	31 déc.	9 h - 12 h 30  14 h - 16 h 00	
Samedi	1er jan.	B o n n e A n n é e	
Dimanche	2 jan.	F E R M É	

 = *banc de poissons frais* Les horaires pourront être modifiés suivant les décisions gouvernementales.

Afin de s'assurer de la disponibilité des produits,
pensez à réserver avant le Vendredi 10 Décembre 2021

En espérant vous satisfaire, je vous souhaite ainsi que toute mon équipe de très **belles fêtes de fin d'année.**

Stéphane Geoffroy