



**CHEZ CHRISTOPHE
TRAITEUR
07.71.17.96.12**

AU VILLAGE ET AU PORT

**PLATEAUX
DE FRUITS DE
MER**



Nous vous proposons de les
confectionner vous même.
selon vos envies

HUÎTRES

MOULES

HOMARDS

CREVETTES ROSES OU GRISES

LANGOUSTINES/ LANGOUSTES

TOURTEAUX

PINCES DE CRABES

GAMBAS

BULOTS



Chez Christophe

TRAITEUR
1 rue Pasteur
11430 Gruissan

07.71.17.96.12

DU CÔTÉ DE LA TERRE ...

Poulet au Champagne
Cailles farcies au Foie Gras
Cailles aux raisins
Oie farcie à la mousse de Foie Gras
Magret Tournedos Rossini
Pomme de terre Salardaises, Cèpe, Gratin de Potimarron
Croustillant de Canard au Chèvre et Miel
Escalope de Foie Gras accompagnée de ses pommes et de son Pain d'Épice

DU CÔTÉ DE LA MER ...

Huîtres Gratinées aux Curcuma
Huîtres sauce Champagne
Noix de Saint Jacques et sa ribambelle de sauces:
Champagne, Citron ou Foie Gras
Pavé de Saumon sauce Champagne
Cassolette de Sole au Champagne
Homard et son lit de Champagne
Langouste Bellevue ou à l'Américaine
Feuilleté de Poissons aux Petits Légumes
Profiteroles de lotte au Noilly Prat
Velouté de Fruits de Mer sur son Lait de Coco

NOS VERRINES

Avocat et Crevettes
Saumon Fumé et ses Pommes
Poires et Foie Gras
Mousse de Langoustines aux Herbes
Saumon Bellevue

TS

DE

LE DUO



Plateau
Fruits de mer
LE DUO

165 euros

1 Langouste entière

6 Huitres Gillardeau

6 Huitres Fines Claires

6 Huitres pleine mer

6 Gambas

6 Crevettes roses

6 Langoustines

6 Palourdes

6 Bulots

6 Murex

6 Moules crues

Citron – Aïoli – beurre – vinaigre à l'échalotte



165 €

51

LA VIGIE

Plateau
Fruits de mer
LA VIGIE
(2 - 3 personnes)

255 euros

1 Langouste entière

1 Homard entier

1 Tourteau entier

6 Huitres Gillardeau

6 Huitres Fines Claires

6 Huitres pleine mer

6 Gambas

18 Crevettes roses

6 Langoustines

6 Palourdes

12 Bulots

18 Murex

18 Moules crues

Citron - Aïoli - beurre - vinaigre à l'échalotte

A MER

255 €

PLATEAU

LA CLAPE

Plateau
Fruits de mer
LA CLAPE
(2 personnes)

125 euros

1 Homard entier

1 Tourteau entier

6 Huitres pleine mer

6 Gambas

6 Crevettes roses

6 Langoustines

6 Palourdes

6 Bulots

6 Murex

6 Moules crues

Citron – Aïoli – beurre – vinaigre à l'échalotte

125 €

Plateau
Conception
personnelle

- * Huitre Vendres
- * huitre Fines Claires
- * huitre Gillardeau
- * Crevette
- * Bulot
- * murex
- * Moule crue
- * Pince de crabe
- * Crevettes grises (par 100g)
- * palourdes (par 100 g)
- * Gambas
- * Langoustine
- * Moules cuites (minimum 5)
- * Couteau persillé (minimum 5)
- * crevette persillée (minimum 5)
- * Moule persillée (minimum 5)

- * Langouste
- * ½ langouste
- * Tourteau
- * ½ tourteau
- * homard

CONFECTION
PERSONNELLE

LE GRAZEL

Plateau
Fruits de mer

LE GRAZEL

(2 personnes)

160 euros

1 Langouste entière

1 Homard entier

6 Huitres pleine mer

6 Gambas

6 Crevettes roses

6 Langoustines

6 Palourdes

6 Bulots

6 Murex

6 Moules crues

Citron - Aïoli - beurre - vinaigre à l'échalotte

160€



LA MER

Plateau
Fruits de mer
LA MER
(2 personnes)

195 euros

1 Langouste entière

1 Tourteau entier

6 Huitres Gillardeau

6 Huitres Fines Claires

6 Huitres pleine mer

4 Gambas

6 Crevettes roses

6 Langoustines

12 Bulots

12 Murex

12 Moules crues

Citron – Aïoli – beurre – vinaigre à l'échalotte

195 €