

DIMANCHE  
Poulet rôti  
Pensez à réserver !

ATTENTION  
Pas plus de  
3 personnes  
et à  
1 mètre  
de distance  
merci de votre compréhension

# BOUCHERIE NICOLAS



DÈS VENDREDI  
**SAUMON FRAIS**  
**SANS PEAU NI ARRÊTES**

18.20€  
LE KG  
VENDREDI

**MOUSSAKA**  
**A LA NICKOS**



## NOS CUISINES DU WEEK-END:

- QUENELLE MAISON
- GATEAU DE FOIE
- GRATIN DE CHOUX FLEUR
- ENDIVE AU JAMBON
- FLAN DE POTIMARRON
- GRATIN DAUPHINOIS
- NOUVEAUTÉ VÉRITABLE NUGGETS DE POULET**



# BOUCHERIE NICOLAS



**POISSON FRAIS**  
Dès Vendredi 9/10

lieu noir 18,90€  
carrelet 22,90€



vous pouvez réserver

*La richesse de la pêche française !*

**légumes**  
de la semaine

- \*courge Rouge vif'étampes
- \*endive au jambon
- \*choux fleur
- \*courgette ravioles

**nos petits plats**

- \*tartiflette
- \*endive au jambon
- \*lasagne
- \*gratin dauphinois
- \*moules « poulette »

**charcuterie**  
maison

- fromage de tête
- andouillette
- pâté
- pommes et espelette
- tripes à la tomate

### LA PÊCHE ARTISANALE FRANÇAISE

En provenance de Bretagne ou de Normandie, les poissons et coquillages des côtes françaises offrent une large variété. La pêche artisanale côtière est réalisée par de petits bateaux de moins de 16 mètres appartenant à l'artisan-pêcheur qui travaille dessus. Elle est côtière, car la durée de sortie en mer ne dépasse pas 4 jours.

### EN DIRECT DE BRETAGNE

21 h, Le Gulvinec. Le Bara Elhan rentre au port après plusieurs jours de pêche, la cale remplie de lieu jaune, égline, lotte... Soudain le qual s'anime. La grue vide la cale à grand coup de «containeur», le poisson (vidé à bord au moment de la pêche) disparaît aussitôt dans la criée où il est trié par espèce et par poids. L'équipe, fière de cette pêche, prépare activement la criée du lendemain. 6 h dans la douceur du matin, les acheteurs s'activent devant les lots de poissons. Sûrs achetés, le poisson disparaît dans l'atelier adjoint à la criée. Là, l'équipe de découpe l'attend de pied ferme. Le geste précis et rapide, la lame affûtée, ils cisèlent les filets ! Parmi ces poissons, la reine lotte demande un traitement particulier. Ce monstre des mers à la tête démesurée, exige un travail conséquent.

### «LA SARDINE» - UNE PÊCHE ADAPTÉE À SA FRAGILITÉ

Cette pêche est effectuée sous l'impulsion par des petits bateaux côtiers, selon la technique dite de «bolinche». La bolinche est un filet tournant qui encercle le banc de sardines pour remonter délicatement vers la surface une poche de poissons vivants. Les sardines sont ramassées vivantes à bord à l'aide d'une salabarde (sorte d'époussette de grande taille) et conservées à bord dans des cuves réfrigérées d'eau de mer jusqu'au débarquement.