



Poissonnerie et bar à huîtres

Horaires d'ouverture

Lundi :	Fermé
Mardi :	9h-14h et 16h30-19h
Mercredi :	9h-14h et 16h30-19h
Jeudi :	9h-14h et 16h30-19h
Vendredi :	9h-14h et 16h30-19h
Samedi :	9h-14h et 16h30-19h
Dimanche :	Fermé

Ne pas jeter sur la voie publique



Meilleur Apprenti de France

Information



Maison'Mer Vedène



maison_mer84

Téléphone Mobile : 06.22.96.98.02

Téléphone Fixe : 04.90.22.47.06

697 Avenue Maurice et Marguerite
Vidier, 84270 Vedène

LIVRAISON*

*pour un minimum de 20€

Tarif: Vedène 3€



Tarif : Jonquerettes, Le Pontet,
Sorgues, Morières, St-Saturnin,
Entraigues, Chateauneuf de

Gadagne

5€



Plateaux à composer à emporter Huîtres

	Pièce	La dz
Fine de Claire N°3 (Marennes)	1€35	16€
Céline N°3 (Cancale)	1€35	16€
Isigny N°3 (Normande)	1€50	18€
Camargue N°3 (Port St-Louis)	1€70	20€
Ostra Régal N°3 (Irlandaise)	2€35	28€
Gillardeau N°3 (Marennes)	2€50	30€
Tarbouriech N°3 (Etang de Thau)	3€50	42€

Ouverture de la Dz : 1€50

Crustacés

Crevette Rose	0€75
Crevette Premium	1€50
Gambas	7€70
Tourteau Cuit	32€95/kg
Langoustine*	3€
Cigale de Mer*	65€/kg
Queue de Langouste*	120€/kg
Patte de King Crabe	150€/kg

**Cuisson maison prévoir 2h à l'avance minimum*

Petit Plateau : 5€

Grand Plateau : 7€

Coquillages

Bulot moyen "Cuit Maison"	0€50
Moule	0€50
Palourde	0€90

Découpes de Poissons

Sashimi / Tartare	4€50/100gr
Gravlax "fait maison"	7€/100gr
Saumon Fumé	8€/100gr

Sur Commande

Pince de Tourteau/Araignée	Prix au cours
Homard Européen	Prix au cours
Langouste entière	Prix au cours

FORFAIT PREPARATION /personne : 2€50

Votre plateau est préparé par nos soins, il est accompagné :

-Pour les huîtres : vinaigre à l'échalote et citron.

-Pour les crustacés : aïoli, mayonnaise.

-Pour tous les plateaux: rince-doigts.

Ce forfait s'applique sur chaque plateau.

Nous pouvons parfois être en rupture sur certains produits, en fonction des pêches.

Merci de votre compréhension.