





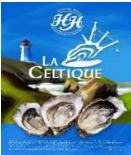














Variétés d'huîtres		Caractéristiques	Terroir	Taux de chair	Poids de la bourriche	Nombre d'huîtres par bourriche	Prix de vente	Nb de bourriches (préciser la quantité à la date désirée)			TOTAL
								22/12	23/12	24/12	
Huître Tzarkaya N° 3		Une mise en bouche puissante, racée et iodée, croquante et tendre pour libérer un parfum sucré, proche de l'amande douce. 	Sélectionnée dès le naissain, élevée pendant 3 à 4 ans au cœur d'un terroir à la qualité unique et suivie avec une attention toute particulière, cette creuse ravit les amateurs d'une huître bien pleine, à la chair blanche, ferme jusqu'à croquante.	13 à 17 %	0,85 kg	12	37,00 € pce				
Huître Plate Belon BIO Calibre M		<i>Huître d'origine 100% naturelle née en mer et pas en éclosion.</i> <i>Elle offre toutes les nuances gustatives d'une véritable et authentique Belon.</i> 	La belle de Cancale bio	9 à 11 %	0,66 kg 1,32 kg	12 24	15,00 € pce 30.00 € pce				
Huître spéciale de Bouzigues N°3		L'huître de Bouzigues se distingue par son mode d'élevage « le collage ». Cette technique traditionnelle unique en France permet d'obtenir des huîtres d'une forme très régulière (très conquée) à la saveur iodée caractéristique. 	La forte richesse biologique et la qualité des eaux de la lagune de Thau contribuent à donner le goût si recherché des huîtres de Bouzigues	9 à 11 %	1 kg 2 kg 4 kg	12 24 48	16.80 € pce 30.95 € pce 59.95 € pce				
Huître creuse « Celtique » N°3		<i>La Celtique, nouvelle racée Bretonne des huîtres Henry est une huître offrant une saveur particulièrement intéressante et reconnue, un air du large.</i> <i>Une huître croquante et savoureuse</i> 	Huître 100 % naturelle, la Celtique est une huître à chaire fine. Elles sont élevées en poches toute leur vie et brassées par de forts courants du Golfe du Morbihan et de la Rade de Brest	10 à 12 %	1 kg 2 kg 4 kg	12 24 48	13.50 € pce 26.00 € pce 51.50 € pce				
Huître creuse Fine de Claire Label Rouge N°3		<i>Huître réputée pour la qualité de sa chair et sa couleur verte, caractéristique de son passage en Claire dans le bassin de Marennes d'Oléron.</i> <i>Chair tendre avec un goût de terroir et de saveurs marines.</i> 	Pendant plusieurs semaines, elle va s'affiner dans les claires, ces bassins argileux peu profonds, qui vont lui permettre d'acquiescer une qualité de coquille supérieure à une huître Fine de pleine mer. C'est aussi lors de l'affinage dans les claires du bassin de Marennes Oléron que l'huître ajoute à sa saveur marine la subtilité d'un goût de terroir	10 à 14 %	1 kg 2 kg	12 24	16.90 € pce 33.30 € pce				

Huître creuse Fine de Claire N°3		<i>La fine de claire est le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues. C'est l'huître que choisira l'amateur qui apprécie les huîtres riches en eau et équilibrées en saveurs.</i>		7 à 10 %	1 kg 2 kg	12 24	13,95 € pce 25,90 € pce					
Huître Ronce N°3		Son goût puissamment sauvage, son onctuosité et ses saveurs subtiles et doucereuses restent en bouche en cet instant suspendu.		Après un passage dans la nurserie en claire, elle va rester environ 24 mois dans ce berceau ronçois. Idéalement situé dans le banc le plus au sud de Marennes Oléron, elle va y puiser une nourriture abondante. Au final après presque 36 mois, la quantité de chair avoisinera les 16 % de son poids total.	12 à 16 %	2,25 kg	24	47 € pce				
Huître creuse Spéciale « Royale » N°3		<i>Tout en rondeur et en chair, élevée uniquement en pleine mer, elle surprend indéniablement par ses notes de goût toujours uniques et parfois inattendues.</i>		La goûter, c'est voyager d'Utah Beach en passant par l'Espagne, le Portugal et l'Irlande. C'est prendre le temps de découvrir les saveurs singulières de chaque terroir qu'elle rencontre et côtoie pendant quatre longues années.	18% et +	1,13 kg	12	34,50 € pce				
Huître Fines de Cancale N°3		Huître à chair ferme, elle se mange aussi bien crue que cuisinée. Une explosion d'iode ainsi qu'une sensation doucement salée la qualifient. Arrivées au terme de leur croissance, elles sont affinées en Claires pour un goût plus délicat.	Bretagne 	7 à 10 %	1 kg 2 kg	12 24	15,60 € pce 29,90 € pce					
Huître creuse " la Fameuse " Saint Vaast N°3		<i>Se nourrissant exclusivement de phytoplancton naturel, ces huîtres sont croquantes et charnues. Goût de noisette spécifique à Saint Vaast la Hougue.</i>	Normandie 	12 à 16 %	1 kg 2 kg	12 24	18,50 € pce 31,50 € pce					

Bon de commande « Huîtres à emporter »

Date limite de commande : le 12/12/2025 pour la semaine de Noël

photos non contractuelles