



CATALOGUE DES FÊTES 2025



Ne pas jeter sur la voie publique - Dans la limite des stocks disponibles, sous réserve d'erreurs d'imprimerie



COMMENT OUVRIR SES HUÎTRES ?

*De façon simple,
sans se mutiler la main !*

Munissez-vous de tout le matériel nécessaire, à savoir :
- 1 couteau adapté
- 1 torchon plié en 4
- des huîtres, fermées bien sûr !



Etape 1

Mettez l'huître dans le torchon, maintenez-la fermement pour qu'elle ne s'échappe pas ! Saisissez le couteau.



Etape 2

Choisissez l'endroit le plus pointu de l'huître et introduire le couteau



Etape 3

Enfoncez le couteau et exercez une torsion vers l'extérieur afin de couper le muscle.



Etape 4

Jetez la première eau de vos huîtres. Celle qui apparaît quelques minutes après est bien meilleure et savoureuse.



★ ★ LE PETIT MOT DE FABIEN ★ ★

Merry Christmas



Merry Christmas



CHERS CLIENTS,

J'ai l'impression que d'une année sur l'autre, Noël s'approche de plus en plus vite ! Malgré le stress que cela nous apporte, c'est aussi un pur bonheur de voir les sourires sur vos visages, les étoiles dans vos yeux, «grands» comme «petits» !

Nos « lutins » finissent de se préparer, cherchent leurs bonnets et on y sera ! D'ailleurs j'en profite pour remercier toute mon équipe, qui est là tous les matins, pour vous, pour eux, pour moi !

Cette année, nos ostréiculteurs, se sont suréquipés pour que vous puissiez consommer des huîtres en toute sécurité quoi qu'il se passe : merci à eux !!!

Côté traiteur, toujours zéro colorant, zéro conservateur ! Notre secret : autant d'ingrédients que dans votre cuisine, tout simplement. Le professionnalisme, l'amour du travail bien fait et le respect du produit fera toute la différence....

Nous l'aurez compris, il y a des choses qui changent.... Mais d'autres qui ne changent pas !! Notre façon de penser, d'acheter ou de cuisiner !!!

Pour nous la priorité reste, et restera, la qualité de nos produits, votre satisfaction, et votre sécurité.

C'est pour cela que cette année encore, nous n'ouvrirons ni les huîtres ni les coquillages pour les fêtes de fin d'année.

Cette année on déplace de « quelques » mètres le point de retrait de vos commandes (ça faisait longtemps qu'on n'avait pas fait de modifications !). Mais pas d'inquiétude, dès que vous voyez le chalet, c'est là, vous ne pourrez pas le louper !

Je vous remercie d'avance pour votre compréhension, reconnaissant du travail de chacun pour que tout cela soit possible.

TOUTE L'ÉQUIPE ET MOI-MÊME VOUS SOUHAITONS DE TRÈS BELLES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

MERCI, ENCORE...

FABIEN MORIN



TOUJOURS + PRATIQUE

2 entrées différentes
▲ Retrait de commande
▲ Achat en magasin



Mise en place d'un créneau horaire pour retirer vos commandes au magasin et éviter l'attente !

Il est encore difficile cette année de fixer les prix pour la période des fêtes...

Alors, si le jour de votre achat, le prix d'un produit est plus bas que le jour de votre commande, nous vous rembourserons automatiquement la différence en bon d'achat !

SERVICE « CLICK AND COLLECT » SUR MORINMAREE.COM

- ▲ Rendez-vous sur notre site internet, sélectionnez, validez et Hop !
- ▲ Récupérez-la ou faites-la récupérer par le beau-père, le pote ou votre mari, le bon jour à la bonne heure à la poissonnerie...

23 DÉCEMBRE

8H-13H/14H30-19H

24 DÉCEMBRE

8H-13H/14H30-19H

30 DÉCEMBRE

8H-13H/14H30-18H

31 DÉCEMBRE

8H-13H/14H30-17H

A PARTIR DU 04 DÉCEMBRE 2025



Pour accéder directement au click and collect
SCANNEZ-MOI !



Achats aux distributeurs 24h/24

Poissons, coquillages, crustacés, plats cuisinés et sauces ;)

- ▲ Mêmes prix qu'en magasin
- ▲ Approvisionnés plusieurs fois par jour



NOS DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

7/7 JOURS 24H/24



*Pour acheter quand
vous voulez...
plats cuisinés,
coquillages,
poissons, huîtres ...*

- ▲ Choix en fonction des saisons et des arrivages
- ▲ Réapprovisionnement quotidien
- ▲ Possibilité de réserver et retirer vos commandes

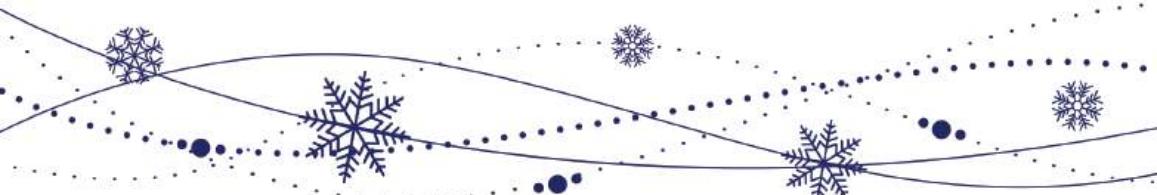
Paiement par CB uniquement



*Comment
ça marche ?*

- ▲ Repérez vos produits à travers les vitres des casiers.
- ▲ Faites votre choix à la borne bleue.
- ▲ Payez par carte bleue
- ▲ Prenez vos produits dans les casiers ouverts.





HUÎTRES FINES

les incontournables «classiques»

Huîtres N°2

Fines de Claires M.O.*	Peponnet	16.50€ Dz
Fines	Gaboriau	14.50€ Dz
Fines de Cancale		14.90€ Dz
Bretagne Sud « La Celtique »		12.90€ Dz

Huîtres N°3

Fines de Claires M.O.*	Peponnet	14.90€ Dz
Fines	Gaboriau	12.90€ Dz
Fines de Cancale		12.90€ Dz
Arcachon		14.50€ Dz

Huîtres N°4

Fines de Cancale		7.95€ Dz
------------------	--	----------

*M.O. = Marennes Oléron

HUÎTRES HENRY BIO



huître de pleine Mer 100% naturelle

Plates de Belon		
Grosses		24.95€ Dz
Spéciales Baie de Quiberon N°3		14.90€ Dz

Sous réserve d'approvisionnement

HUÎTRES



HUÎTRES SPÉCIALES

charnues

 Huîtres N°0	« idéale pour cuire »	
Spéciales Grolleau		3€ pièce

Huîtres N°2

Spéciales Peponnet	24.90€ Dz
Spéciales Isigny	21.90€ Dz

Huîtres N°3

Spéciales Peponnet	21.50€ Dz
Spéciales St Vaast	12.90€ Dz
Spéciales Isigny	15.90€ Dz
Spéciales Bouzigues	14.50€ Dz

Huîtres N°4

Spéciales Peponnet	14.95€ Dz
--------------------	-----------

ASTUCE CONSERVATION

Vous pouvez garder vos huîtres pendant une semaine en les stockant à plat, entre 3 et 8°C dans votre cave, garage...

Pack huîtres 48 pièces Promo !

Bretagne Sud «La Celtique»

N°2 **45.00€**

Fines Gaboriau

N°3 **39.90€**

Fines de Cancale

N°4 **25.00€**

HUÎTRES SUPER SPÉCIALES

*super charnues, super musclées
pas de place pour l'eau !*

 Ostra Régal d'Irlande

N°2 **29.90€ Dz**

N°3 **26.95€ Dz**

N°4 **22.95€ Dz**

 Royale Peponnet

N°3 **27.95€ Dz**

 La Gillardeau

N°3 + **32.95€ Dz**

Sous réserve d'approvisionnement

HUÎTRES SUPER SPÉCIALES COUP DE COEUR

L'huître «très charnue» de chez Grolleau-Lis

N°2 **29.90€ Dz**

N°3 **27.90€ Dz**

N°4 **21.90€ Dz**



*A découvrir ou redécouvrir...
c'est exceptionnel !*



CONNAISSEZ-VOUS L'HISTOIRE DU «PARCE QUE » ? LA VOICI...



*Parce qu'on est tous égaux,
Parce qu'on a que 2 mains,
Parce qu'on a que 2 pieds,
Parce qu'on a bonne conscience à ne pas
vouloir ouvrir vos huîtres trop tôt,
Parce qu'on vous respecte,
Parce qu'on respecte le produit,
Parce qu'on respecte celui qui l'a fait grandir,
Parce qu'on souhaite vous satisfaire à 200%...*



VOILÀ POURQUOI PENDANT LES FÊTES
DE FIN D'ANNÉE (ET SEULEMENT À CETTE
PÉRIODE), NOUS N'OUVRONS PAS LES
HUÎTRES, NI LES COQUILLAGES, MÊME
UNE DOUZAINE !

Je suis persuadé que vous nous comprendrez !



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Représente 2 parts

4 crevettes de Madagascar Label Rouge, 4 bulots cuits IGP Granville, 5 moules cuites, 1 verrine cipions ail/aneth, 1 verrine gambas à l'aneth, citron, mayo, aïoli du sud et rince doigts.

18€

Par personne



Vendu présenté non ouvert.
Représente 2 parts

6 huîtres fines N°3 fermées, 2 grosses crevettes des Philippines, 4 crevettes de Madagascar Label Rouge, 4 bulots cuits IGP Granville, 1/2 queue de langouste, 5 moules cuites, 1 verrine cipions ail/aneth, 1 verrine gambas à l'aneth, citron, mayo, aïoli du sud, sauce échalote et rince doigts.

POUR 4 CHRISTMAS ACHETÉS,
1 BOUTEILLE DE PICPOUL OFFERTE !

+ 2 € DE CONSIGNE PAR PERSONNE POUR LES VERRINES PRÉSENTES SUR LE PLATEAU

40€

Par personne

Photos non contractuelles



LA MARÉE



Côté poisson entier

Bar sauvage	49.95€ le kg
Lotte	59.95€ le kg
Dorade royale sauvage	49.95€ le kg
Dorade grise sauvage	23.95€ le kg
Sole	59.95€ le kg
Calamars	36.95€ le kg
Rouget barbet	39.95€ le kg
Turbot sauvage	59.95€ le kg
Truite élevée dans les Pyrénées	21.95€ le kg
Saumon Label Rouge (Ecosse)	23.90€ le kg

Côté coquillages vivants

Amandes	7.95€ le kg
Bigorneaux jumbo	29.95€ le kg
Bulots IGP Granville	24.95€ le kg
Palourde	34.95€ le kg
Prairie	34.95€ le kg
Coque	13.95€ le kg
Clams	31.95€ le kg
Moules Espagne XL	5.95€ le kg
Moules Bouchot PAC	8.95€ le kg
Coquille St Jacques	17.95€ le kg
Normandie vivante entière grosse	
Noix St Jacques Normandie	6.99€ /100g
Couteaux	14.95€ le filet
4 pers. environ	
Violet	26.95€ le kg

Côté «sans arête»

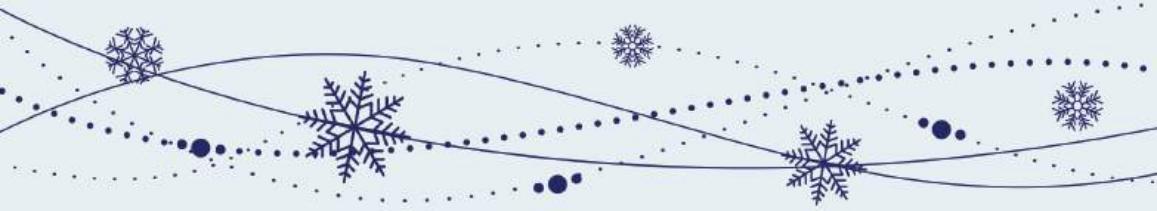
Dos de cabillaud	49.95€ le kg
Filet de cabillaud	39.95€ le kg
Ventre de cabillaud	25.95€ le kg
Dos de lieu noir	24.95€ le kg
Filet de lieu noir	18.95€ le kg
Filet de merlan	33.95€ le kg
Pavé de truite Pyrénées	34.95€ le kg
Pavé de saumon LR* (Ecosse)	39.95€ le kg

Côté crustacés vivants

Homard bleu	89.95€ le kg
Tourteau	24.95€ le kg
Langouste Royale	199.90€ le kg
Langoustine	79.95€ le kg

*LR : Label Rouge

Sous réserve de disponibilité et de pêche,
filets désarêtés par nos soins.



POISSONS, COQUILLAGES ET CRUSTACÉS



VOUS ÊTES CRÉATIFS, EXPERTS OU AVENTURIERS ?



*Choisissez vos coquillages et crustacés et
composez votre propre plateau ! Préparé en
barquettes... À monter chez soi selon vos envies !
Plateau, rince-doigts et piques offerts.*



Côté crustacés cuits

Crevettes géantes tropicales tigrées Très gros (4/6 p/kg)	12.00€ pièce
Crevettes géantes tropicales tigrées Gros (10/15 p/kg)	3.50€ pièce
Crevettes sauvages Nigéria (20/30 p/kg)	2.99€ /100g
Crevettes grises Françaises	4.39€ /100g
Crevettes élevage Madagascar Label Rouge (40/50 p/kg)	3.99€ /100g
Demi tourteau	8.95€ /la part
Demi homard Bleu	30€ /la part
Demie langouste rouge Royale fraîche	45€ /la part
Demi queue de langouste	14.95€ /la part
Pinces de tourteaux grosses	8€ /pièce
Bulot IGP Granville nature	2.79€ /100g
Bulot IGP Granville pimenté	2.79€ /100g
Bigorneaux Jumbo	3.29€ /100g

Sous réserve d'approvisionnement



COMMENT CONSERVER SES FRUITS DE MER ??



En premier lieu, vérifiez :

- Que les coquilles soient fermées. Si elles sont légèrement entrouvertes, tapez doucement sur la coquille. Elles doivent se refermer aussitôt.
- Crabes, langoustes et homards gesticulent.

Le conditionnement à l'arrivée à la maison :

Cette étape doit se faire très rapidement car il est impératif que les fruits de mer restent peu de temps à température ambiante.

- Placez les fruits de mer vivants dans des plats en verre recouverts d'un essuie-tout ou d'un linge humide. Ne rajoutez pas d'eau et ne fermez pas hermétiquement. Ils doivent rester vivants ! Ils seront conservés sur l'étage inférieur du réfrigérateur, 1 jour maximum.
- Placez les fruits de mer crus non vivants ou cuits dans des contenants hermétiques, de préférence en verre. Les premiers conservés sur l'étage inférieur du réfrigérateur, 2 jours maximum. Les fruits de mer cuits doivent être conservés sur l'étage supérieur du réfrigérateur de 18 à 24h.



Bonne dégustation !

Comme vos fruits de mer méritent le meilleur... pensez à nos sauces !

Mayonnaise, Aioli, fabrication 100% Française et Zéro conservateur...

Retrouvez notre sélection en magasin et sur notre site internet



NOTRE PETIT GESTE
POUR LA PLANÈTE
ET CONTRE L'INFLATION !



Et oui, c'est possible !!!

Nos grands-parents le faisaient, nos parents l'ont arrêté et nous, nous les remettons en place ...

LES EMBALLAGES CONSIGNÉS !



Tous les plats cuisinés avec un astérisque
sont dans un emballage consigné !!*

*Dès leur retour en bon état, une consigne
de 1€ vous sera remboursée*





LE TRAITEUR



ENTRÉES CHAUDES

Coquille Normande *	6.45€ pièce
Bouchée Royale	6.95€ pièce
Tielles «Morin»	3.20€ pièce
Croustillant crevettes Madagascar /St Jacques Normandie	6.50€ pièce
Crêpe aux fruits de mer	1.90€ pièce
Cassolette de fruits de mer aux épices*	6.45€ pièce

ENTRÉES FROIDES

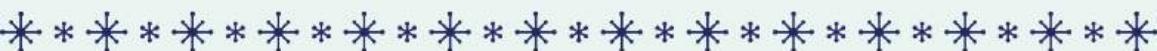
Gourmandise Saumon* Label Rouge	4.45€ pièce
Roulé saumon Label Rouge farci (100g)	4.99€ pièce
Cocktail de crevettes Madagascar et agrumes (300g soit 6 verrines environ)	6.60€ pièce

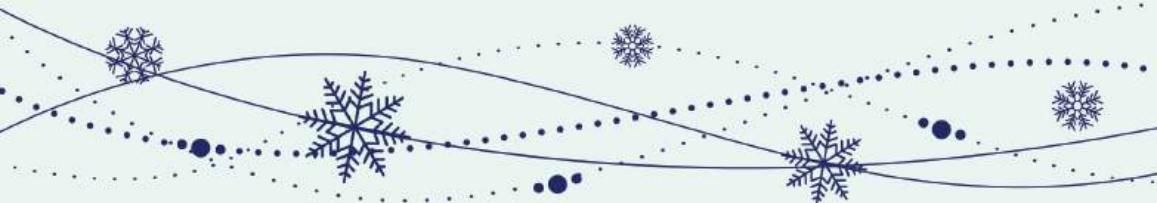
À GRIGNOTER

Crevettes de Madagascar panées	8.50€ les 12
Croquettes à l'Espagnole	8.50€ les 15
Beignets de crevettes (10 pièces environ)	5.95€ les 150g
Acras de morue (12 pièces environ)	3.75€ les 150g
Poulpe «panko»	10.50€ les 150g
Cake saumon fumé / chèvre (450g)	8.90€ pièce
Cake thon / tomate (450g)	8.90€ pièce

Tous réservé d'approvisionnement

**Une consigne de 1€ sera appliquée à l'achat et vous sera remboursée dès son retour*





NOTRE SÉLECTION



On ne vous cache rien sous la sauce ! Nos recettes sont sans colorants ni conservateurs, comme à la maison !

Ingrediénts TOP qualité : 100% crevettes de Madagascar, 100% noix de Saint-Jacques Françaises, 100% saumon Ecosse, 100% truite des Pyrénées



BARQUETTES TAPAS 150g

 Gambas à l'ail	12 pièces environ	7.50€ la barquette
 Gambas piquantes	12 pièces environ	7.50€ la barquette
 Gambas à l'aneth	12 pièces environ	7.50€ la barquette
 Gambas thaï	12 pièces environ	7.50€ la barquette
 Poulpe Méditerranéen		10.50€ la barquette
 Tartare de truite des Pyrénées	3 verrines environ	7.50€ la barquette
 Cipions à l'ail et à l'aneth		4.95€ la barquette

PLATS CHAUDS

 Pavé de lieu sauce aux pleurotes fraîches (250g)	8.90€ la part
 Truite à la crème de safran et sa purée de céleri (350g)	11.90€ la part
 Médaillasson de lotte à l'américaine, écrasé de patates douces (350g)	14.90€ la part
 Joue de loup au beurre d'algues (250g)	9.90€ la part

Sous réserve de disponibilité et de pêche, filets désarêtés par nos soins et toujours cuisinés avec amour par Laurent et Jonathan.

«Comment gagner du temps aussi en magasin ? Grâce à notre rayon libre-service ! Retrouvez vos produits phares de Noël : huîtres, bulots, crevettes, poissons fumés, tapas, sauces et citrons... prêts à être emportés !»

LE CAVIAR

Newic : caviar Baeri Bio

Le premier caviar Bio français ! Il se caractérise par la fraîcheur et la pureté de son goût : des œufs d'esturgeon, du sel, rien de plus !



by Petrossian

C'est l'excellence du caviar depuis 1920. Pionnier du caviar en France, il aura fallu une bonne dose de passion pour en arriver à ce niveau de perfection.



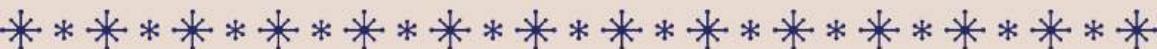
Kaviari

Depuis plus de 40 ans, la maison Kaviari sélectionne à la source les plus beaux caviars et produits de la mer. Les grains sont affinés dans ses laboratoires Parisiens.



RECETTE - LA SIMPLICITÉ À L'ÉTAT PUR

Jus as des patates type Agata ou Monalisa? De la crème fraîche épaisse et du caviar ? Il faut cuire les patates à la vapeur ou à l'eau en fonction des goûts et des usages... Attendre ses invités, leur proposer la patate de leur choix, couper la patate en deux, creuser un puit, verser de la crème fraîche en fonction des goûts et déposer une noix de caviar, et voilà ! On vous souhaite une belle découverte !



NOS FUMÉS ET MARINÉS MAISON

Nos poissons fumés sont faits à partir de filets de poissons frais sans aucune étape de congélation, salés à sec au sel brut de mer « Le Saunier de Camargue » non traité. Après une nuit de séchage en chambre froide, ils sont fumés doucement à froid, à la fumée de bois de hêtre par nos soins.

Notre truite marinée «façon Gravlax» est fabriquée à partir de truite élevée dans les Pyrénées à Lau Balañas, de sel brut de mer « Le Saunier de Camargue », d'aneth et de baies roses.

NOTRE TRUITE MARINÉE «FAÇON GRAVLAX»

Truite marinée des Pyrénées 69.95€ le kg



Photo non contractuelle



NOS POISSONS FUMÉS MAISON

Truite des Pyrénées 69.95€ le kg
Saumon Label Rouge d'Ecosse 69.95€ le kg

Haddock Blanc de Bretagne
fumé SANS Colorant 49.95€ le kg

LE PANIERS DE SYLVAIN

LÉGUMES BIO DIRECT PRODUCTEUR



Saviez-vous que depuis peu vous pouvez trouver dans le hall d'entrée de la poissonnerie, des légumes locaux et bio ?

Magali vous accueille les mercredis et vendredis matin de 9h à 12h30 et vous propose une gamme diversifiée de légumes de saison cultivés en agriculture biologique.

Installés sur des terres certifiées bio depuis plus de 10 ans à Labastide-de-Lévis, Sylvain et Magali ont à cœur de cultiver de la façon la plus saine possible. Les variétés sont choisies en fonction de leurs qualités gustatives. Vous trouverez ici fraîcheur et qualité !

Vous pouvez aussi les retrouver à la ferme les mercredis de 16h à 19h et les samedis de 10h à 13h. L'ambiance y est conviviale et familiale. Comme à Albi, l'étal est libre de choix mais vous pouvez aussi choisir les paniers de saison afin de découvrir des légumes que vous n'avez pas l'habitude de cuisiner. Magali vous partagera des recettes avec plaisir !

Facebook : [Les Paniers de Sylvain](#)

Instagram : [les_paniers_de_sylvain](#)





*Attention, nous sommes tributaires des aléas
de la pêche et du transport.*

*Aidez le Père-Noël à s'organiser au mieux,
ne traînez pas pour passer votre commande !*

AU PLUS TARD :

LE 17/12/2025 POUR NOËL

LE 26/12/2025 POUR LE 31 DÉCEMBRE



*Pour vos commandes en ligne et toutes les infos
www.morinmaree.com*

05.63.54.35.22

*Notre téléphone sera coupé les 23 et 24 décembre,
afin de concentrer nos efforts au service du
magasin, merci de votre compréhension.*

LE MAGASIN SERA FERMÉ
DU 01/01/2026 AU 12/01/2026 INCLUS

*Pas de vacances pour
nos distributeurs 7jrs/7 24h/24,
grâce à la permanence de notre équipe !*

*L'équipe Morin Marée vous souhaite
d'excellentes fêtes de fin d'année !*



Les horaires du magasin du 01/12 au 15/12/25



LUNDI	FERMÉ
MARDI	8H30 / 12H30
MERCREDI	8H30 / 12H30
JEUDI	8H30 / 12H30
VENDREDI	8H30 / 12H30 - 15H /19H
SAMEDI	8H30 / 12H30 - 15H /19H
DIMANCHE	FERMÉ



Les horaires Spécial Fêtes 2025

MARDI 16	8H30 / 12H30 - 16H /19H
MERCREDI 17	8H30 / 12H30 - 16H /19H
JEUDI 18	8H30 / 12H30 - 16H /19H
VENDREDI 19	8H30 / 12H30 - 15H /19H
SAMEDI 20	8H30 / 12H30 - 15H /19H
DIMANCHE 21	FERMÉ
LUNDI 22	FERMÉ
MARDI 23	8H / 13H - 14H30 /19H
MERCREDI 24	8H / 13H - 14H30 /19H
JEUDI 25	FERMÉ
VENDREDI 26	8H30 / 12H30 - 15H /19H
SAMEDI 27	8H30 / 12H30 - 15H /19H
DIMANCHE 28	FERMÉ
LUNDI 29	FERMÉ
MARDI 30	8H / 13H - 14H30 /18H
MERCREDI 31	8H / 13H - 14H30 /17H

