

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



Loyeux Noël
Très belle année 2021 !



**PROFITEZ DE 5€ DE REMISE
DÈS 50€ D'ACHAT
POUR VOTRE IÈRE COMMANDE
SUR MORINMAREE.COM
AVEC LE CODE**

NOEL2020



Chers clients,

Nous avons pour habitude à Noël de vous parler de notre passion pour notre métier, de ce qui nous tient à cœur, de nos fournisseurs, de notre équipe...

Cette année rien n'a changé. Nous sommes toujours aussi passionnés et investis !

Cette année rien n'a changé et tout a changé !

Il a fallu tout revoir, tout réorganiser face à cette pandémie.

Nous sommes tous touchés. Pourtant il faut continuer à «se serrer les coudes» pour pouvoir profiter, chacun à notre manière de ces fêtes de fin d'année si particulières.

Nous avons tout changé, au nom de la sécurité et dans l'intérêt de nos familles respectives.

Comme toutes les « petites » entreprises locales et familiales nous avons plaisir de vous accueillir et de vous apporter le meilleur de nous-même chaque jour. Traditionnellement pour les fêtes nous doublons notre équipe. Ce ne sera pas possible cette année en raison du protocole national de lutte face à l'épidémie.

Alors nous vous remercions d'avance pour votre compréhension, reconnaissant du travail de chacun pour que tout cela soit possible !

*Différemment certes, mais ensemble,
et en bonne santé !*

*Merci
Fabien Morin*



Parce que nous, on aime le Père Noël et qu'on veut qu'il vienne... ! ★

Respectons ensemble
les gestes simples de prévention

- ☞ un sens de circulation
- ☞ gel hydro alcoolique à divers endroits
- ☞ 1 mètre entre chaque personne
- ☞ masque obligatoire
- ☞ 2 files de circulation distinctes
 - ★ Retrait de commande
 - ★ Achat en magasin

+PRATIQUE

*Aidons le Père Noël à gagner
du temps !* ★



NOUVEAUTÉ

☞ **ON VOUS CONCOCTE LE SERVICE << CLICK AND COLLECT >>
SUR [MORINMAREE.COM](https://www.morinmaree.com)**

- ★ Rendez-vous bientôt sur notre site internet, sélectionnez, validez et Hop !
- ★ Vous la récupérez ou faites-la récupérer par la belle-mère, le pote ou votre mari, le bon jour à la bonne heure...
- ★ Vite fait bien fait, en magasin ou dans **nos points relais !**

☞ **ACHATS AUX DISTRIBUTEURS 24H/24** ★

- ★ Poissons, coquillages, crustacés, plats cuisinés et sauces ;)
- ★ Mêmes prix qu'en magasin
- ★ Zéro contact
- ★ Approvisionnés tous les jours



★ Les huîtres

Nos atouts

Nos huîtres sont en petites bourriches d'une ou deux douzaines. Idéal pour une conservation optimale.

Huîtres fines

Huîtres N°2

Fines de Claires	MARENNES OLERON Peponnet	14€ Dz
Fines Atlantique		12€ Dz

Huîtres N°3

Fines de Claires	MARENNES OLERON Peponnet	12.50€ Dz
Fines Atlantique		11€ Dz
Fines de Cancale		13€ Dz
Ile de Ré		18€ Dz
Arcachon		22€ les 24
Bouzigues		22€ les 24

Huîtres spéciales

Huîtres N°2

Spéciales Peponnet	23€ Dz
--------------------	--------

Huîtres N°3

Spéciales Peponnet	19€ Dz
Spéciales d'Isigny	14€ Dz

Huîtres N°4

Spéciales St Vaast	6.95€ 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...



Huîtres Bio «Henry»

Plates de Belon

N°2	12€ Dz
N°0	18€ Dz
Creuses de Quiberon	
N°3	14€ Dz





Huîtres super spéciales

Ostra Régal d'Irlande	
N°2	26€ Dz
N°3	23€ Dz
Royales Peponnet	
N°3	25€ Dz



Huîtres coup de coeur

Super Spéciale Normandie « Krystale »

N°2 26€ Dz

Super Spéciale Coeur d'Océan d'Irlande

N°2 24€ Dz

N°3 20€ Dz

N°4 15€ Dz



Huîtres spéciales vertes

Royales Roumégous « Vertes »

N°2 26€ Dz



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 bien sûr !



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



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



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



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



Offrez à vos fruits de mer la sauce qu'ils méritent ...
Le #TOP LOVE de votre poissonnier !



Gamme
BIO

Edition limitée
de l'été



Tous les goûts du Sud-Ouest !
Fabrication 100% Française - Zéro additif - Ail du Tarn

Le plaisir de vos papilles
Toujours imitées, jamais égales

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM



LES PLATEAUX DE FRUITS DE MER



Représente 2 parts

LE CATAMARAN

3 crevettes de Madagascar bio, 5 bulots, 3 pinces de tourteaux, 2 langoustines, 1 chiffonnade de truite fumée, citron, sauce mojito, mayo, aioli du sud et rince doigts.

20€

par personne



Vendy présenté non ouvert
Représente 2 parts

LE CHRISTMAS

6 huîtres n°3, 1 camerone, 3 crevettes bio, 5 bulots, 1/2 queue de langouste, 1 chiffonnade de truite fumée, citron, sauce Mojito, sauce échalote, mayo, aioli du sud et rince doigts.

30€

par personne

**POUR 4 CHRISTMAS ACHETÉS,
1 BOUTEILLE DE PICPOUL OFFERTE**

Parce qu'on a fait le choix
de vous faire passer de
très belles fêtes de fin d'année...!

Nos coquillages sont vivants !
Respectons les gestes barrières pour eux aussi

Zéro prétention

Zéro supercherie,

Nous assurons l'ouverture des 100 premiers plateaux

Avec Gérard et René mais...

Cette année c'est vous qui les ouvrez !

Nombre maximum de commande plateau : 300



La Marée

Côté poisson entier

Bar sauvage	49.95€ le kg
Lotte	55.00€ le kg
Dorade royale sauvage	49.95€ le kg
Dorade grise sauvage	23.95€ le kg
Sole	59.95€ le kg
Calamars	34.95€ le kg
Rouget barbet	39.95€ le kg
Turbot sauvage	59.95€ le kg
Truite élevée dans les Pyrénées	18.95€ le kg
Saumon Label Rouge	19.95€ le kg

Côté filets

Dos de cabillaud	39.95€ le kg
Filet de cabillaud	33.95€ le kg
Ventre de cabillaud	18.95€ le kg
Dos de lieu noir	19.95€ le kg
Filet de lieu noir	15.95€ le kg
Filet de merlan	29.95€ le kg
Pavé de truite	27.95€ le kg
Pavé de saumon Label Rouge	33.95€ le kg



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

Côté coquillages vivants

Amandes	4.95€ le kg
Bigorneaux jumbo	24.95€ le kg
Bulots	16.95€ le kg
Palourde	28.95€ le kg
Praire	28.95€ le kg
Clams	29.95€ le kg
Moules Bouchot Morisseau	6.95€ le kg
Moules Espagne XL	5.95€ le kg
Coquille St Jacques 4 à 5 pcs au kg	18.95€ le kg
Couteaux	13.95€ le filet
4 pers. environ	
Violet	24.95€ le kg

Côté crustacés vivants

Homard bleu	79.95€ le kg
Tourteau	18.95€ le kg
Langouste Royale	199.90€ le kg
Langoustine	79.95€ le kg

Pour vous faire gagner du temps

Retrouvez tous vos produits phares de Noël en barquettes de 500gr dans notre rayon marée !

Photo non contractuelle



Poissons, coquillages et crustacés

Côté crustacés cuits

Camerone 10/15 p/kg	9.90€ / 2 pièces
Crevettes grises Françaises	3.50€ / 100g
Crevette Sauvage	14.95€ / 500g
Nigeria 30/40 p/kg	
Crevettes élevage Madagascar	18.95€ / 500g
BIO 40/60 p/kg	
Langoustines 15/20 p/kg	18.95€ / 500g
Demi tourteau	4.95€ / la part
Demi tourteau XL	9.95€ / la part
Demi homard Bleu	19.95€ / la part
Demi queue de langouste	9.95€ / la part
Demi queue de langouste XL	14.95€ / la part
Pinces de tourteaux	13.95€ / 500g
Pinces de tourteaux XL	11.90€ / 2pièces
Bulot nature	8.95€ / 500g
Bulot pimenté	8.95€ / 500g
Bigorneaux	6.95€ / 250g

RECETTE TAPAS

T'AS DES CREVETTES ?
T'AS DE LA SAUCE ANETH ?
TU FAIS DES CREVETTES À
L'ANETH !!!

SIMPLE, ET SUPER EFFICACE :
- ACHETEZ DES CREVETTES CUITES
DÉCORTIQUÉES DE MADAGASCAR
- METTEZ LES DANS UN PLAT
AVEC UN POT DE SAUCE MORIN
- MÉLANGER, LE TOUR EST JOUÉ !

<<LES SAUCES MORIN>> PARFAITES
POUR DES GAMBAS MARINÉES :

- COCKTAIL
- KIPIK'HOT
- MOJITO
- CURRY

Ingrédients recette Tapas

Crevettes cuites décortiquées Madagascar	
150gr / environ 15 pièces	5,50€
Sauce Aneth 60gr	1€ pièce



Ce qui va avec...!

Pain de seigle, citron de Sicile, mayonnaise, aioli du Sud, en version Bio ou raisonnée...retrouvez notre sélection en magasin et sur notre site internet.

Vous êtes créatifs, experts ou aventuriers?
Choisissez vos coquillages et crustacés et composez votre propre plateau !
Préparé en barquettes. À monter chez soi selon ses envies...
Plateau, rince-doigts et piques offerts !

Ne jetez pas votre plateau en polystyrène ! Nous nous chargeons de le recycler grâce à notre compacteuse :) et hop un petit geste pour la planète ;)

Le traiteur

Entrées chaudes

Aumônière st jacques foie gras	5.95€ pièce
Coquille Normande	5.95€ pièce
Tielles « Morin »	3.20€ pièce
Friand saumon label rouge et petits légumes	3.10€ pièce



Notre coup de coeur

Bouchée Royale

5.95€ pièce



L'aumônière de St Jacques au foie gras est réalisée à partir de Saint-Jacques fraîche de Normandie et de foie gras de chez Alby Foie Gras

La bouchée Royale : Saint-Jacques, crevette de Madagascar, moule, pleurote fraîche, béchamel safranée, sèche et ciboulette.



Nos Atouts

Nos nouvelles barquettes de plats cuisinés ont tout pour plaire. Elles sont :

- Compostables
- Etanches, fini le plat qui coule dans le cabas ;)
- +++ Elles passent au four traditionnel, au micro-ondes et même au congélateur !

Entrées froides

Charlotte aux 2 truites	4.90€ pièce
Gourmandise Saumon Label Rouge	3.90€ pièce
Verrine saumon Label Rouge /tzatziki	3.10€ pièce
Terrine aux 2 saumons (100g)	4.95€ pièce
Salade lentille / truite fumée	5.45€ pièce
Lentilles du Tarn Maison «Goudou Fraysse » (300g)	
Cocktail de crevettes de Madagascar et mandarine	5.95€ pièce
(300g soit 5 verrines environ)	

BEST SELLER

Pavé de saumon LR cuit (100g) 4.95€ pièce



Le traiteur

Tapas

Bouchon saumon fumé / chèvre	1€ pièce
Palmito aux anchois	1€ pièce
Roulade au saumon	1€ pièce
Financier thon / tomate	1€ pièce
Samoussa au saumon	1€ pièce
Tapas par lot de 15 (3 de chaque référence)	10€ les 15
Crevette de Madagascar panée	6.95€ les 12
Croquettes à l'Espagnole	6.95€ les 15
Tartare de truite des Pyrénées (verrine 50g)	2.95€ pièce

Barquettes Tapas 150 Gr

Moules au basilic	4.50€ la barquette
Gambas à l'ail 12pièces environ	6.95€ la barquette
Poulpe Méditerranéen	5.95€ la barquette
Marinade de seiches	4.95€ la barquette
Acras de Morue	3.50€ la barquette

Plats chauds

Filet de sabre sauce bonne femme (250g)	7.90€ la part
Filet de truite à la crème de poireaux (250g)	7.95€ la part
Calmar farci à la Niçoise (330g)	6.90€ la part
Choucroute de la mer revisitée (600g)	12.95€ la part
Paëlla (500g)	7.95€ la part



Notre coup de coeur

Tajine de Noël avec dos de sébaste et saumon Label Rouge (500g)

9.95€ la part



Notre **choucroute de la mer revisitée** est faite avec de la lotte, du boudin de poisson maison, du haddock : la goûter, c'est l'adopter !

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

Le caviar

Neuvic

Caviar de Neuvic, installé sur les bords de l'Isle, en Dordogne, est le producteur français de caviar du XXIème siècle.

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.

LA RECETTE DE NADINE !

Une cliente mystère du magasin...



OEUFS BROUILLÉS AU CAVIAR ENTRÉE POUR DEUX PERSONNES.

- 1 boîte de 30g de caviar
- 4 oeufs
- 1 cuil. à soupe de beurre
- 1 cuil. à café de crème épaisse
- Sel, poivre du moulin

1 - Mettez dans une casserole la moitié du beurre, 2 oeufs entiers et les deux blancs. Salez et poivrez.

2 - Placez la casserole au bain-marie ou sur feu doux.

3 - Percez les jaunes puis mélangez avec une cuillère en bois. Tournez sans cesse, doucement, jusqu'à épaississement, en raclant bien le fond et en ramenant les bords vers le centre.

4 - Ajoutez le reste du beurre coupé en morceaux. Quand les oeufs sont encore fluides, avant qu'ils ne prennent une consistance solide, retirez la casserole du feu. Ajoutez les jaunes d'oeufs crus, continuez à tourner. Incorporez la crème épaisse. Remuez.

5 - Présentez les oeufs brouillés dans des verrines.

6 - Déposez délicatement le caviar dessus. Dégustez !

Nos fumés et marinés maison



Nos poissons fumés maison

Truite fumée des Pyrénées 59.95€ le kg
Saumon Label Rouge d'Ecosse 69.95€ le kg
Saumon des îles Féroës 89.95€ le kg
élevé sans hormones ni antibiotiques
Haddock Blanc de Bretagne
fumé SANS Colorant 29.95€ le kg



Nos poissons fumés sont fait à partir de poissons entiers, filetés, désarêtés, 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 et tranchés à la main par nos soins.



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

Nôtre truite marinée «façon Gravlax»

Truite marinée des Pyrénées 59.95€ le kg



Photo non contractuelle

LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES OUVERTS 7/7 JOURS 24H/24

*Pour acheter
quand vous voulez*

*plats cuisinés,
coquillages,
poisson frais,
huîtres ...*



Paiement par CB uniquement

Vous y trouverez les mêmes produits qu'en magasin et au même prix :
Le choix se fera en fonction des plats proposés par nos cuisiniers, de la saison et des arrivages... Bref comme au magasin !

Comment ça marche ?

- Repérez vos produits à travers les vitres des casiers.
- Faites votre commande à la borne bleue : choisissez vos produits en appuyant sur l'écran tactile.
- Payez par carte bleue
- Prenez vos produits dans les casiers ouverts.
- N'oubliez pas de reprendre votre carte bleue !



Si vous souhaitez des produits particuliers, n'hésitez pas à nous appeler au 05.63.54.35.22 pour nous passer commande. Nous pouvons vous les mettre dans les casiers, que vous pourrez payer et ouvrir avec un code spécifique à la borne de paiement.



COMMENT CONSERVER SES FRUITS DE MER

Été comme hiver, pensez à prendre la glacière avec un bloc froid !

En premier lieu, vérifiez :

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

Le conditionnement à l'arrivée à la maison :

Il est important de conditionner correctement vos fruits de mer avant de les placer au réfrigérateur. 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 (langoustes, homards, coques, noix de Saint Jacques, palourdes, huîtres, moules...) dans des plats en verre recouverts d'un essuie-tout ou d'un linge humide. Ne rajoutez pas d'eau et surtout ne fermez pas hermétiquement. Ils doivent rester vivants !
- Placez les fruits de mer crus (gambas par exemple) ou cuits (bulots, crevettes, tourteaux...) dans des contenants hermétiques, de préférence en verre.

Dans le réfrigérateur :

Votre réfrigérateur doit être réglé sur 4°C maximum. Le froid se répartissant différemment selon les zones du réfrigérateur, vos fruits de mer doivent être placés dans un endroit précis du réfrigérateur :

- Les fruits de mer crus doivent être conservés sur l'étage inférieur du réfrigérateur.
- Les crabes, langoustes et homards crus se conservent 1 jour.
- Les crevettes, coquilles Saint-Jacques crues se conservent 2 jours.
- Les fruits de mer cuits doivent être conservés sur l'étage supérieur du réfrigérateur. La durée de conservation est de 18 à 24h.

Bonne dégustation !



Les horaires du magasin du mois de décembre

Lundi		Fermé
Mardi	8h30 / 12h30	
Mercredi	8h30 / 12h30	
Jendredi	8h30 / 12h30 - 15h / 19h	
Samedi	8h30 / 12h30 - 15h / 19h	
Dimanche		Fermé

Les horaires Spécial Fêtes 2020

Lundi 21/12		Fermé
Mardi 22	8h30 / 12h30 - 15h / 19h	
Mercredi 23	7h30 / 19h	
Jendredi 24	7h30 / 19h	
Vendredi 25		Fermé
Samedi 26	8h30 / 12h30 - 15h / 19h	
Dimanche 27		Fermé
Lundi 28		Fermé
Mardi 29	8h30 / 12h30 - 15h / 19h	
Mercredi 30	8h30 / 19h	
Jendredi 31	8h30 / 19h	
Vendredi 1er		Fermé
Samedi 2	8h30 / 12h30 - 15h / 19h	



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 21/12/2020 pour Noël
le 26/12/2020 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 23,24,30 et 31 décembre, afin de concentrer nos efforts au service du magasin, merci de votre compréhension.

Le magasin sera fermé du 03/01/2021 au 18/01/2021 inclus

Vacances pour tous sauf pour Pierre et Laurent qui assureront la permanence aux distributeurs tous les jours !

TOUTE L'ÉQUIPE VOUS
SOUHAITE DE BONNES
FÊTES DE FIN
D'ANNÉE 2020