



Joyeux
Noël

Très belle année
2022 !!!

Profitez de 5€ de remise
dès 50€ d'achat
pour votre 1ère commande
sur morinmaree.com
avec le code

NOEL2021



Comment conserver ses fruits de mer ??

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.

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



Bonne dégustation !



Chers clients,

Le petit mot de Fabien

Nous avons pour habitude à Noël de vous parler de tout ce qui nous tient à cœur. Cette année rien n'a changé. Nous sommes toujours aussi passionnés et investis !

Dans un contexte Covid (toujours là, mais désormais... on sait faire), se rajoute, au moment où je vous écris, la tempête du Brexit !!!

Effectivement, les Anglais ont retrouvé leur « Manche » et leurs poissons !! Tributaires des politiques.... Nous ne maîtrisons plus rien, et nous n'avons plus aucune visibilité, faisant « exploser » le prix du poisson tous les matins sur les criées françaises. Mais, je vous promets que nous ferons au mieux pour limiter les augmentations que nous subissons.

Ce qui est sûr c'est que nous ne changerons pas notre façon de penser, d'acheter ou de cuisiner ! Pour nous la priorité reste la qualité de nos produits et, votre satisfaction ! Alors, cette année encore, nous n'ouvrirons ni les huîtres ni les coquillages, pour les fêtes de fin d'année.

« Mieux vaut moins et bien que beaucoup et mal »

Ne soyez pas déçu ! Vous verrez à travers ce petit catalogue que nous avons imaginé de nombreuses alternatives pour que vous puissiez passer d'excellentes fêtes. Des Packs XXL, des lots, des idées recettes, des conseils de choix, de conservations sans oublier les distributeurs ... et, évidemment, devant le succès de l'an dernier : le retour du click and collect et des points relais aux 4 coins d'Albi.

Devant votre engouement de l'année dernière nous avons mis en place un nouveau point de retrait. Amis Graulhétois, en attendant la reprise de la poissonnerie de Patrice, nous voici de « retour » grâce à la collaboration du dernier « Village de Gaulois », sur la butte de Graulhet.... Oui vous l'aurez reconnu, je vous parle bien du hameau de La Trucarié (notre village d'enfance...) !!

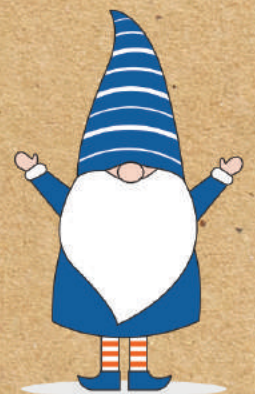
Le Comité des Fêtes de la Truca nous fait l'honneur de s'occuper de vos commandes ! Nous en profitons pour vous rappeler l'ouverture de leur Bar à Huîtres le 17 et 18 décembre ;).

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

Je vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !!

Merci

Fabien Morin et son équipe





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

Continuons de respecter ensemble
les gestes barrières.



+ pratique

2 files de circulation distinctes

- ★ Retrait de commande
- ★ Achat en magasin

☛ **Service « click and collect » sur [morinmaree.com](https://www.morinmaree.com)**

- ★ Rendez-vous 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** ! Pour connaître tous nos points relais, voir la page suivante.

À partir du 19 novembre 2021

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 tous les jours

Click and collect Pour tout savoir sur nos points relais !

Jours de retrait

Lieux / horaires de retrait

Jeudi 23 décembre



Morin Marée : 7h30 - 19h
Marssac : 13h - 16h
Lescure d'Albigeois : 11h - 14h
Route de Millau : 15h - 19h
La Trucarié : 17h - 19h

Vendredi 24 décembre



Morin Marée : 7h30 - 19h
Marssac : 13h - 16h
Lescure d'Albigeois : 11h - 14h
Route de Millau : 15h - 19h

Jeudi 30 décembre



Morin Marée : 8h30 - 19h
La Trucarié : 17h - 19h

Vendredi 31 décembre



Morin Marée : 8h30 - 19h
Marssac : 13h - 16h
Lescure d'Albigeois : 11h - 14h
Route de Millau : 15h - 18h

Morin Marée - 13 avenue Mendès France 81000 ALBI

Marssac - Sur le parking des Sauces Morin -
Lieu dit Pelletier - Z.A Eco 2 Rieumas - 81150 Marssac sur Tarn

Lescure d'Albigeois - Sur le parking de Julien Piscine -
Route de Carmaux - 81380 Lescure d'Albigeois

Route de Millau - Sur le parking du cellier d'Epicure -
197, route de Millau - 81000 Albi

Nouveau point relais !

La Trucarié
Graulhet



*Leur petit plus : une animation bar à huîtres le
17/18 décembre, organisée par le comité des fêtes
<https://www.facebook.com/fete.trucarie>*



Le service click and collect est disponible à Morin Marée aux jours et horaires d'ouverture du magasin toute l'année !

Les huîtres



ASTUCE CONSERVATION

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

Plus le numéro de l'huître est petit, plus l'huître est grosse !

Pour vos huîtres chaudes, privilégiez la N°2

Huîtres fines

les incontournables «classiques»

Huîtres N°2	
Fines de Claires Marennes O. Peponnet	15€ Dz
Fines Atlantique	13.50€ Dz
Huîtres N°3	
Fines de Claires Marennes O. Peponnet	13.50€ Dz
Fines Atlantique	11.50€ Dz
Ile de Ré	19.50€ Dz
Arcachon	24€ les 24
Bouzigues	24€ les 24
Fines de Cancale	13.50€ Dz

Huîtres spéciales

charnues

Huîtres N°2	
Spéciales Peponnet	23.50€ Dz
Huîtres N°3	
Spéciales Peponnet	19.50€ Dz
Spéciales d'Isigny	14€ Dz
Spéciales Saint Vaast	12.50€ Dz
Huîtres N°4	
Spéciales St Vaast	7.50€ Dz

Huîtres Henry Bio



la plus médaillée de toutes les huîtres Françaises

Plates de Belon	
N°2	15€ Dz
N°0	20€ Dz
Creuses de Quiberon	
N°3	15€ Dz

Sous réserve d'approvisionnement

Huîtres super spéciales

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

Ostra Régal d'Irlande

N°2 28€ Dz

N°3 24€ Dz

Royale Peponnet

N°3 25€ Dz

Super Spéciale Normandie « Krystale »

N°2 26€ Dz

Huîtres spéciales vertes

charnues et colorées

Spéciales « Vertes » Peponnet

N°3 21.50€ Dz

Nouveau «huîtres d'exception» ★★

Sélectionnée par David Gomes MOF 2011

Bercées dans des nasses Australiennes

Huîtres Baie de Tamaris (Méditerranée)

N°3 49.50€ les 2Kg (2 Dz environ)

Huîtres coup de coeur

Super Spéciale Coeur d'Océan d'Irlande

N°1 32€ Dz

N°2 26€ Dz

N°3 22€ Dz

N°4 17€ Dz

*Ces huîtres charnues ont
une saveur équilibrée en iode
et un goût de noisette qui
ravira les papilles de tous
les amateurs d'huîtres !*

NOUVEAUTÉ PACK HUÎTRES XXL

8 douzaines au prix de 7 = 1 offerte !

Fines de Claires Marennes O. Peponnet N°3

108€ 94.50€

Fines Atlantique N°3

92€ 80.50€

Spéciales St Vaast N°4

66€ 52.50€



Sous réserve d'approvisionnement

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 !

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 quelque minutes après est bien meilleure et savoureuse.



Les plateaux de fruits de mer



Représente 2 parts

Le Catamaran

3 crevettes de Madagascar Label Rouge,
5 bulots, 2 pinces de tourteaux,
2 langoustines, 1 verrine de poulpe
Méditerranéen, citron, mayo, aioli du sud et
rince doigts.

20€

par personne



Vendu présenté non ouvert
Représente 2 parts

Le Christmas

6 huîtres n°3, 1 crevette de Méditerranée, 3
crevettes de Madagascar Label Rouge, 5
bulots, 1/2 queue de langouste, 1 verrine de
poulpe Méditerranéen, citron, sauce
échalote, mayo, aioli du sud et rince doigts.

30€

par personne

POUR 4 CHRISTMAS ACHETÉS,
1 BOUTEILLE DE PICPOUL OFFERTE

Photos non contractuelles

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
Cette année comme l'an passé,
C'est vous qui les ouvrez !

Nombre maximum de commande plateau : 300

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	19.95€ le kg
Saumon Label Rouge	19.95€ le kg

Côté «sans arête»

Dos de cabillaud	49.95€ le kg
Filet de cabillaud	37.95€ le kg
Ventre de cabillaud	21.95€ le kg
Dos de lieu noir	22.95€ le kg
Filet de lieu noir	15.95€ le kg
Filet de merlan	29.95€ le kg
Pavé de truite	28.95€ le kg
Pavé de saumon LR (Ecosse)	36.95€ le kg
Pavé de saumon (Islande, élevé sans OGM ni antibiotiques)	34.95€ le kg

Côté coquillages vivants

Amandes	5.95€ le kg
Bigorneaux jumbo	26.95€ le kg
Bulots IGP Granville	17.95€ le kg
Palourde	32.95€ le kg
Praire	29.95€ le kg
Clams	29.95€ le kg
Moules Bouchot Morisseau	6.50€ le kg
Moules Espagne XL	5.95€ le kg
Coquille St Jacques	19.95€ le kg
4 à 5 pcs au kg	
Couteaux	13.95€ le filet
4 pers. environ	
Violet	26.95€ le kg

Côté crustacés vivants

Homard bleu	89.95€ le kg
Tourteau	19.95€ le kg
Langouste Royale	199.90€ le kg
Langoustine	79.95€ le kg

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

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

VOUS ÊTES CRÉATIFS, EXPERTS OU AVENTURIERS?

Choisissez vos coquillages et crustacés et composez votre propre plateau !

Préparé en barquettes...

A monter chez soi selon vos envies !

Plateau, rince-doigts et piques offerts.



Côté crustacés cuits

Camerone 16/20 p/kg	9.90€ / 2 pièces	Demi tourteau	7.50€ / la part
Crevettes grises Françaises	3.65€ / 100g	Demi homard Bleu	22.50€ / la part
Crevette Sauvage	14.95€ / 500g	Demi queue de langouste	14.95€ / la part
Nigeria 30/40 p/kg		Demi queue de langouste XL	19.95€ / la part
Crevettes sauvage	19.50€ / 10 pièces	Pinces de tourteaux	14.95€ / 500g
Méditerranée 16/20 p/kg		Pinces de tourteaux XL	12.90€ / 2pièces
Crevettes élevage Madagascar	19.50€ / 500g	Bulot nature	9.50€ / 500g
Label Rouge 40/60 p/kg		Bulot pimenté	9.50€ / 500g
Langoustines 15/20 p/kg	19.50€ / 500g	Bigorneaux	6.95€ / 250g
Chair de crabe bleu de Méditerranée	32.95€ / 350g		

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.



Nouveauté

Nos nouveaux plateaux sont en fibre de canne ! 100% végétaux, ils sont recyclables, compostables et biodégradables (disparaissent en 3 mois maximum dans la nature).
Encore un petit geste pour la nature !

Sous réserve d'approvisionnement



Le traiteur

Entrées chaudes

Coquille Normande	6.95€ pièce
Tielles « Morin »	3.20€ pièce
Friand saumon label rouge et petits légumes	3.10€ pièce

Nouveau

Croustillant crevettes/St Jacques	5.50€ pièce
-----------------------------------	-------------

NOUVEAU
 Notre bloc de foie gras farci aux noix de Saint-Jacques est réalisé à partir de Saint-Jacques fraîche de Normandie et de foie gras «extra» déveiné de chez Alby Foie Gras

 **Notre coup de coeur**
 Bouchée Royale 5.95€ pièce

Véritable noix de Saint-Jacques Française, crevette de Madagascar, moule, pleurote fraîche, béchamel safranée, seiche et ciboulette.



Nos Atouts

Nos 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
Roulé saumon Label Rouge farci (100g)	3.95€ pièce
Bloc de foie gras farci aux Saint-Jacques (250g)	34.95€ pièce
Salade de lentilles vertes  (300g) et truite fumée	5.45€ pièce
Cocktail de crevettes de Madagascar et mandarine (300g soit 5 verrines environ)	5.95€ pièce

Best seller

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

Sous réserve d'approvisionnement



Le traiteur

Tapas

Bouchon saumon fumé / chèvre	1€ pièce
Palmito aux anchois	1€ pièce
Roulade au saumon fumé	1€ pièce
Financier thon / tomate	1€ pièce
Tapas par lot de 12 (3 de chaque référence)	10€ les 12
Crevette de Madagascar panée	7.50€ les 12
Croquettes à l'Espagnole	6.95€ les 15
Tartare de truite des Pyrénées (verrine 50g)	2.95€ pièce

Barquettes Tapas 150Gr

Moules au basilic	4.50€ la barquette
Gambas à l'ail 12 pièces environ	6.95€ la barquette
Gambas piquantes 12 pièces environ	6.95€ la barquette
Gambas à l'aneth 12 pièces environ	6.95€ la barquette
Gambas thaï 12 pièces environ <i>Nouveau</i>	6.95€ la barquette
Poulpe Méditerranéen	7.50€ la barquette
Marinade de seiches	4.95€ la barquette

Notre nouveauté coup de coeur

Acras en trois façons

morue ou crevette/cumin ou haddock fumé/fenouil

3.50€ la barquette de 150gr



Plats chauds

Dos de morue sauce pleurotes (250g) <i>Nouveau</i>	8.90€ la part
Filet de truite à la crème d'oseille (250g)	8.90€ la part
Calmar farci à la Niçoise (330g)	7.90€ la part
Blanquette de lotte Bretonne du père Laurent (400g)	12.95€ la part
Tajine de Noël avec sébaste et saumon Label Rouge (500g)	9.95€ la part
Paëlla (500g)	7.95€ la part

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

Le caviar



Neuwic : caviar Baeri Bio



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

by Petrossian

à partir de 66€

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 .



Notre coup de coeur

Nouveau : le caviar à la truffe by Petrossian !

Une sensation unique, alliant le goût subtil du caviar et la force de la truffe dans un assemblage équilibré. A découvrir absolument !




Kaviari

à partir de 45€

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.

Nos fumés et marinés maison

Nos poissons fumés maison

Truite des Pyrénées	69.95€ le kg
Saumon Label Rouge d'Ecosse	69.95€ le kg
Saumon d'Islande sans OGM ni antibiotique	59.95€ le kg
Saumon Bio d'Irlande  	89.95€ le kg
Haddock Blanc de Bretagne fumé SANS Colorant	29.95€ le kg



NOUVEAUTÉ

Truite fumée ou marinée en bande complète (25 tranches environ)

~~69.95€~~ 55.90€ le kg

Saumon fumé Islande en bande complète (30 tranches environ)

~~59.95€~~ 47.95€ le kg

Soit 20% de remise !

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 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 69.95€ le kg



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



*Pour acheter
quand
vous voulez...*



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

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 !

Paiement par CB uniquement

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. Vous pourrez payer et ouvrir avec un code spécifique à la borne de paiement.



Le casier de Noël




Pour gagner du temps
sans prise de risque !

Pour 3/4 personnes*

45.50€

Retrouvez vos produits phares de Noël

- Huîtres Fines de Claires N°3 - 1 DZ
- Bulots cuit nature - 500 gr
- Crevettes de Madagascar label rouge 40/60 - 500 gr
- 1 pot de Mayo et 1 pot d'Aïoli du Sud 135gr
- et 1 citron en cadeau ! 

Le tout dans 1 casier ou en 1 clic. À récupérer dans le point relais de votre choix ou aux distributeurs. À l'heure qui vous arrange !

Pack disponible uniquement sur notre service Click and collect ou dans nos distributeurs.



* pour 1 entrée, en fonction de l'heure, de l'appétit et de la gourmandise de vos invités !



Les recettes

Crevettes au curry

*T'as des crevettes ?
t'as de la sauce curry?
tu fais des crevettes au curry!!!*

Simple, et super efficace :

- Achetez des crevettes cuites décortiquées de Madagascar
- Mettez les dans un plat avec un pot de sauce curry Morin
- Mélangez, le tour est joué !



«Les Sauces Morin» parfaites pour des gambas marinées :

- Aneth
- Kipik'hot
- Mojito
- Cocktail...

Recette déclinable avec des moules !

Ingrédients « Crevettes au curry »

Crevettes cuites décortiquées Madagascar 150gr / environ 15 pièces
Sauce Curry 60gr

5,50€
1€ pièce



Toasts de la mer

*Pour les
petits...et
les grands!*

Dans un bol, coupez un avocat en morceaux, ajoutez 150g de chair de crabe et la moitié d'un pot de sauce cocktail. Mélangez le tout pour obtenir une pâte. Coupez de fines rondelles de concombre. Tartinez le mélange sur des blinis et ajoutez les rondelles de concombre par dessus.

Ingrédients « Toasts de la mer »

Chair de crabe bleu de Méditerranée

Nouveau

32.95€ / 350g

Sauce Cocktail 60gr

1€ pièce

Blinis x 16

2.50€ pièce

*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 **28/12/2020** pour le 31



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 01/01/2022 au 17/01/2022 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 2021*



Les horaires du magasin du mois de décembre

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

Les horaires Spécial Fêtes 2021

Lundi 20/12	Fermé
Mardi 21	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Mercredi 22	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Jeudi 23	7h30 / 19h
Vendredi 24	7h30 / 19h
Samedi 25	Fermé
Dimanche 26	Fermé
Lundi 27	Fermé
Mardi 28	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Mercredi 29	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Jeudi 30	8h30 / 19h
Vendredi 31	8h30 / 19h
Samedi 1 ^{er}	Fermé