



Joyeux Noël



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.

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



Bonne dégustation !



Chers clients, Le petit mot de Fabien

Nous voilà déjà aux portes de Noël !!

Malgré la vitesse à laquelle les années passent, malgré les évolutions de chacun, au fond rien ne change pour nous. Nous sommes et restons toujours aussi passionnés et investis !

Cette année (plus que d'habitude...) nous allons faire au mieux pour limiter les augmentations que nous subissons depuis le début d'année : emballages +40 %, transport +45 %, épicerie pour nos plats préparés +50%...énergie à venir + 200% !!!! Bref des chiffres qui nous questionnent sur « comment ferons-nous demain pour pouvoir manger ?? »

Sans oublier les conditions climatiques qui ne nous aident pas non plus !! La nature se dérègle petit à petit... les eaux sont trop chaudes : les bulots restent enfouis dans le sable, les moules se font manger par l'invasion d'araignées...

« 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, 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. »

Vous l'aurez compris, il va nous falloir être encore meilleur que les années précédentes pour vous dénicher des pépites à prix raisonnable... !!!

Pour rappel, l'année dernière, les prix du poisson (Bar, St Jacques, Dorade...) ont chuté par rapport aux prévisions. Tous nos clients ayant payé d'avance leur commande se sont vu rembourser en bons d'achat la différence de prix!! Ce fut une surprise pour eux, un peu notre cadeau de Noël, une reconnaissance discrète pour notre clientèle.

Devant votre engouement de l'année dernière pour nos points de retrait, nous avons complété notre offre, désormais nous serons aussi présents route de Castres sur le parking de BMW.

Nous vous remercions 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](https://www.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...
- ✳ Vite fait bien fait, en magasin ou dans nos points relais !
Tous nos points relais, à la page suivante.

A partir du 25 novembre 2022

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



*Click and collect,
Pour tout savoir sur nos points relais !*

PLANNING DES POINTS RETRAIT

	23 décembre	24 décembre	30 décembre	31 décembre
Morin Marée	7h30/19h	7h30/19h	8h30/19h	8h30/18h
Marssac	13h/16h	13h/16h	-	13h/15h
Lescure d'Albigeois	11h/13h	11h/13h	-	11h/12h
Route de Millau	13h30/16h	13h30/16h	-	12h30/14h
Route de Castres	17h/19h	17h/19h	-	14h30/16h
La Trucarié	17h/19h	-	-	-

Morin Marée - 13 avenue Mendès France 81000 ALBI

Marssac - Sur le parking des Saucés Morin -
23, rue Pelatié - 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'Épicure -
197, route de Millau - 81000 Albi

La Trucarié - GRAULHET

NOUVEAU
point relais !

Route de Castres - Parking BMW
Albi



Notre service click and collect est ouvert toute l'année ! Choisissez le retrait de vos commandes en magasin ou aux distributeurs en fonction de vos disponibilités !



Les huîtres

Huîtres fines

les incontournables «classiques»

* Huîtres N°2	
Fines de Claires M.O.*Peponnet	16.50€ Dz
Fines Gaboriau	15.50€ Dz
* Huîtres N°3	
Fines de Claires M.O.*Peponnet	14.90€Dz
Fines Gaboriau	13.50€ Dz
Arcachon	27.90€ les 24
Fines de Cancale	13.50€ Dz
* Huîtres N°4	
Fines de Cancale	7.90€ Dz

*M.O. = Marennes Oleron



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

Pour vos huîtres
chaudes,
privilégiez la N°2

Huîtres spéciales

charnues

* Huîtres N°2	
Spéciales Peponnet	24.90€ Dz
* Huîtres N°3	
Spéciales Peponnet	21.50€ Dz
Spéciales d'Isigny	14.90€ Dz
Spéciales Saint Vaast	13.50€ Dz
Spéciales Utah Beach	18.90€ Dz
Ile de Ré	19.90€ Dz
Huîtres de Bouzigues	26.50€ 2kg
* Huîtres N°4	
Spéciales Peponnet	15.90€ Dz

Huîtres Henry Bio



Huître de pleine Mer 100% naturelle

* Plates de Belon	
N°2	18€ Dz
N°0	25€ Dz
* Creuses de Quiberon	
N°3	15.90€ Dz

Sous réserve d'approvisionnement



Huîtres super spéciales

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

* Ostra Régál d'Irlande

N°2	29.90€ Dz
N°3	26.90€ Dz
N°4	19.95€ Dz

* Royale Peponnet

N°3	27.90€ Dz
-----	-----------

* Super Spéciale Normandie « Krystale »

bercée dans des nasses Australiennes

N°2	27.90€ Dz
N°3	25.90€ Dz

* Coeur Océan d'Irlande

N°3	25.90€ Dz
-----	-----------

* La Gillardeau

N°3	65€ les 2 Dz
-----	--------------

Huîtres fines vertes

fines ET colorées

* « Vertes » Peponnet

N°3	16.90€ 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...



Sous réserve d'approvisionnement

-10%

Pack huîtres 48 pièces

A partir de 7,11€ la douzaine

Fines de Claires N°3 M.O.* Peponnet	59.60€	53.60€
Fines Gaboriau N°3	52€	46.80€
Fines de Cancale N°4	31.60€	28.45€
Creuses de Quiberon Henry Bio N°3	64€	57.60€

Nos distributeurs automatiques 7/7 jours 24h/24



*Pour acheter quand
vous voulez...
plats cuisinés,
coquillages, poisson,
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.



Les plateaux de fruits de mer



Représente 2 parts

Le Catamaran

3 crevettes de Madagascar Label Rouge, 5 bulots cuits IGP Granville, 2 pinces de tourteaux, 5 moules cuites, 1 verrine de calamar Méditerranéen, citron, mayo, aïoli du sud et rince doigts.

20€
Par personne



Vendu présenté non ouvert
Représente 2 parts

Le Christmas

6 huîtres n°3, 1 grosse crevette «Prestige», 3 crevettes de Madagascar Label Rouge, 5 bulots cuits IGP Granville, 1/2 queue de langouste, 1 verrine de calamar Méditerranéen, citron, mayo, aïoli du sud et rince doigts.

40€
Par personne

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

Photos non contractuelles

L'équipe Morin Marée vous souhaite
des fêtes de fin d'année magiques !



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	21.95€ 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 Pyrénées	34.95€ le kg
Pavé de saumon LR* (Ecosse)	39.95€ le kg

*LR : Label Rouge

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



Côté coquillages vivants

Amandes	5.95€ le kg
Bigorneaux jumbo	28.95€ le kg
Bulots IGP Granville	19.95€ le kg
Palourde	32.95€ le kg
Praire	29.95€ le kg
Clams	31.95€ le kg
Moules Espagne XL	5.95€ le kg
Coquille St Jacques 4 à 5 pcs au kg	19.95€ le kg
Couteaux 4 pers. environ	13.95€ le filet
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

Cette année, la saison du bulot est très compliquée. Les eaux «chaudes» ont perturbé leur croissance. Il existe de nombreuses qualités de bulots. Nous travaillons exclusivement celui de la Baie de Granville, seul coquillage ayant obtenu un IGP !

Les bulots destinés à l'IGP « Bulot de la Baie de Granville » sont pêchés par des bateaux de pêche artisanale de taille inférieure à 12m pratiquant des marées quotidiennes de 16h maximum. L'excellence à l'état pur !!!



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 8/10 p/kg	6.49€ /100g
Crevettes «Prestige» élevées	4.99€ /100g
Philippines 10/20 p/kg <i>Nouveau</i>	
Langoustine 10/15 p/kg	4.95€ /100g
Crevettes grises Françaises	3.79€ /100g
Crevette Sauvage	2.99€ /100g
Nigeria 30/40 p/kg	
Crevettes élevage Madagascar	3.99€ /100g
Label Rouge 40/60 p/kg	
Demi tourteau	8.95€ /la part
Demi homard Bleu	25€ /la part
Demi queue de langouste des Caraïbes	19.50€ /la part
Demi langouste de Madagascar	18.95€ /la part
Demi langouste Rouge Royale	35€ /la part
Pinces de tourteaux 12/20 p/kg	3.49€ /100g
Pinces de tourteaux 4/8 p/kg	5.99€ /100g
Bulot IGP Granville nature	2.69€ /100g
Bulot IGP Granville pimenté	2.69€ /100g
Bigorneaux «super jumbo»	2.99€ /100g

Et tout ce qui
va avec...!

Pain de seigle, citron de Sicile, mayonnaise, aïoli du Sud (fabrication 100% Française et Sud-Ouest)...retrouvez notre sélection en magasin et sur notre site internet.



Sous réserve d'approvisionnement

Le traiteur

Entrées chaudes

Coquille Normande	6.95€ pièce
Bouchée Royale	6.95€ pièce
Friand saumon Label Rouge et petits légumes	3.60€ pièce
Croustillant crevettes Madagascar /St Jacques Normandie	6.50€ pièce

Notre coup de coeur

Cassolette de fruits de mer aux épices 6.95€ pièce

Véritable noix de Saint-Jacques Française, crevettes de Madagascar, moules, seiches, champignons et sauce aux épices.

Entrées froides

Gourmandise Saumon Label Rouge	4.45€ pièce
Roulé saumon Label Rouge farci (100g)	4.95€ pièce
Coquille macédoine et saumon Label Rouge	4.45€ pièce
Cocktail de crevettes Madagascar et mandarine (300g soit 6 verrines environ)	5.95€ pièce

Tapas

Bouchon saumon fumé / chèvre	1.20€ pièce
Palmito aux anchois	1.20€ pièce
Roulade au saumon fumé	1.20€ pièce
Financier thon / tomate	1.20€ pièce
Tapas par lot de 12 (3 de chaque référence)	12€ les 12
Crevette de Madagascar panée	8.50€ les 12
Croquettes à l'Espagnole	7.95€ les 15

Sous réserve d'approvisionnement



Le traiteur



Barquettes Tapas 150Gr



Moules au basilic	4.95€ 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	6.95€ la barquette
Poulpe Méditerranéen	10.50€ la barquette
Marinade de seiches	4.95€ la barquette
Acras de morue 12 pièces environ	3.75€ la barquette
Tartare de truite des Pyrénées 3 verrines environ	7.50€ la barquette

Plats chauds

Dos de morue sauce pleurotes (250g)	8.90€ la part
Pavé de saumon Label Rouge à la crème d'oseille (250g)	8.90€ la part
Lotte française sauce Sétoise (250g)	9.90€ la part
1/2 queue de langouste sauce Américaine	19.95€ la part
Paëlla (500g)	7.95€ la part

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

Notre sélection

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

Ingrédients TOP qualité :

★ 100% crevettes de Madagascar, 100% noix de Saint-Jacques Françaises,
100% saumon Ecosse Label Rouge, 100% truite des Pyrénées

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

Le caviar



Neuic : 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

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 .



Recette - La simplicité à l'état pur

Tu 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 !





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.

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 Bio d'Irlande  	89.95€ le kg
Haddock Blanc de Bretagne fumé SANS Colorant	39.95€ le kg



Nos poissons fumés sont faits 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.

Notre truite marinée «façon Gravlax»

Truite marinée des Pyrénées 69.95€ le kg



Photo non contractuelle

Recette
pour épater ta mère !
(ou ta belle mère)

Couper en deux un toast Finn-crips, mettre une noix de sauce Mojito, poser délicatement un carré ou un cube de truite fumée. Servir bien frais ! Et voilà ! Possible de faire en version plus sage en remplaçant la sauce Mojito par la sauce Aneth.



Pots de 60g - Prix : 1,20€

Bienvenue à la Maison Lou Païdol !



Auparavant artisans fromagers sur Carmaux, Sylvie et Laurent nous ont fait le plaisir de redonner vie à notre ancien espace de vente !

Avis aux amateurs :

- Plus de 120 références de fromages
- 1 cave
- de la charcuterie...
- un espace conserverie artisanale et bien plus encore...

Retrouvez leurs produits dans notre espace distributeurs 24h/24 !

Horaires d'ouverture de Noël

Lun. 19/12	Fermé
20 - 21 - 22/12	8h30/12h30 - 15h/19h
23 - 24/12	7h30/19h
25 - 26/12	Fermé
27 - 28 - 29/12	9h/12h30 - 15h30/19h
30 - 31/12	9h/19h
Dimanche 1er	Fermé

Tel : 05 63 43 01 63





Notre conte de Noël



Il était une fois deux petits-fils d'éleveur de canards

situés dans les Landes. Alors qu'ils reprenaient l'entreprise familiale ils firent une découverte qui, sans le savoir, allait modifier la vie de leurs canards et de centaines de personnes.

Comme tout repreneur ils découvraient les ficelles du métier, les habitudes de travail familiales. Au détour d'une étiquette d'aliment pour leur bétail ils découvrirent avec stupéfaction la longue liste d'ingrédients contenus dans leur tourteau.

Pour que notre histoire soit compréhensible de tous nous précisons ici que le tourteau est la matière restante après le pressage des graines (tournesol, colza...). Cette « pâte » obtenue par pressage mécanique reste ainsi très riche en matière grasse et en oligo-éléments ne nécessitant pas d'adjuvant au nom étrange...

Alors qu'ils connaissaient très bien les 4 premiers aliments pour les produire eux-mêmes dans leurs champs, ils ne comprenaient pas la présence des bidules machins chouettes en tout genre, des antibiotiques « en cas que » et autres espèces de truc aux noms pas vraiment... naturels. Bien en avance sur leur temps ou, bien éclairés de bon sens « paysan » ils décidèrent de produire leur propre « tourteau fait maison » contenant l'essentiel et le meilleur.

Revenons à nos enfants des Landes, producteurs de canards. Les voici maintenant avec un tourteau aux qualités nutritives incomparables et, heureux de gagner chaque année des récompenses au salon de l'agriculture grâce au goût incomparable de leurs foies gras !

Mais, (oui il y a un mais sinon pas d'histoire) que faire de toute cette huile de tournesol ?? Et oui, nos producteurs éleveurs, leur passion, ce sont les canards et pas l'huile ! Pourtant, il va bien falloir trouver une solution pour « revaloriser » ce coproduit...

Cette huile, ce « coproduit » issu d'une agriculture raisonnée et/ou Biologique, Française, par un groupement de passionnés, passionnés du goût, du bien-être, et du bien-être de leurs animaux et de notre bonne vieille Terre...

*C'est comme cela qu'est née notre huile, qui participe au goût et à la qualité de notre fameuse mayonnaise,
Au tournant d'une étiquette,
A la rencontre d'Histoires d'Hommes, à la volonté du bon-sens,*

Merci à eux,

*Au bonheur de travailler leur huile devenu depuis... une bien belle mine d'Or !
Et au régal de retrouver leurs canards chez notre nouveau voisin Lou Païdol !*



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.


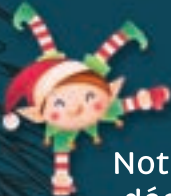


*Attention, nous sommes tributaires des aléas
de la pêche et du transport.
Aidez le Père-Noël à s'organiser au mieux,
ne traînez pas pour passer votre commande !*

AU PLUS TARD :
le 21/12/2022 pour Noël
le 28/12/2022 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 02/01/2023 au 16/01/2023 inclus*

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



*L'équipe Morin Marée vous souhaite
des fêtes de fin d'année Magiques*

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 2022

Lundi 19/12	Fermé
Mardi 20	8h30 / 12h30 - 15h /19h
Mercredi 21	8h30 / 12h30 - 15h /19h
Jeudi 22	8h30 / 12h30 - 15h /19h
Vendredi 23	7h30 / 19h
Samedi 24	7h30 / 19h
Dimanche 25	Fermé
Lundi 26	Fermé
Mardi 27	8h30 / 12h30 - 15h /19h
Mercredi 28	8h30 / 12h30 - 15h /19h
Jeudi 29	8h30 / 12h30 - 15h /19h
Vendredi 30	8h30 / 19h
Samedi 31	8h30 / 18h30

