



COMMENT OUVRIR SES HÙÎTRES ?

*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

Chers clients,

Et voilà une de plus !!

L'été aussitôt fini, nous sommes plongés dans la magie de Noël, ravis car nous restons au fond de nous de grands enfants, mais inquiets pour pouvoir faire au mieux pour vous satisfaire dans un moment aussi important à vos yeux .

On nous avait prévenu que l'année 2023 serait compliquée du côté de l'énergie... Electricité +200%, gaz +50%, transport +10%, malgré tout, certains prix baissent!! Et oui, à vous de chercher les bonnes affaires.... (queues de langouste, camerone, huîtres en format de 4dz....)

Côté traiteur, de belles et bonnes nouveautés, notamment un pavé de maigre Label Rouge de Corse, bisque de Carabineros (crevette rouge au goût exceptionnel, classée comme la meilleure des crevettes !!)

Vous 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'ouvriront ni les huîtres ni les coquillages pour les fêtes de fin d'année.

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](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 à la poissonnerie...

23 décembre	24 décembre	30 décembre	31 décembre
7h30/19h	7h30/19h	8h30-13h/14h30-19h	8h30-13h/14h30-17h30

A partir du 29 novembre 2023

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, poisson,
huitres ...*

- 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 »	12.50€ Dz

✦ Huîtres N°3

Fines de Claires M.O.*Peponnet	14.90€Dz
Fines Gaboriau	12.90€ Dz
Fines de Cancale	12.90€ Dz
Fines de Claires Normandie	12.50€ Dz
Arcachon	14.50€ Dz

✦ Huîtres N°4

Fines de Cancale	6.95€ Dz
------------------	----------

*M.O. = Marennes Oléron

Huîtres Henry Bio



Huître de pleine Mer 100% naturelle

✦ Plates de Belon

N°2	18.90€ Dz
N°0	27.90€ Dz

✦ Creuses de Quiberon

N°3	14.90€ Dz
-----	-----------

Sous réserve d'approvisionnement

Les huîtres

Toutes nos huîtres
sont
conditionnées en
bourriches de 1
ou 2 douzaines
pour une
meilleure
conservation.

Huîtres spéciales

charnues

✦ Huîtres N°2

Spéciales Peponnet	24.90€ Dz
--------------------	-----------

✦ Huîtres N°3

Spéciales Peponnet	21.50€ Dz
Spéciales Normandie	13.90€ Dz
Utah Beach	16.90€ Dz
Bouzigues	13.50€ Dz

✦ Huîtres N°4

Spéciales Peponnet	15.90€ Dz
--------------------	-----------

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 24.90€ Dz

✦ La Gillardeau

N°3 29.95€ Dz

Sous réserve d'approvisionnement

Huîtres fines vertes
fines ET colorées

✦ « Vertes » Peponnet

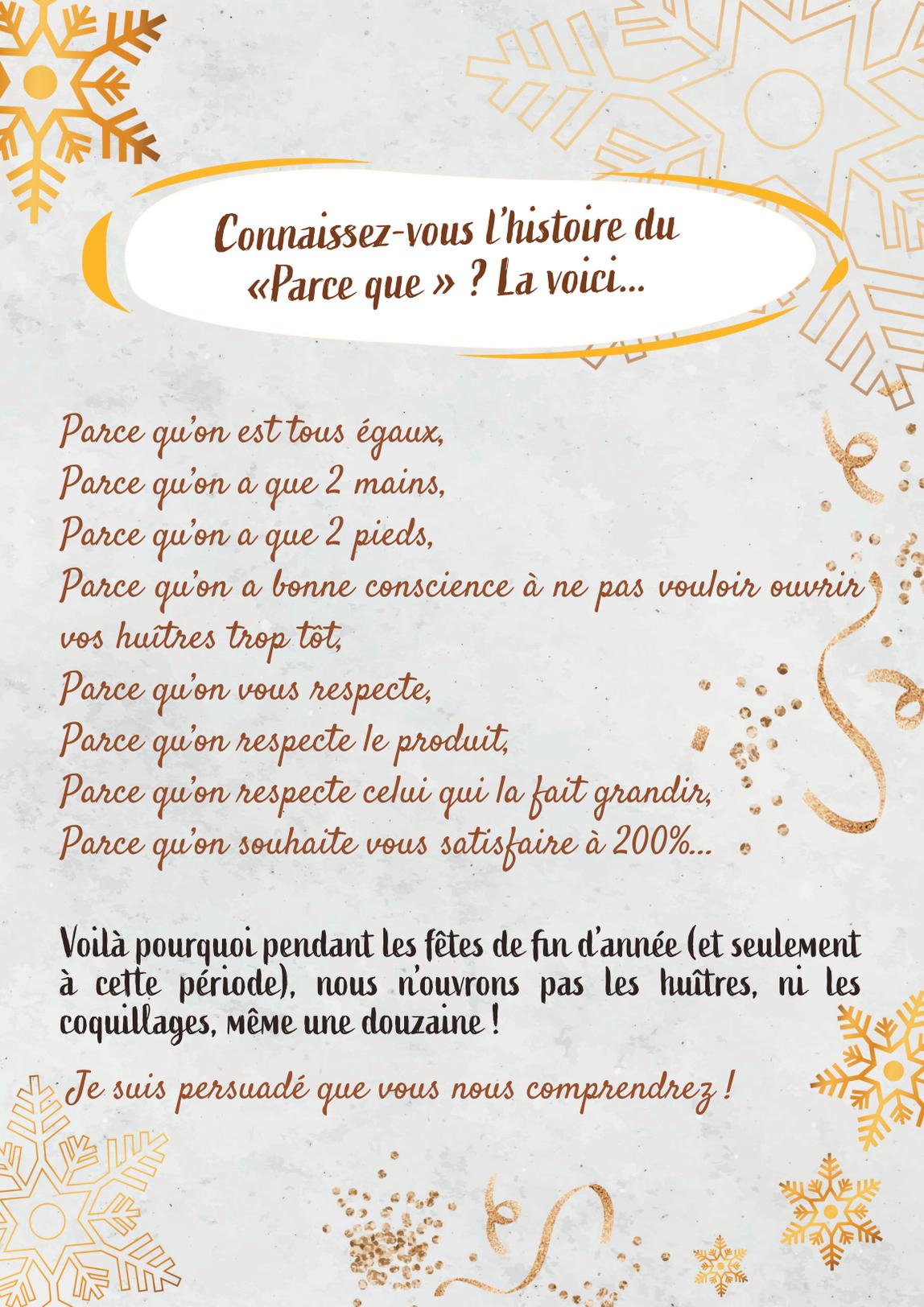
N°3 16.90€ Dz

**ASTUCE
CONSERVATION**

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

Pack huîtres
48 pièces

-10%



*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 la 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

Le Catamaran

4 crevettes de Madagascar Label Rouge, 4 bulots cuits IGP Granville, chiffonade de truite, 5 moules cuites, 1 verrine de calamar 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 camerone 16/20, 4 crevettes de Madagascar Label Rouge, 4 bulots cuits IGP Granville, 1/2 queue de langouste, chiffonade de truite, 1 verrine de calamar Méditerranéen, citron, mayo, aioli 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 !

Côté poisson entier

Bar sauvage	49.95€ le kg
Maigre élevage Corse LR*	29.95€ le kg
Lotte	59.95€ le kg
Dorade royale sauvage	49.95€ le kg
Dorade royale élevage	28.90€ le kg
Corse Label Rouge	
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	23.90€ 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.

La marée

Côté coquillages vivants

Amandes	6.95€ le kg
Bigorneaux jumbo	28.95€ le kg
Bulots IGP Granville	22.95€ le kg
Palourde	32.95€ le kg
Praire	32.95€ le kg
Clams	31.95€ le kg
Moules Espagne XL	5.95€ le kg
Coquille St Jacques	4.80€ pièce
Normandie vivante entière grosse	
Noix St Jacques Normandie	2.90€ pièce
Couteaux	13.95€ le filet
4 pers. environ	
Violet	26.95€ le kg

Côté crustacés vivants

Homard bleu	89.95€ le kg
Tourteau	22.95€ le kg
Langouste Royale	199.90€ le kg
Langoustine	79.95€ le kg

Comme l'année dernière, Les eaux «chaudes» ont perturbé la croissance des bulots. malheureusement, ce phénomène est dû au réchauffement climatique. 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	8.00€ pièce
Crevettes sauvage Nigeria	4.00€ pièce
petite camerone 16/20 p/kg <i>Nouveau</i>	
Langoustine 16/20 p/kg	2.00€ pièce
Crevettes grises Françaises	3.99€ /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 rouge Royale	35€ /la part
Demi queue de langouste	14.50€ /la part
Demi langouste Floride	19.50€ /la part
Pinces de tourteaux grosses	8€ /pièce
Bulot IGP Granville nature	2.89€ /100g
Bulot IGP Granville pimenté	2.89€ /100g
Bigorneaux «super jumbo»	2.99€ /100g



Et tout ce qui
va avec...!

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



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.

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



Bonne dégustation !



*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 !

C'était un projet pour 2024, mais nous sommes trop impatients,
alors nous l'avons mis en place dès cette fin d'année.

*Sont concernés : les plats cuisinés avec un astérisque **

*Une consigne de 1€ vous sera remboursée dès le
retour des emballages.*



Entrées chaudes

Coquille Normande *	6.45€ 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

Le traiteur

Notre coup de cœur

Cassolette de fruits de mer aux épices * 6.45€ 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
Duo de morue, artichaut et aïoli	6.90€ pièce
Cocktail de crevettes Madagascar et mandarine (300g soit 6 verrines environ)	5.95€ pièce

Pintxos *Nouveauté*

Tartare tomates / thon	1.50€ pièce
Brunoise de légumes frais, maigre Label Rouge de Corse	1.50€ pièce
Fondue de poireaux, saumon Label Rouge d'Ecosse	1.50€ pièce
Pintxos par lot de 12 (4 de chaque référence)	15€ les 12
Crevette de Madagascar panée	8.50€ les 12
Croquettes à l'Espagnole	7.95€ les 15

Sous réserve d'approvisionnement

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

Barquettes Tapas 150Gr *Le traiteur*

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

Filet de lieu sauce pleurotes (250g)	8.90€ la part
Rouelle de saumon LR*, crème de safran et sa purée de céleri (350g)	13.90€ la part
Maigre LR* Corse, bisque de Carabineros, écrasé de patates douces (350g)	13.90€ la part
Joue de loup au beurre d'algues (250g)	9.90€ la part
Paëlla (500g)	7.95€ la part

Sous réserve de disponibilité et de pêche, filets désarêtés par nos soins et toujours cuisinés 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, bulôts, crevettes, fumés, tapas, sauces et citrons... prêts à être emportés !»

Le caviar



Neuvic : 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

Haddock Blanc de Bretagne
fumé SANS Colorant

49.95€ 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

Fromagerie maison Lou Païdol !

MAISON
OU PAÏDOL

Fromagerie



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 100 références de fromages et de la charcuterie...

Pensez à commander pour les fêtes !

Contact

Tel : 05 63 43 01 63



Horaires d'ouverture identique à la poissonnerie



*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 20/12/2023 pour Noël
le 27/12/2023 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 01/01/2024 au 15/01/2024 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
Vendredi	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Samedi	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Dimanche	Fermé



Les horaires Spécial Fêtes 2023

Lundi 18/12	Fermé
Mardi 19	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Mercredi 20	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Jeudi 21	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Vendredi 22	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Samedi 23	7h30 / 19h
Dimanche 24	7h30 / 19h
Lundi 25	Fermé
Mardi 26	8h30 / 12h30
Mercredi 27	8h30 / 12h30
Jeudi 28	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Vendredi 29	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Samedi 30	8h30 / 13h - 14h30 / 19h
Dimanche 31	8h30 / 13h - 14h30 / 17h30

