



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

Chers clients,

Nous voilà, encore une fois, aux portes de Noël. A peine le temps de ranger nos claquettes, qu'il nous faut chercher notre bonnet rouge !

Malgré la vitesse à laquelle le temps passe, nous serons prêts à vous mettre des étoiles pleins les yeux. 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 qui se passe ! merci à eux !!
Gros coup de cœur, pour les huîtres Super Spéciales Grolleau-Lis... à découvrir ou redécouvrir en exclusivité !!

Côté traiteur, toujours zéro additif, 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 fait toute la différence....

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



Joujours + 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	24 décembre	30 décembre	31 décembre
8h-13h/14h30-19h	8h-13h/14h30-19h	8h-13h/14h30-18h	8h-13h/14h30-17h

A partir du 02 décembre 2024

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.



Les huîtres

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 spéciales charnues

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

 Huîtres N°2	
Spéciales Peponnet	24.90€ Dz

 Huîtres N°3	
Spéciales Peponnet	21.50€ Dz
Spéciales St Vaast	12.90€ Dz
Spéciales Isigny	14.50€ Dz
Spéciales Bouzigues	13.50€ Dz

 Huîtres N°4	
Spéciales Grolleau	14.95€ Dz

Huîtres Henry Bio



huître de pleine Mer 100% naturelle

 Plates de Belon	
N°2	19.95€ Dz
N°0	29.95€ Dz

 Creuses de Quiberon	
N°3	14.90€ Dz

Sous réserve d'approvisionnement

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

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

 Royale Peponnet

N°3 26.95€ 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

Le Catamaran



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, aioli du sud et rince doigts.

18€
Par personne

Représente 2 parts

Le Christmas



6 huîtres fines n°3, 1 crevette tropicale tigrée sauvage, 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, aioli du sud et rince doigts.

40€
Par personne

Vendu présenté non ouvert.
Représente 2 parts

*Pour 4 Christmas achetés,
1 bouteille de Picpoul offerte !*

+ 2 € de consigne par personne pour les verrines présentes sur le plateau

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

Photos non contractuelles

La marée

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	21.95€ le kg
Pyrénées	
Saumon Label Rouge (Ecosse)	23.90€ 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	23.95€ le kg
Filet de lieu noir	18.95€ 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

Côté coquillages vivants

Amandes	7.95€ le kg
Bigorneaux jumbo	28.95€ le kg
Bulots IGP Granville	22.95€ le kg
Palourde	33.95€ le kg
Praire	33.95€ le kg
Coque	13.95€ le kg
Clams	31.95€ le kg
Moules Espagne XL	5.95€ le kg
Moules Bouchot PAC	7.95€ le kg
Coquille St Jacques	17.95€ le kg
Normandie vivante entière grosse	
Noix St Jacques Normandie	6.99€ /100g
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

*LR : Label Rouge - Sous réserve de disponibilité et de pêche, - filets désarêtés par nos soins.

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 (Indication Géographique Protégée)!

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 ! Préparez en barquettes... A monter chez soi selon vos envies ! Plateau, rince-doigts et piques offerts.

Côté crustacés cuits

Crevettes géantes tropicales tigrées Très gros (8/10 p/kg)	6.50€ pièce
Crevettes géantes tropicales tigrées Gros (16/20 p/kg)	2.50€ pièce
Crevettes sauvages Nigéria (20/30 p/kg)	2.99€ /100g
Crevettes grises Françaises	3.99€ /100g
Crevettes élevage Madagascar Label Rouge (40/60 p/kg)	3.99€ /100g
Demi tourteau	8.95€ /la part
Demi homard Bleu	25€ /la part
Demie langouste rouge Royale fraîche	40€ /la part
Demi queue de langouste	13.90€ /la part
Pinces de tourteaux grosses	8€ /pièce
Bulot IGP Granville nature	2.59€ /100g
Bulot IGP Granville pimenté	2.59€ /100g
Bigorneaux «Super Jumbo»	3.29€ /100g

Sous réserve d'approvisionnement

Et tout ce qui va avec...!

Mayonnaise, aioli du Sud (fabrication 100% Française et Sud-Ouest)..retrouvez notre sélection en magasin et sur notre site internet.



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

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



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
Friand saumon Label Rouge et petits légumes	3.95€ pièce
Croustillant crevettes Madagascar /St Jacques Normandie	6.50€ pièce

Notre coup de coeur



Cassolette de fruits de mer aux épices * 6.45€ pièce

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

Entrées froides

Gourmandise Saumon* Label Rouge	4.45€ pièce
Roulé saumon Label Rouge farci (100g)	4.95€ pièce
Mousse de truite des Pyrénées, gelée de vin blanc doux de Gaillac *	2.95€ pièce
Cocktail de crevettes Madagascar et mandarine (300g soit 6 verrines environ)	5.95€ pièce
Verrine Saumon Label Rouge/Tzatziki*	3.90€ pièce
Cake saumon fumé / chèvre (450g)	8.90€ pièce
Cake thon / tomate (450g)	8.90€ pièce
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

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
Cipions à l'ail et à l'aneth	5.05€ la barquette

Plats chauds

Filet de lieu sauce aux pleurotes fraîches (250g)	8.90€ la part
Dos de morue, crème de safran et sa purée de céleri (350g)	11.90€ la part
Médailillon de lotte, bisque de Carabineros, écrasé de patates douces (350g)	12.90€ la part
Joue de loup au beurre d'algues (250g)	9.90€ la part
Paëlla (450g)	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, bulots, crevettes, fumés, tapas, sauces et citrons... prêts à être emportés !»

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

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 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 Balagnas, de sel brut de mer « Le Saunier de Camargue » et d'aneth.

Notre truite marinée «façon Gravlax»

Truite marinée des Pyrénées	69.95€ le kg
-----------------------------	--------------



Photo non contractuelle



Notre conte de Noël

N'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 » obtenu 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 bienfaire, 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 !



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 19/12/2024 pour Noël
le 26/12/2024 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 et 24 décembre,
afin de concentrer nos efforts au service du
magasin, merci de votre compréhension.

Le magasin sera fermé
du 01/01/2025 au 13/01/2025 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 2024

Lundi 16/12	Fermé
Mardi 17	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Mercredi 18	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Jeudi 19	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Vendredi 20	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Samedi 21	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Dimanche 22	Fermé
Lundi 23	8h / 13h - 14h30 / 19h
Mardi 24	8h / 13h - 14h30 / 19h
Mercredi 25	Fermé
Jeudi 26	8h30 / 12h30
Vendredi 27	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Samedi 28	8h30 / 12h30 - 15h / 19h
Dimanche 29	Fermé
Lundi 30	8h / 13h - 14h30 / 18h
Mardi 31	8h / 13h - 14h30 / 17h