

Poissonnerie François

Tél. 069/22.10.84

NOM:

N° Tél:

PRENOM :

email:

<u>Huîtres</u>	Nombre	Calibre	Fermé	Croc	Ouverte
<i>prat-ar-coum</i>					
<i>cancale</i>					
<i>gillardeau</i>					
<i>Plates</i>					

<u>Plateau</u> <u>fruits mer</u>	<u>Nbre/pers:</u>	<u>Prix/pers:</u>
-------------------------------------	-------------------	-------------------

<i>Homard:</i>	C/pince		Coupes		Poids
*Canadien					
*Breton					

	Nombre		Poids
<i>Tourteau</i>			
<i>Pince crabe</i>			
<i>Gambas sauvage</i>			
<i>Gambas sauvage géants</i>			
<i>Scampis</i>			
<i>Crustanords</i>			
<i>Queue langouste</i>			
<i>Langouste</i>			
<i>Langoustine</i>			
<i>Crevettes non épl.</i>			
<i>Bigorneaux cuits</i>			
<i>Palourdes crues</i>			
<i>Bulots cuits</i>			
<i>Amandes cuites</i>			
<i>Praires crues</i>			
<i>Coques crues</i>			
<i>Couteaux cuits</i>			

Sauces:

*Cocktail

*Vincent

Enlèvement

Date:

Heure:

