

COMMANDE GROUPEE COUGAL *Côté & Mer*



TERRINE DE POISSONS :

	Cdt.	Tarif Unitaire	Qté.	TOTAL €
Terrine d'Avocat au Crabe DLC : 20jrs	1,5Kg	19€95 (Soit 13€30/kg)		
Dôme Cœur de Homard & Champagne DLC : 20jrs	980g	18€95 (Soit 19€34/kg)		
Aux Barbes de Saint Jacques DLC : 20jrs	1,5Kg	19€95 (Soit 13€30/kg)		
Filet de Saumon à l'Oseille DLC : 20jrs	1,5Kg	27€95 (Soit 18€65/kg)		
Aux Écrevisses Armoricaïne DLC : 20jrs	1,5Kg	25€95 (Soit 17€30/kg)		

FUMÉS :

Saumon Norvégien Fumé Ficelle Traiteur 5/8 tranches Tranché Main – Salage Sel Sec – Fourreau - DLC : 15jrs		500g	23€95 (Soit 47€90/kg)		
Saumon Norvégien Fumé Ficelle Boîte Bois Tranché Main - Salage Sel Sec – avec intercalaire - DLC : 15jrs		1Kg	45€95 (Soit 45€95/kg)		
Saumon Norvégien Fumage Traditionnel au bois de hêtre Tranché - Salage Sel Sec - boîte individuelle - DLC : 15jrs		1Kg	34€95 (Soit 34€95/kg)		
Saumon Ecosse Fumage Traditionnel au bois de hêtre Tranché - Salage Sel Sec - boîte individuelle - DLC : 15jrs		1Kg	39€95 (Soit 39€95/kg)		
Saumon Norvégien Fumage Traditionnel Plaque Traiteur Tranché - Salage Sel Sec - boîte individuelle - DLC : 15jrs		300g	13€85 (Soit 46€16/kg)		
Baron de Saumon Norvégien Fumé Salage Sel Sec – Étui - DLC : 15jrs		300g	16€60 (Soit 55€34/kg)		
Pavés Saumon Fumé Ficelle x4 DLC : 15jrs		500g	21€95 (Soit 5€49/Pavé)		

CRUSTACES :

Crevette Rose Vannameï 20/30 - Cuite DLC : 5jrs	2kg	21€90 (Soit 10€95/kg)		
Crevette Rose Vannameï 30/40 - Crue DLC : 5jrs	2kg	21€90 (Soit 10€95/kg)		

SOUPE DE POISSONS :

Aux Poissons Sauvages des Ports de Normandie 500g DLC : 1an – Recette à base de 40% de poissons	6	15€60 (Soit 5€20/kg)		
A la Normande Bocal de 780g DLC : 1an - Recette à base de 30% de poissons et agrémentée de crème fraîche	6	15€90 (Soit 3€40/kg)		

CAVIAR 100% FRANCAIS :

	Cdt.	Tarif Unitaire	Qté.	TOTAL €
Le Vintage - Gourmand et subtil, au goût iodé et notes d'olive noire. DLC : 90jrs	50g	71€95 (Soit 1439€00/kg)		
Le Primeur - Étonnant, frais et vert, aux notes de thé matcha à la salinité fugace. DLC : 90jrs	50g	78€60 (Soit 1572€00/kg)		
L'Origin - Aux saveurs intenses, à la fois boisées et légèrement poivrées. DLC : 90jrs	50g	79€20 (Soit 1584€00/kg)		
L'Osciètra - Gourmand et harmonieux, aux notes beurrées, de noix et d'avocat. DLC : 90jrs	50g	82€20 (Soit 1644€00/kg)		

APÉRITIF :

Mini-Feuilletés d'Escargots à la Bourgogne DLC : 10jrs	8x16 (Soit 128 pièces)	47€95 (Soit 5€99/les 16)		
12 Mini Choux Escargots Recette Ail & Persil DLC : 6jrs	8x12 (Soit 96 pièces)	70€40 (Soit 8€80/les 12)		
Accras de Morue DLC : 10jrs	800g (~50 pièces)	9€50 (Soit 11€90/kg)		
Mini Plateau Apéro Dinatoire (Truite aux amandes, Terrine de Saint Jacques, Terrine de cabillaud aux tomates dorée au four) DLC : 15jrs	270g (Soit 18 tranches)	7€50 (Soit 27€77/kg)		
Filet d'Anchois Mariné à la l'Ail DLC : 120jrs	500g	5€95 (Soit 11€90/kg)		
Banderilles d'Anchois DLC : 120jrs	500g	6€95 (Soit 13€90/kg)		

TRAITEUR :

Millefeuille Truite Fumée Avocat - 8 parts prétranchées DLC : 20jrs	560 G	10€50 (Soit 1€31/part)		
Croustade Noix de St Jacques 160g DLC : 7jrs	6	31€60 (Soit 3€95/pièce)		
Coquilles St Jacques à la Normande 140g DLC : 7jrs	6	26€40 (Soit 4€40/pièce)		
Boudin de Poisson & St Jacques 100g DLC : 15jrs	10	15€95 (Soit 1€60/pièce)		
Boudin de Saumon 100g DLC : 15jrs	10	14€95 (Soit 1€50/pièce)		
Escargots Belle Grosseur à la Bourguignonne DLC : 10jrs	4 Dz	18€50 (Soit 4€63/Dz)		
Escargots De Bourgogne Très Gros à la Bourguignonne DLC : 10jrs	4 Dz	28€40 (Soit 7€10/Dz)		

**Commande à envoyer au COSC avec votre règlement à
l'ordre du COSC jusqu'au 18 novembre**

Retrait au COSC le 22 décembre horaire à préciser ultérieurement