

Bon de commande « Huîtres à emporter »

Date limite de commande : le 15/12/2025 pour la semaine de Noël

Date limite de commande : le 20/12/2025 pour la semaine de Nouvel an

Variétés d'huîtres		Caractéristiques	Taux de chair	Poids de la bourriche	Nombre d'huîtres par bourriche	Prix de vente TTC	Nombre de bourriches (préciser la quantité à la date désirée)				TOTAL
							23/12	24/12	30/12	31/12	
Huître Plate Belon BIO Calibre M		 <i>Huître d'origine 100% naturelle née en mer et pas en écloserie. Elle offre toutes les nuances gustatives d'une véritable et authentique Belon.</i>	9 à 11 %	0,66 kg	12	16,50 €					
Huître creuse « Celtique » N°3	 <i>La Celtique, nouvelle racée Bretonne des huîtres Henry est une huître offrant une saveur particulièrement intéressante et reconnue, un air du large. Une huître croquante et savoureuse</i>		10 à 14 %	1 kg	12	11,99€					
Huître creuse Fine de Claire Label Rouge N°3 	 <i>Huître réputée pour la qualité de sa chair et sa couleur verte, caractéristique de son passage en Claire dans le bassin de Marennes d'Oléron. Chair tendre avec un goût de terroir et de saveurs marines.</i>		10 à 14 %	1 kg	12	13,99 €					
Huître creuse Fine de Claire N°3 Avec couteau à huîtres offert	 <i>La fine de claire est le produit préféré des consommateurs qui apprécient les huîtres peu charnues. C'est l'huître que choisira l'amateur qui apprécie les huîtres riches en eau et équilibrées en saveurs.</i>		7 à 10 %	1 kg	12	12,50 €					
Huître creuse Spéciale « Royale » N°3	 <i>Tout en rondeur et en chair, élevée uniquement en pleine mer, elle surprend indéniablement par ses notes de goût toujours uniques et parfois inattendues.</i>		18% et +	1,13 kg	12	24,20 €					
Huître creuse "la Fameuse" Saint Vaast N°3	 <i>Se nourrissant exclusivement de phytoplancton naturel, ces huîtres sont croquantes et charnues. Goût de noisette spécifique à Saint Vaast la Hougue.</i>		12 à 16 %	1 kg	12	14,99 €					