

IV] LES POISSONS ~ CRUSTACES ~ COQUILLAGES

LES POISSONS

LES CRUSTACES

LES COQUILLAGES

Sommaire interactif

- 3 - [Les différents types de pêche](#)
- 4 - [La classification](#)
- 5 - [Les préparations préliminaires et critères de fraîcheur](#)
- 6 - [Petit quizz régional](#)
- 7 - [La pêche en France](#)
- 8 - [La filière pêche](#)
- 9 - [Le lexique du poisson](#)
- 10 - [La nouvelle réglementation du poisson](#)
- 11/12 - [Le Bar](#)
- 13/14 - [La Barbue](#)
- 15/16 - [La Baudroie & La Lotte](#)
- 17/18 - [Le Cabillaud](#)
- 19/20 - [La Dorade Royale](#)
- 21/22 - [La Dorade Grise](#)
- 23/24 - [Le Flétan](#)
- 25/26 - [Le Grenadier](#)
- 27/28 - [La Julienne](#)
- 29/30 - [La limande](#)
- 31/32 - [La Sole](#)
- 33/34 - [La Rascasse](#)
- 35/36 - [Le Saint-Pierre](#)
- 37/38 - [Le Rouget](#)
- 39 - [Coquillages \(classification\)](#)
- 40 - [Coquillages \(quelques chiffres\)](#)
- 41 - [Coquillages \(étiquette\)](#)
- 42 - [Tableau des coquillages courants](#)
- 43 - [Moules & coquille Saint-Jacques](#)
- 44 - [Céphalopodes](#)
- 45/46/47 - [Tourteau & Homard](#)
- 48 - [La langouste](#)
- 49 - [Les autres crustacés](#)
- 50 - [Un plateau de fruits de mer ?](#)
- 51/52/53 - [Les huîtres](#)
- 54 - [Les autres poissons](#)
- 55 - [Le Céteau](#)
- 56 - [La Cardine](#)
- 57 - [Le Chinchard](#)
- 58 - [L'Eglefin](#)
- 59 - [La Grande Castagnole](#)
- 60 - [Le Lieu Jaune](#)
- 61 - [Le loup d'Atlantique](#)
- 62 - [Le Grendin](#)
- 63 - [Le Hareng](#)
- 64 - [Le Maquereau](#)
- 65 - [Le Marbré](#)
- 66 - [Le merlu](#)
- 67 - [Le Mulet](#)
- 68 - [Le pageot Rose](#)
- 69 - [La Plie Cynoglosse](#)
- 70 - [La Raie](#)
- 71 - [Le Requin Hâ](#)
- 72 - [La Roussette](#)
- 73 - [Les Soles](#)
- 74 - [Le Germon et le Thon Rouge](#)
- 75 - [Le Tacaud](#)



IV] LES POISSONS

Les différents types de pêche

la pêche côtière (artisanale)

Pour une durée de
entier avant sa commercialisation.

Le poisson reste

la pêche au large ou hauturière :

Pour une durée de

Le poisson est trié, vidé, étêté, lavé et conservé sur
glace jusqu'au débarquement.

la grande pêche

Elle dure plusieurs mois

aquaculture :

pisciculture : s'applique uniquement aux poissons



Classification

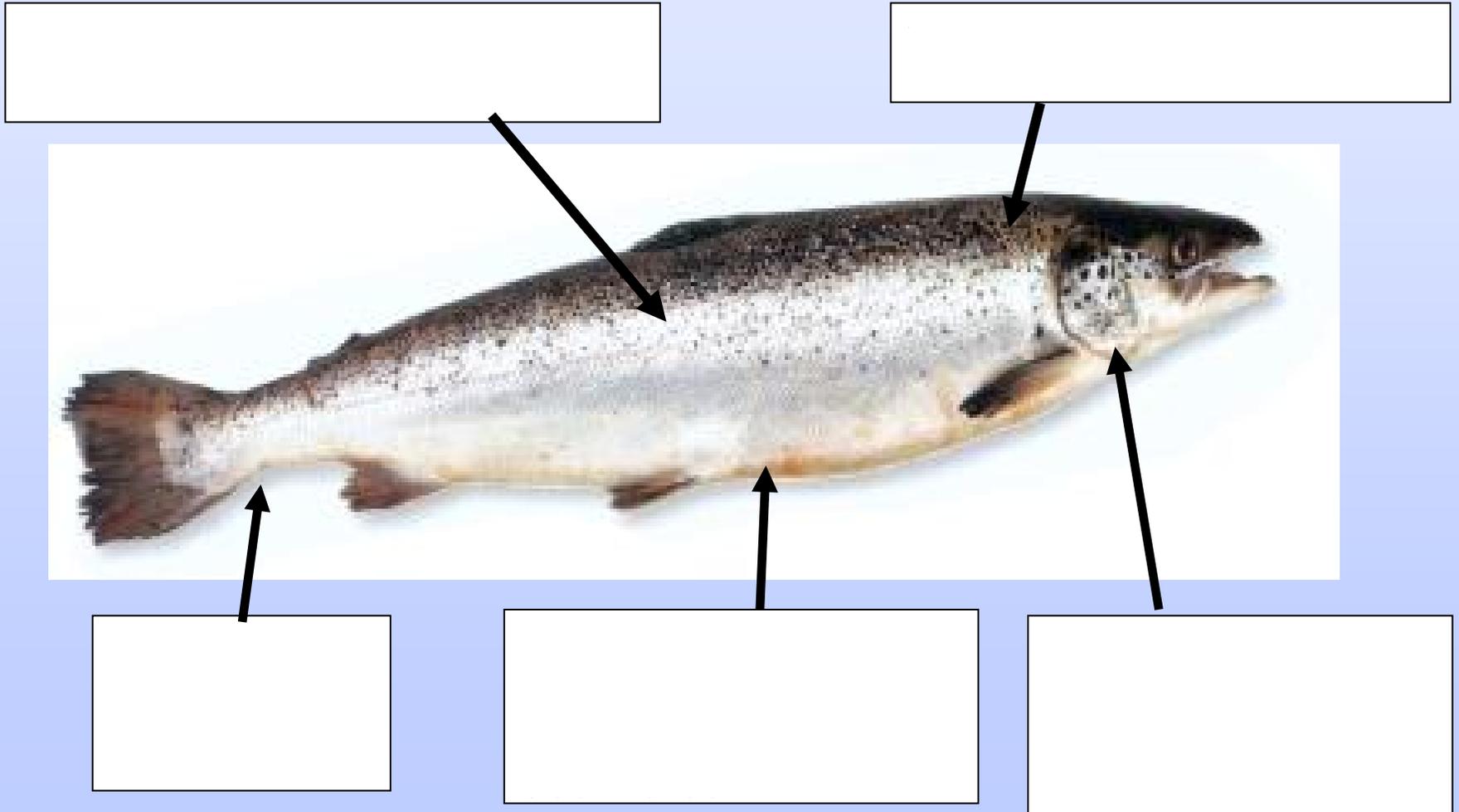
| CLASSIFICATION EN CUISINE | | | |
|---------------------------|------------------|------------|--|
| MER | •Poissons ronds | ➡ 2 filets | Baudroie (lotte), bar (loup), cabillaud, colin (lieu), congre, merlan, rouget, sardine, maquereaux, thon.... |
| | 1.Poissons plats | ➡ 4 filets | Barbue, carrelet (plie), limande, sole portion, sole filet, turbot, raie. |
| | | ➡ 2 filets | Dorade (daurade), saint pierre. |
| EAU DOUCE | 1.Poissons Ronds | ➡ 2 filets | Brochet, carpe, esturgeon, omble chevalier, perche, sandre, truite. |
| | •Migrateurs | | Anguille, saumon, lamproie |

Les découpes

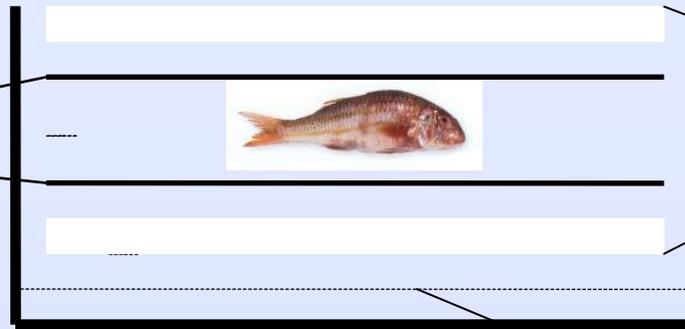
| | Filets | Pavés | Escalopes | Goujonnette | Tronçons | Darnes |
|----------------|--------|-------|-----------|-------------|----------|--------|
| Poissons ronds | | | | | | |
| Poissons plats | | | | | | |

Les différentes préparations préliminaires.

Ecailler / Ebarber / Dépouiller / Vider / Laver / Fileter



Film alimentaire



Glace

Grille

| | |
|---|--|
| | la Bourride Sètoise (soupe de poisson) |
| C | La Bouillabaisse |
| | La fricassée d'écrevisse au vin jaune |
| E | |
| | Le Tumbulotti e pisi (râgout de maquereaux, petits pois et lardons au vin corse) |
| A | le sandre au beurre blanc |
| F | le brochet braisé au champagne |
| D | la truite au Riesling |
| B | |
| | La bouillette d'anguilles du marais |
| | Waterzoi de poissons (ragoût avec julienne de légumes et sauce blanche) |

| | |
|---|-----------------------------|
| A | |
| B | Région Aquitaine |
| C | |
| D | |
| E | Région Bretagne |
| F | |
| G | Région Corse |
| H | Région Franche-Conté |
| I | Région Languedoc Roussillon |
| J | Région Nord-Pas-de-Calais |
| K | Région Poitou-Charentes |



En 2002

Les 4 premières espèces débarquées sont:

en volume

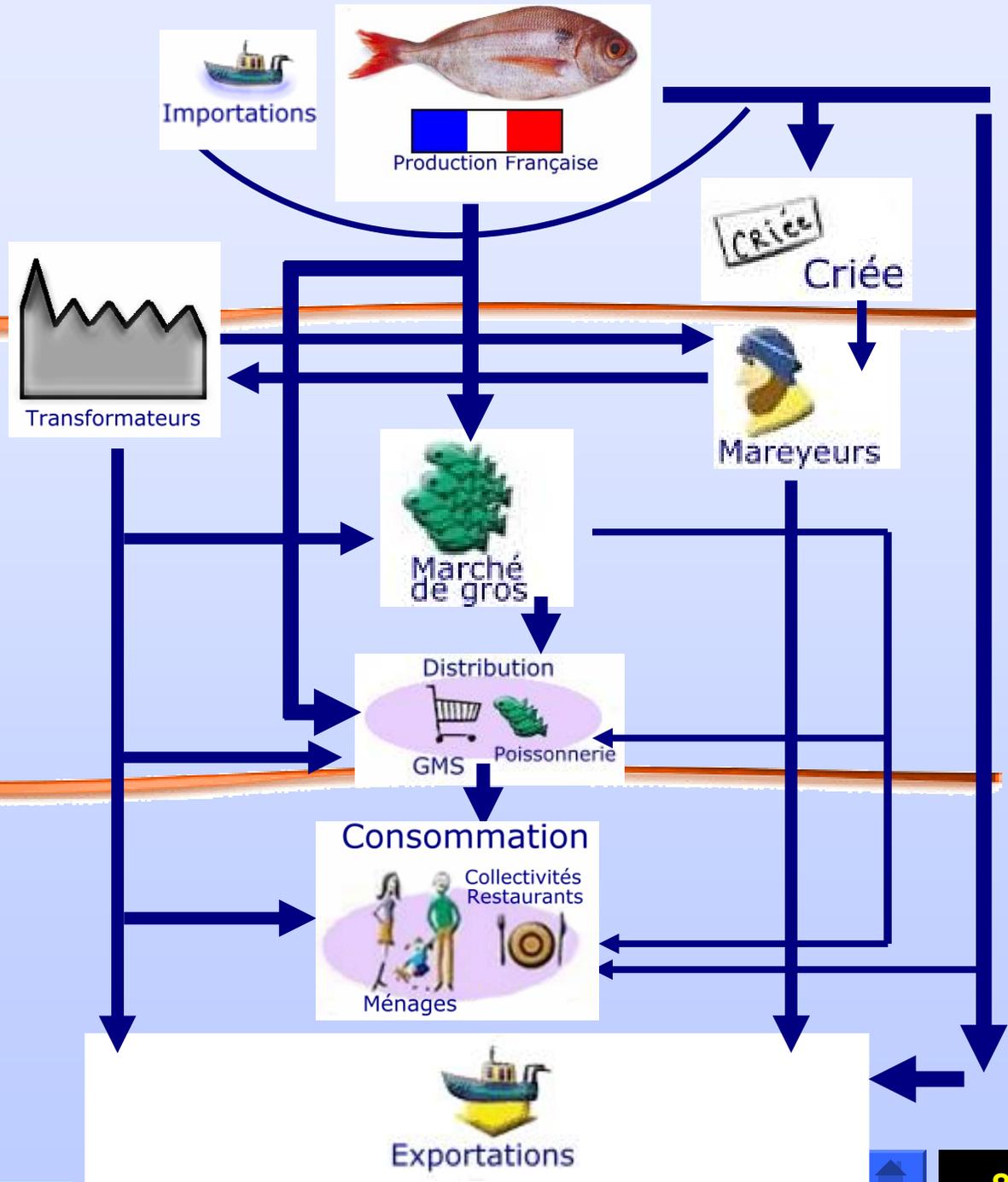
- -
 - *L'anchois*
 - *La seiche*
- en valeur*

-
-
- *La langoustine*
- *La coquille Saint-Jacques*

Les 4 criées les plus importantes en valeur sont:

-
-
- *Lorient*
- *Concarneau*

La Filière Pêche



excroissance de la peau de forme allongée située sous la mâchoire.

- **Face aveugle** : côté non coloré des poissons plats.
- **Nageoires** : elles sont constituées d'une membrane soutenue par des rayons.

On distingue : *Les nageoires paires* :

- les nageoires pectorales,
- les nageoires pelviennes : nageoires postérieures qui peuvent être : jugulaires, lorsqu'elles sont situées sous la gorge ou thoraciques lorsqu'elles sont situées sous les pectorales ou légèrement en avant ou en arrière.

Les nageoires impaires : la nageoire caudale (la queue) / la nageoire anale : située ventralement en arrière de l'anus, / • la nageoire dorsale : située sur le dos

- **Narines** : orifices sans communication avec le système respiratoire, servant pour l'odorat. Chez certaines espèces, les narines sont en rosette (bordure très développée en forme de rosette aplatie).

- **Ocelle** : tache arrondie dont le centre et le tour sont de couleur différente.

: clapet osseux s'ouvrant vers l'arrière par une seule fente couvrant les branchies.

: membrane qui tapisse la cavité de l'abdomen et les organes qui y sont contenus.

- **Pinnule** : très petite nageoire pourvue d'un seul rayon et située le plus souvent en arrière des nageoires dorsales et anales.
- **Rayons épineux** : rayons durs, piquants, d'une seule pièce, par opposition aux rayons mous, articulés et souvent ramifiés.
- **Spinule** : petite épine.

: peau des poissons. Il est soit recouvert d'écailles (Téléostéens), soit de petites dents (Sélaciens).

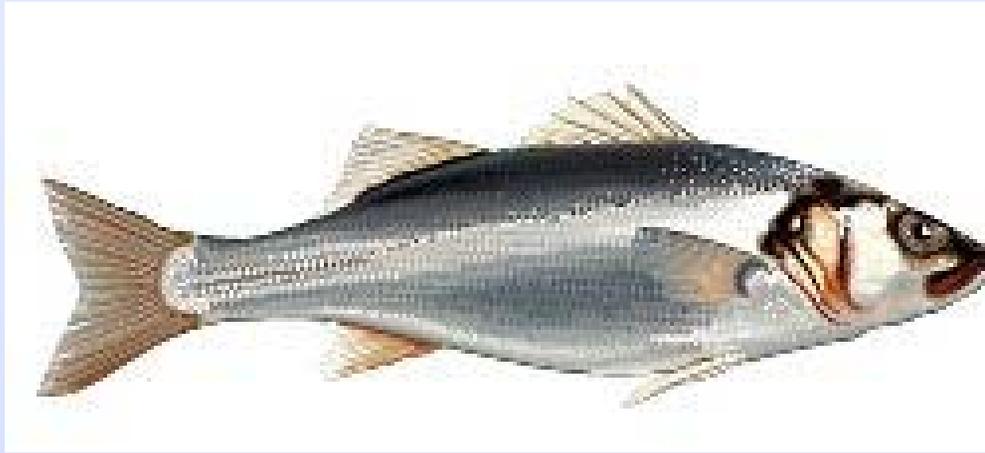


- "... pêché ..."
- "... pêché en eau douce ..."
- "... élevé..."



Le Bar





Le Bar

Il possède 2 nageoires dorsales séparées, à opercule armé de 2 épines et à pré-opercule fortement dentelé postéroventralement. Les adultes ne présentent pas de taches noires. Le palais n'est recouvert de dents que dans la partie antérieure.

Taille maximale : 1 m

Taille commune : 25-70 cm

Poisson rond 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍴 Exemple recettes |
|--------------------|----------------------------|----------------|---------|------------------------------|--------------------|
| | | | | | |



La Barbue





La Barbue

Les yeux, situés sur le côté gauche, sont séparés l'un de l'autre par une distance supérieure à leur diamètre. Il n'y a pas de prolongement des nageoires dorsale et anale sur la face aveugle du pédoncule caudal. La peau, dépourvue de tubercules osseux, est lisse au toucher.

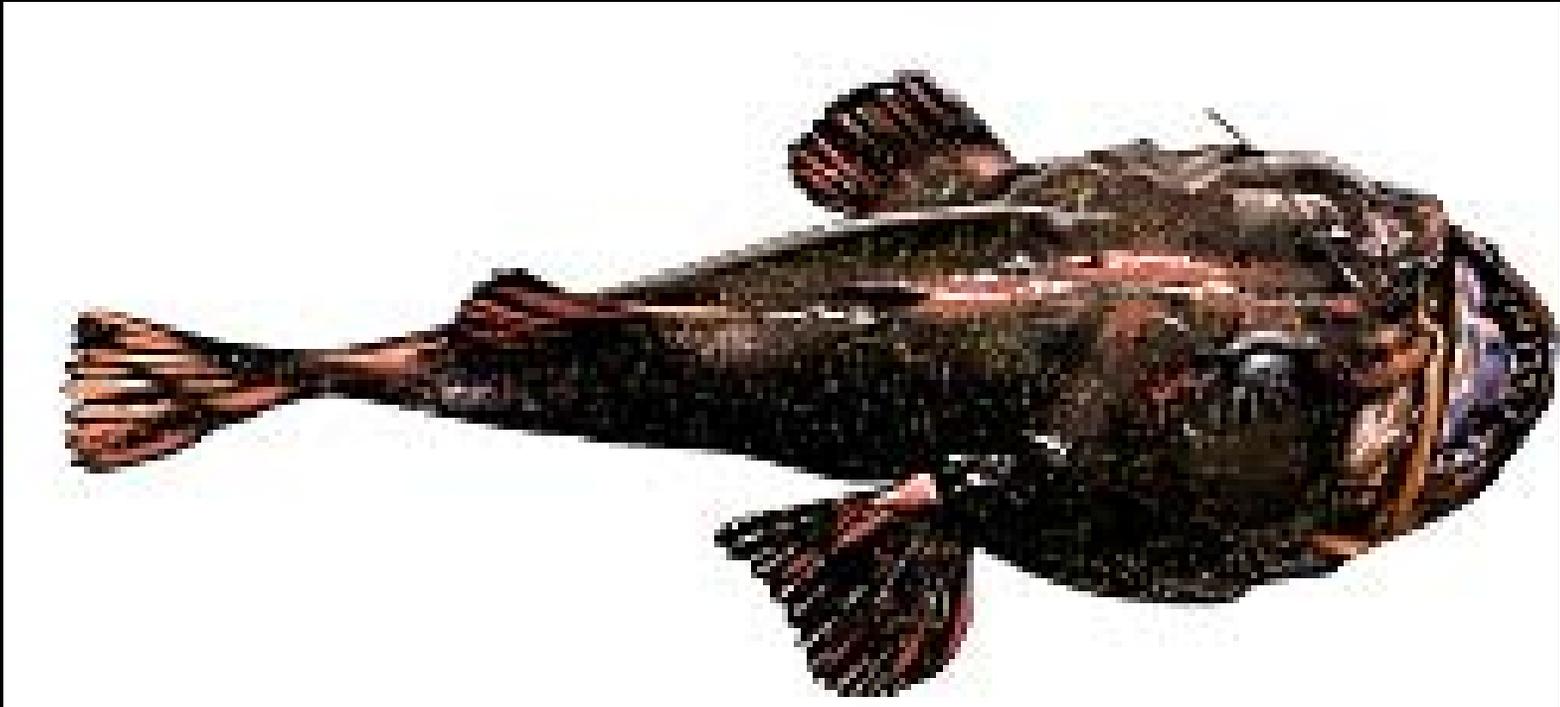
Taille maximale : 1m

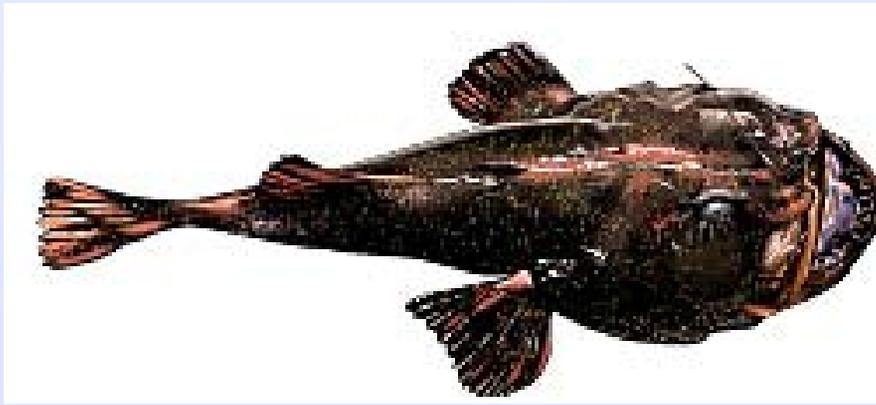
Taille commune : 30-50cm

Poisson plat 4 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

La Baudroie ou Lotte





Baudroie / lotte

la tête presque circulaire étant aussi longue et beaucoup plus large que le reste du corps. La bouche est énorme et armée de nombreuses dents pointues.

Les yeux de petites tailles sont situés dorso-ventralement, précédés par deux rayons isolés.

Les deux baudroies se distinguent de la façon suivante : la baudroie rousse possède un péritoine noir et 8 à 10 rayons sur la seconde dorsale, tandis que la baudroie commune possède un péritoine blanc et 11 à 13 rayons sur la seconde dorsale.

Taille maximale :

Baudroie commune : **2m**

Baudroie rousse : **90cm**

Poisson rond 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

Le Cabillaud





Le Cabillaud

3 nageoires dorsales, 2 nageoires anales, des nageoires pelviennes n'atteignant pas l'anus, 1 ligne latérale colorée de blanc, 1 long barbillion mentonnier.

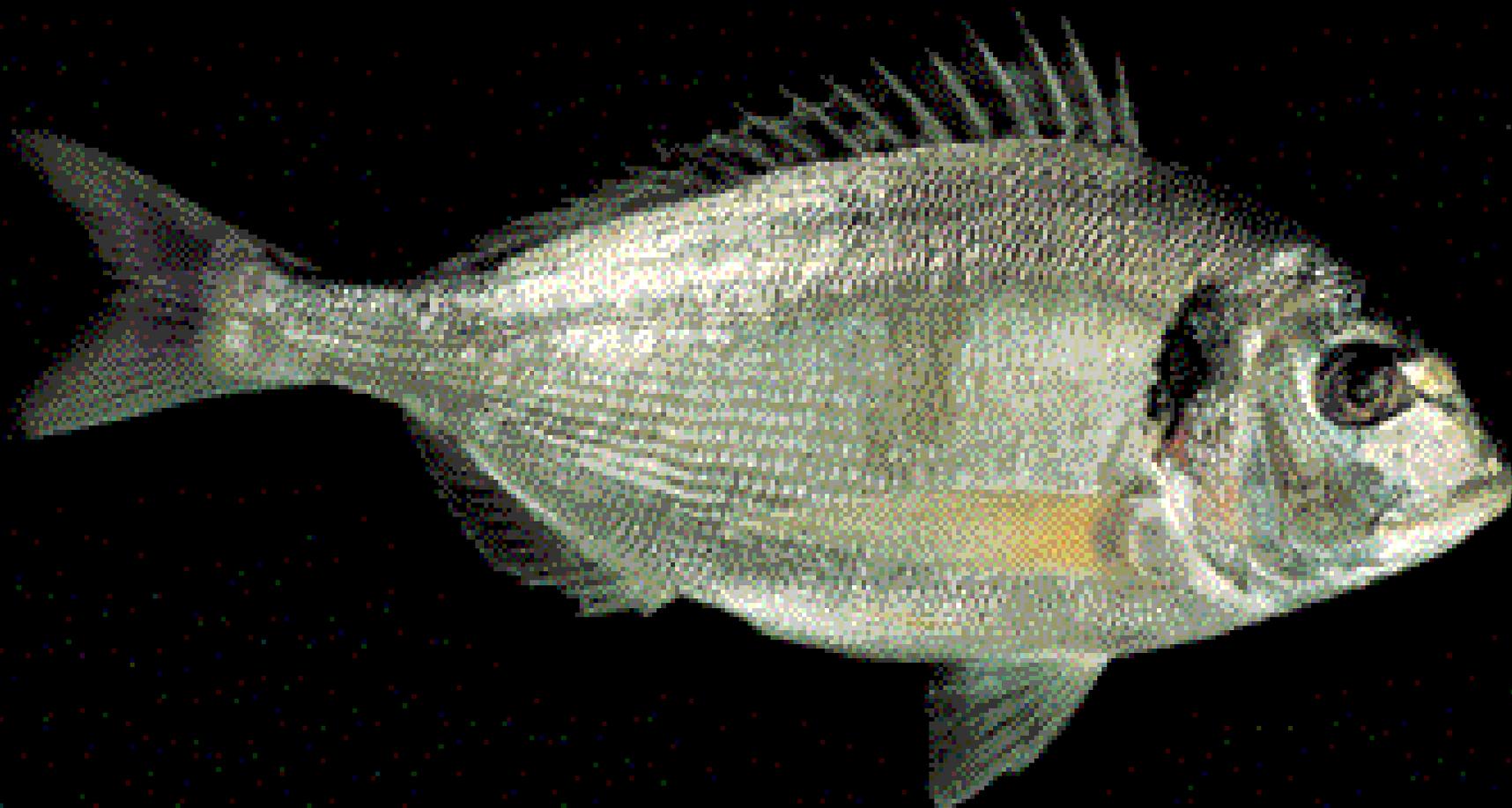
Taille maximale : 1,80m

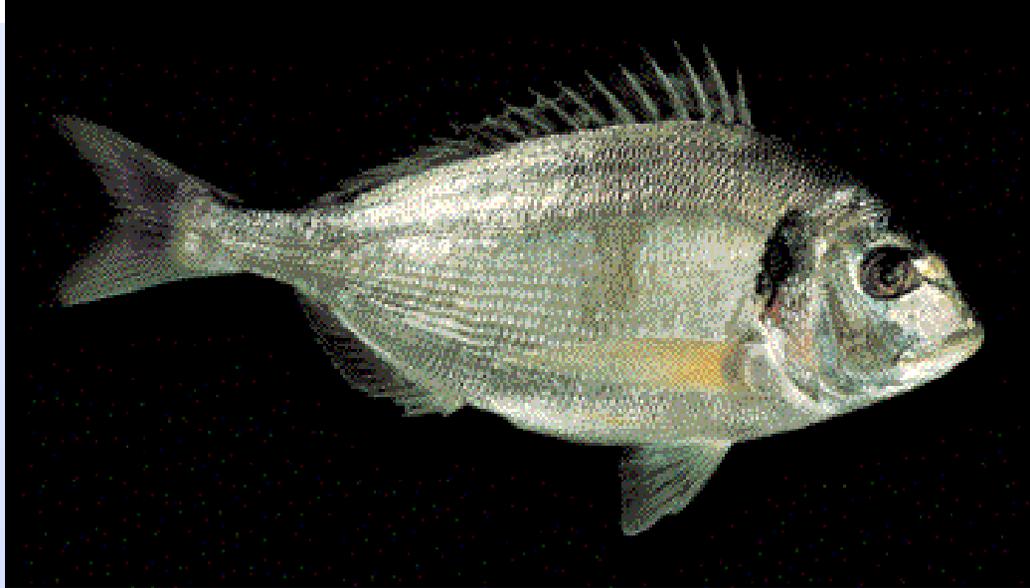
Taille commune : 50-90cm

Poisson rond 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

La Dorade Royale





La Dorade Royale

Présence d'une bande dorée sur le front, entre les yeux, et d'une tache noire à l'origine de la ligne latérale. Présence de 4 à 6 fortes canines, longues et pointues à l'avant de chaque mâchoire, et 2 à 4 rangées de molaires situées latéralement

Taille maximale : 70 cm

Taille commune : 20 - 50 cm

Poisson plat 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 👤 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

La Dorade Grise





La Dorade grise

La coloration du griset est grisâtre (presque bleue foncée lorsqu'il est vivant) ornementé de lignes longitudinales jaunes dorées (disparaissant à la mort). Il est dépourvu de taches noires ou de rayures sombres comme il en existe chez d'autres Sparidés. Les mâchoires ne présentent ni molaires ni canines, mais 4 à 6 rangées de petites dents pointues. Le profil de la tête du griset est déprimé au niveau des yeux.

Taille maximale : 50 cm

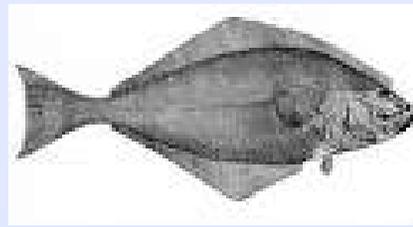
Taille commune : 15-40 cm

Poisson plat 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

Le Flétan





Le Flétan de l'Atlantique

Les yeux sur le côté droit sont séparés par une distance environ égale au diamètre de l'œil. La bouche d'assez grande taille est fendue jusqu'au niveau du centre de l'œil. La ligne latérale présente une courbe au niveau de la pectorale. Le bord postérieur de la caudale est droit ou concave. Très peu d'arête, chair très fine.

Taille maximale : 2,50m

Taille commune : 1 - 1,50m Poisson plat 4 filets

Le Flétan du Pacifique contrairement à son congénère peut mesurer 4 m et peser 300 kg !

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

Le Grenadier





Le Grenadier

Les grenadiers se reconnaissent à leur corps effilé se terminant en pointe vers l'arrière et à la présence de deux dorsales. L'anale est réunie avec la deuxième dorsale (absence de caudale). Le museau du grenadier de roche est entièrement recouvert d'écailles et il est d'une couleur brun violacé. Le grenadier gris présente sur le museau deux petites zones latérales dépourvues d'écaille et est d'une couleur grisâtre.

Taille maximale : 1m Poisson rond 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

La Julienne ou Lingue





La Julienne ou Lingue Franche

2 nageoires dorsales, 1 nageoire anale. L'extrémité des nageoires pelviennes n'atteint pas le niveau de celle des nageoires pectorales.

La mâchoire supérieure est proéminente ; le barbillon mentonnier a une taille supérieure au diamètre de l'œil.

Taille maximale : 2m

Taille commune : 63cm-1,60m

Poisson rond 2 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 👤 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

Le Limande





La Limande

es yeux se situent sur le côté droit, la bouche terminale est petite : elle n'atteint pas vers l'arrière le centre de l'œil, la ligne latérale présente une courbe marquée au niveau de la pectorale. Elle possède parfois des taches jaunâtres orangées.

Taille maximale : 40 cm

Taille commune : 20-30 cm

Poisson plat 4 filets

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 👤 Exemple recettes |
|--------------------|----------------------------|----------------|---------|------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

La Sole



La sole



Poisson plat forme ovale presque parfaite, yeux à droite, côté aveugle blanc crème.

Céteau = 12 à 25 cm Atlantique Océan Indien

- **Sole commune** = 25 à 40 cm Atlantique Médit.
- **Sole perdrix** = 20 cm Atlantiq Médit. Adriatique
- **Sole Blonde** = 15 à 30 cm Atlantique Mer du Nord
- **Sole du Sénégal** = 25 à 60 cm Atlantique

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 👤 Exemple recettes |
|--------------------|----------------------------|----------------|---------|------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

La Rascasse





Les Rascasses

Les Scorpaenidés possèdent des rayons épineux et une seule nageoire dorsale.

Rascasse rouge : Présence de lambeaux de peau sur la mandibule. Intérieur de la bouche clair. Corps assez allongé, de couleur rouge à jaune avec des marbrures.

Rascasse brune : Pas de lambeaux de peau sur la mandibule. Intérieur de la bouche clair. Corps assez trapu, gris-brun, avec le plus souvent des taches sombres.

Sébaste chèvre : Corps de couleur rouge, cavité buccale noirâtre, 12 à 13 rayons mous sur la dorsale.

Taille maximale :

rascasse rouge : 51 cm

Poisson rond 2 filets Rascasse brune : 30 cm

sébaste chèvre : 46 cm

en Atlantique et 30 cm en Méditerranée



| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 📖 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

Le Saint-Pierre





Le Saint-pierre

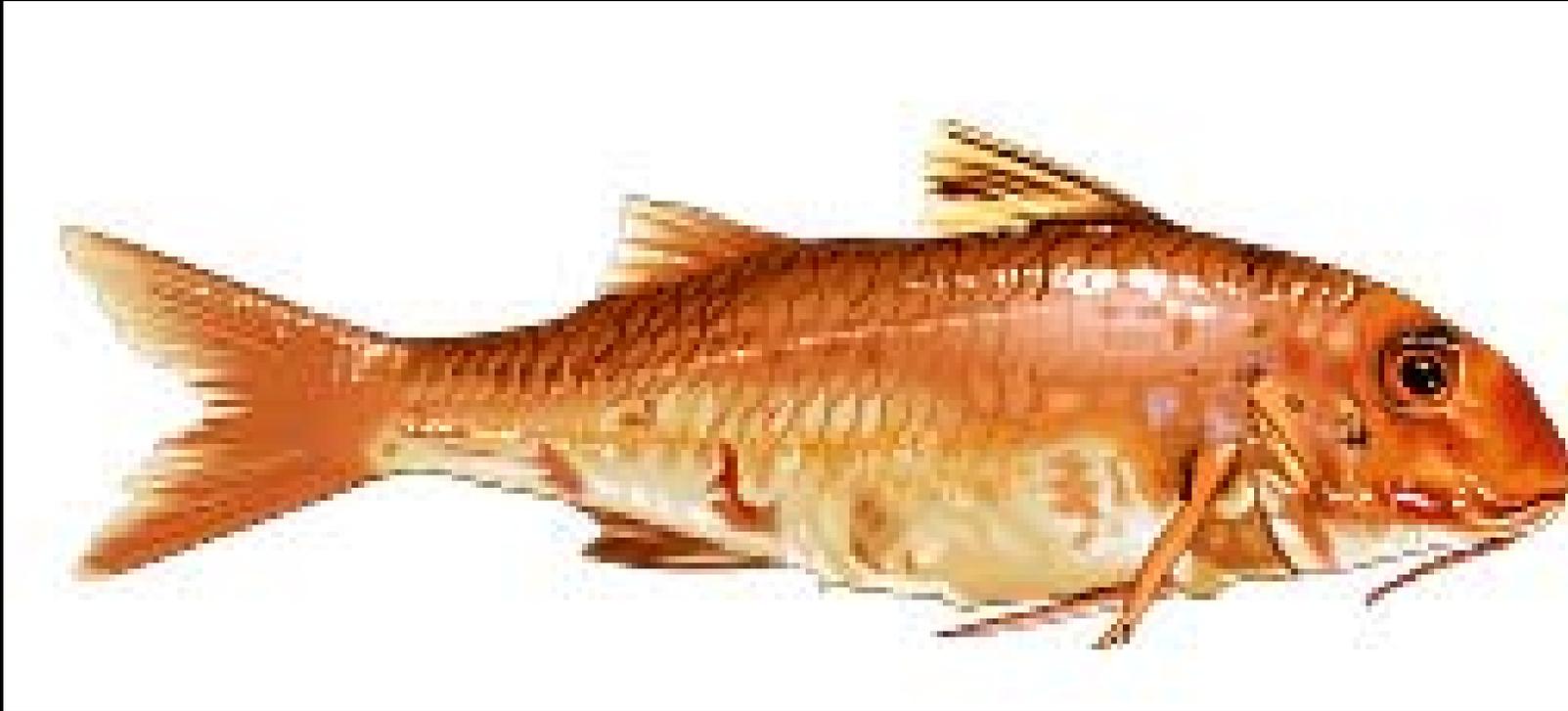
Le saint-pierre a un corps élevé et comprimé latéralement. La bouche est grande, fortement oblique et très protractile. Les nageoires pelviennes ont une épine et 6 à 8 rayons mous. Elles se trouvent au niveau ou en avant de la base des nageoires pectorales. il y a 5 à 10 scutelles épineuses à la base de la nageoire dorsale et 6 à 11 à la base de la nageoire anale. Le corps gris verdâtre doré porte sur les flancs un grand ocelle dont le centre est noirâtre et le tour gris clair jaunâtre.

Taille maximale : 65 cm

Taille commune : 20-40 cm **Poisson plat 4 filets**

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro-alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|-------------------------------|----------------|---------|---------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

Le Rouget (barbet)



Le rouget



- On distingue le rouget-barbet, le rouget du Sénégal et le rouget de vase (Arcachon, Corse, Provence)
- Barbet (Vendée Cherbourg) : tête et museau écrasé, rayé de jaune
- Sénégal (Afrique Tropicale) : rose-rouge rayé de fines bande à point jaune (les grondins n'appartiennent pas à cette famille)

| Mode de production | Frais entier plein ou vidé | Frais morceaux | Surgelé | Préparation agro- alimentaire | 🍷 Exemple recettes |
|--------------------|----------------------------------|----------------|---------|-------------------------------------|--------------------|
| | | | | | |

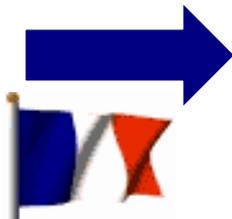


LES COQUILLAGES & CRUSTACES



| CATEGORIES | FAMILLES | EXEMPLES |
|---------------------------|----------|----------|
| CRUSTACES | | |
| | | |
| | | |
| MOLLUSQUES | | |
| | | |
| MOLLUSQUES SANS COUILLE | | |
| | | |
| AUTRES ANIMAUX AQUATIQUES | | |

Conchyliculture
Ostréiculture
Française



1^{er} producteur
d'huîtres



130 000 tonnes



4^{ième} rang
mondial derrière :
USA
JAPON
COREE

200 000 tonnes
coquillages



4000
entreprises



20 000
personnes



CA 600 millions
d'euros



Conchyliculture :
Mytiliculture :
Ostréiculture :

Raison sociale

Estampille sanitaire



G. PASSARD
Port de Lamos
33470
GUJAN-MESTRAS
Tél. : 0556623215

FRANCE

F
33.129.02
C.E.E

NOM COMMUN DU COQUILLAGE : **COQUILLE ST. JACQUES**
NOM SCIENTIFIQUE : **PECTEN MAXIMUS**
DATE DE CONDITIONNEMENT : **28 SEPT. 2003** 4 KG

CES COQUILLAGES DOIVENT ETRE VIVANTS AU MOMENT DE L'ACHAT

Masse nette ou nbr. De pièces

| Variété | Provenance | Epoque | aspect |
|--------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|
| Coquillages bivalves | | | |
| Amande de mer | Manche, Atlantique | Oct. – mars | Velouté, coquille marron |
| Clam | Atlantique, Amérique | Oct. – févr. | Grand, lisse, coquille marron |
| Coque | Manche, Atlantique | Oct. – avril | Ovale, coquille blanche |
| Couteau | Manche | Mars – mai | Rectangulaire, coquille beige foncé |
| Palourde | Atlantique, Manche | Toute l'année | Coquille striée, jaune à marron |
| Pétoncle noir | Atlantique, Méditerranée | Fin mars – fin déc. | Oreilles de taille inégale, coquille marron |
| Praire | Manche, Atlantique | Oct. – mars | Côtes concentriques, coquille gris-blanc |
| Vanneau, pétoncle blanc | Manche, Atlantique | Nov. – Janv. | Oreilles de taille peu égale, coquille blanche |
| verniss | Atlantique, Méditerranée | Toute l'année | Grand, lisse, coquille brun fauve |
| Coquillages gastropodes | | | |
| Bigorneau | Atlantique, Irlande | Toute l'année | Globuleux, coquille brune ou noire |
| Bulot ou buccin | Atlantique, Méditerranée | Févr.– juill : oct.-déc. | Conique, ventru, à spirale, coquille marron |
| Lambi | Antilles | Toute l'année | Intérieur nacré, coquille rose |
| Ormeau | Atlantique, Méditerranée | Mars-mai | Ovale, coquille grise |
| Patelle ou bernique | Manche, Atlantique | Toute l'année | Régulière, ovale, élevée, coquille marron |

LES COQUES ET PALOURDES



Les coques = famille des **vénéridés**.
 Les palourdes = famille des **cardiides**.

font partie des coquillages les plus répandus de nos rivages



+ plus connues sont la Moule dite **commune** (mytilus edulis) et la Moule dite **d'Espagne** ou méditerranéenne (Gallo provincialis), plus grosse.

La moule est un bivalve son élevage se nomme la mytiliculture.

L'élevage sur bouchot (pieux en chêne) se pratique surtout du Cotentin à la Charente, l'élevage à plat en mer du nord, au Croisic et l'élevage sur cordes est propre à la méditerranée. La moule de bouchot de la Baie du Mont Saint-Michel obtient l'A.O.C en juin 2006

• commercialisées vivantes au litre ou au poids, en saumure, en conserve, cuisinées ou surgelée.



LA COQUILLE SAINT-JACQUES

- Le + gros des **pectinidés** de nos côtes.
- Emblème des pèlerins de Saint-Jacques de Compostelle
La taille minimale pour la capture est 10 cm (11 cm pour la baie de seine).
- Vendue en coquille pendant période de pêche (octobre à mai) et décoquillée le reste du temps, également surgelée.





LES CEPHALOPODES



LE CALMAR ou ENCORNET
(chipirons à partir de 80 p/kg)

Corps fusiforme, prolongé sur la partie postérieure par des nageoires qui forment un ensemble losangique. Possède 10 tentacules dont 2 plus longues.



LA SEICHE
(supion à partir de 80 indiv/ kg)

Elle possède un corps ovale légèrement aplati, entouré de nageoires de faible largeur qui prolongent chaque côté du corps. Taille commune 10 à 40 cm.



LE POULPE

Présence d'une couronne de 8 bras, très musclés reliés entre eux par une membrane très développée. Les bras portent intérieurement 2 rangées de ventouses. Taille commune env. 1 m

Carapace ovoïde plus large que longue, lisse et de couleur brune, face inférieure blanche plus ou moins crème, pinces très développées en diamètre et très puissantes. Calibres : [13 à - 16 cm] ou [+ de 16 cm] Il s'achète de préférence vivant.

HOMARD / LANGOUSTE / LANGOUSTINE

Le homard = pinces hyper développées – couleur bleue
Langouste = pas de pince – couleur orangée (bretonne)

Sa coloration **rouge à la cuisson est due à la détérioration d'un pigment, on appelle cette phase la « cardinalisation »** (en référence à la robe rouge des cardinaux) On distingue le **homard Européen (bleu violacé) du Homard américain (rougeâtre ou verdâtre) beaucoup moins cher et moins fin.**



QUEUE

6 segments articulés
& pattes ventrales

CEPHALOTHORAX

Antennes, pinces et
pattes marcheuses



HOMARD
EUROPEEN



HOMARD AMERICAIN



LA LANGOUSTE

La langouste se caractérise par de très longue antenne, la présence d'épines sur le côté et l'absence de pince.

taille légale = 23 cm.

La langouste rouge (royale ou bretonne) meilleure & plus cher que la langouste verte de Mauritanie.



ACHAT ET CONSOMMATION : les crustacés s'achètent vivant (doivent être très vigoureux au toucher) présentées sur de la glace pilée, **œil bien noir et brillant, carapace brillante et aucune odeur ammoniacquée. Dans la mesure du possible ils se cuisent vivant. On les trouve également entiers surgelés (au naturel) ou en morceaux (queue de langouste, queue de homard)**



Les autres crustacés



La cigales



L'araignée



L'oursin

*Percebes ou
pousse-peids
(jusqu'à 130 €/kg)*



Un plateau de fruits de mer ?



L'Ecailler

6 huîtres fines de claires n°4, 12 crevettes tropicales, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, bulots.

14,50
€/pers.

Le Mareyeur

1/2 tourteau, 6 huîtres fines de claires n°4, 8 crevettes tropicales, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 2 langoustines, bigorneaux, bulots.

23,90
€/pers.

L'Amarine

1/2 tourteau, 9 huîtres fines de claires n°4, 12 crevettes tropicales, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 2 langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises.

29,50
€/pers.

Le Royal

1/2 homard, 1/2 tourteau, 9 huîtres fines de claires n°4, 8 crevettes tropicales, 3 amandes, 3 moules d'Espagne, 2 langoustines, bigorneaux, bulots, crevettes grises.

41,90
€/pers.

Restaurant Amarine (chaîne de restaurant spécialisés fruits de mer)



HUITRES CREUSE =

PETITES

MOYENNE

GROSSES

TRES
GROSSE

HUITRES PLATE =

N° 6

N°5

N°4

N°3

N°2

N°1

N°0

N°00

N°000

2 kg

3 kg

4 kg

5 kg

6 kg

7 kg

8 kg

9 à 10 kg

10 à 12 kg

Régions de production :

HUITRES CREUSES :

HUITRES PLATES :



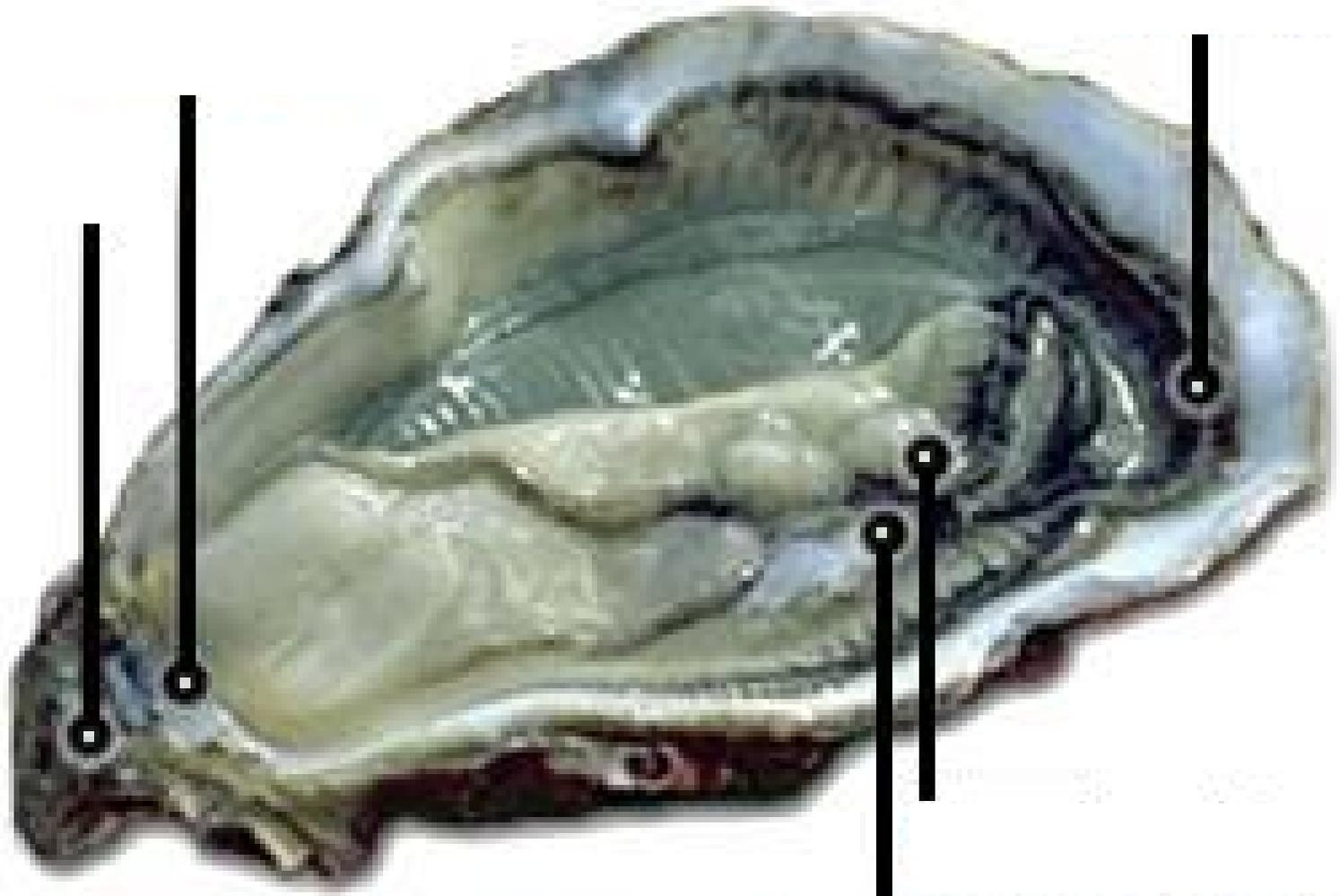
**Fine de claire & Spéciale =
Marennes Oléron (Charente)
Arcachonnaise = Bassin d'Arcachon
Bouzigue = méditerranée**



**Belon = Bretagne
Gravettes = Bassin d'Arcachon
Bouzigue = Bassin de Thau**



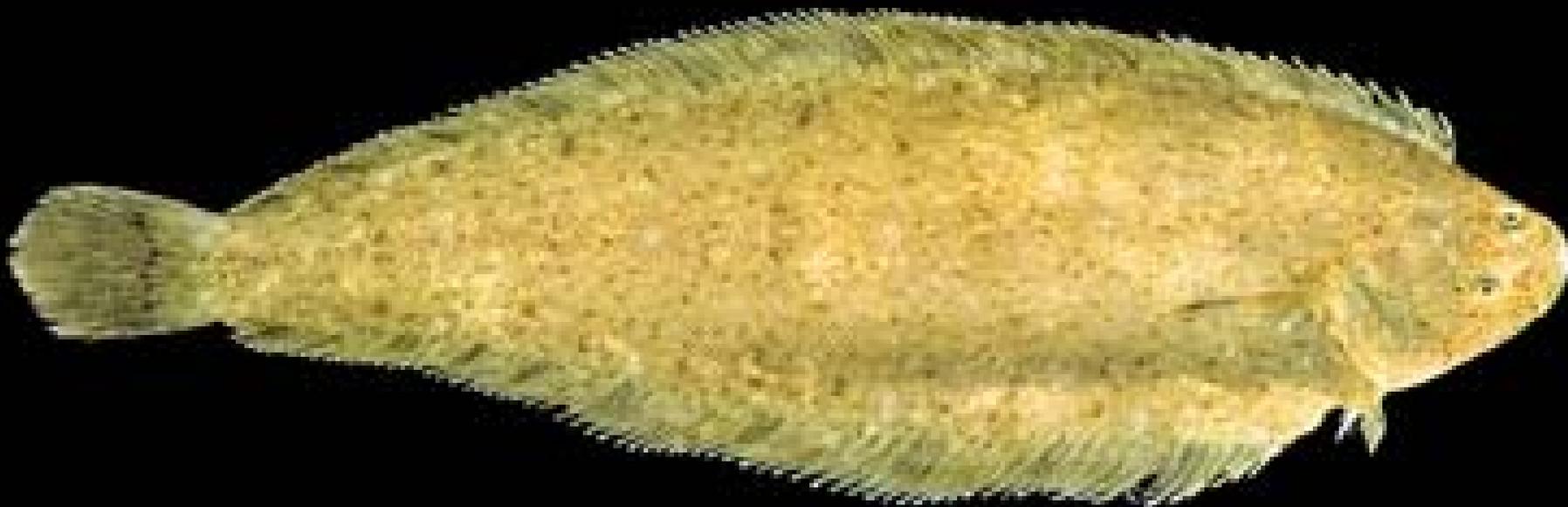
**La Fine de claire de Marennes-Oléron est la seule
huître a posséder le précieux LABEL ROUGE**



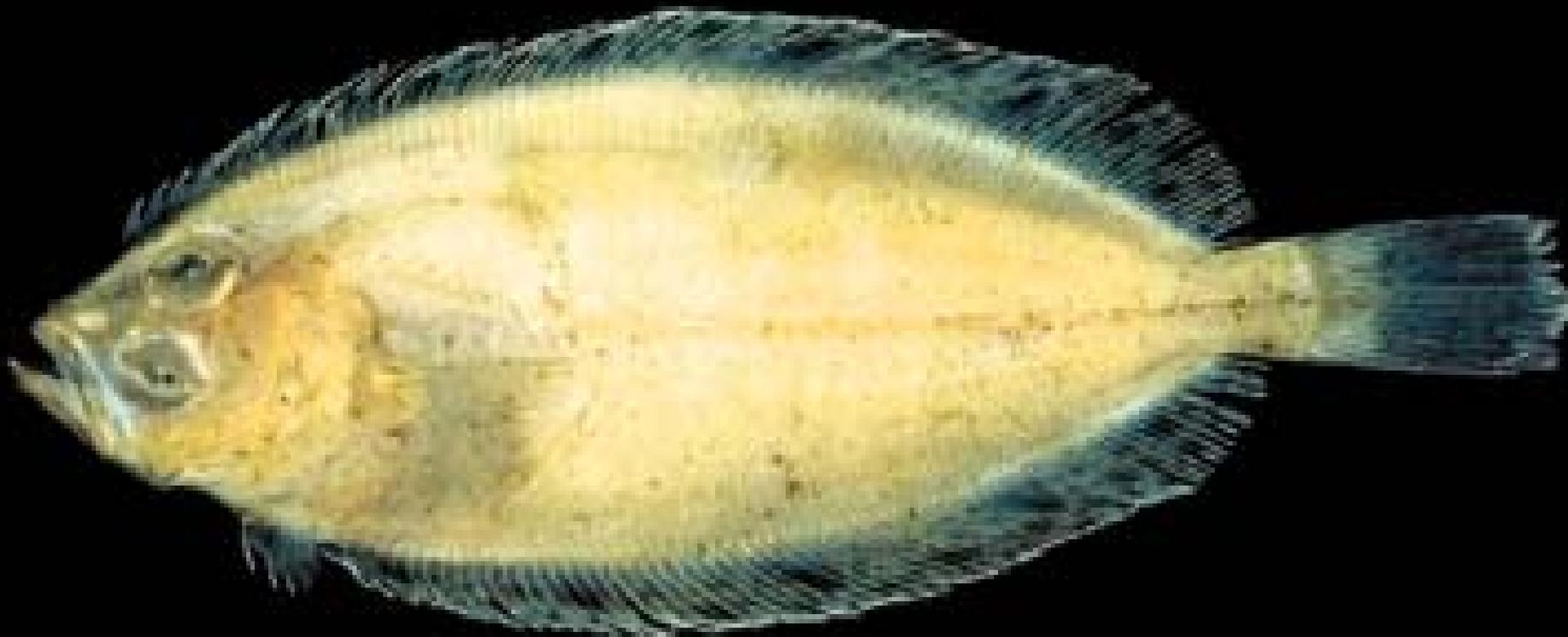
D'autres poissons...



Le Céteau



La Cardine



Le Chinchard



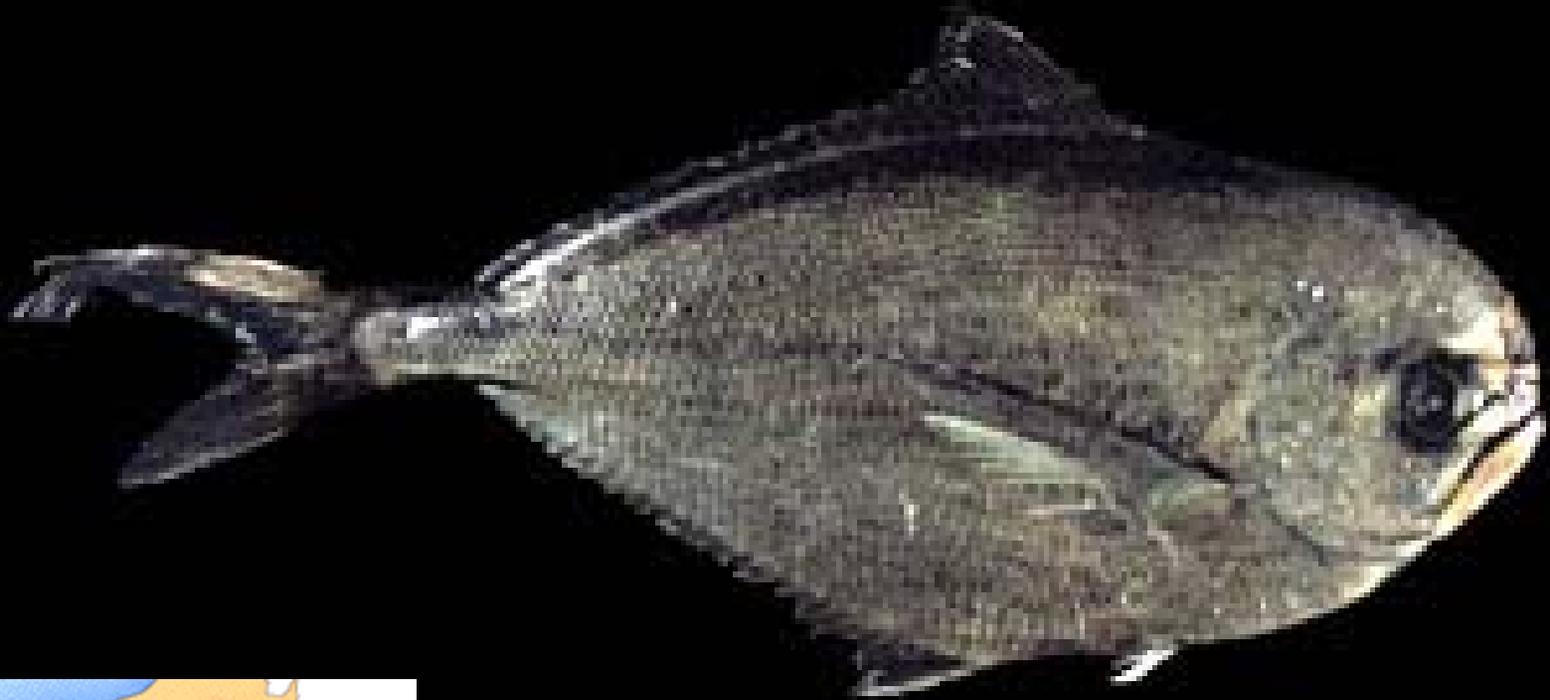
L'Eglefin



Autre dénomination de vente admise : haddock (état fumé)



La Grande Castagnole



Autre appellation de vente admise : hirondelle



Le Lieu Jaune



Le Loup de l'Atlantique



Autre dénomination de vente admise : Loup de mer



Le Grondin



Le Hareng



Le Maquereau



Le Marbré



Autres dénominations de vente admises : dorade-marbré



Le Merlu



Le Mulet



Le Pageot rose



Autre dénomination de vente admise: dorade rose



La Plie Cynoglosse



Autre appellation de vente admise : plie grise



La Raie



Le Requin hâ



*Autres dénominations de vente admises :
Hâ, Chien, saumonette (état pelé)*



La Roussette



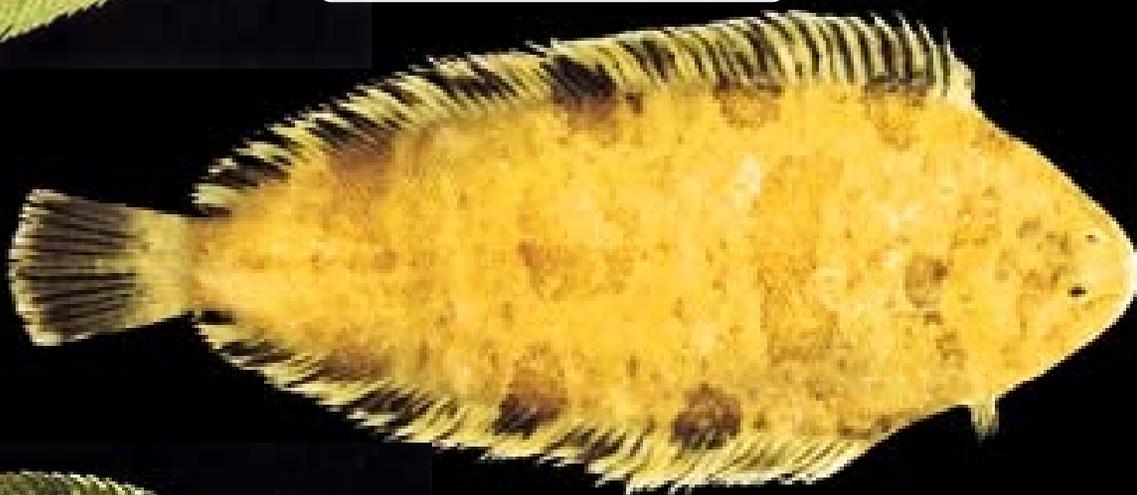
Autres dénominations de vente admises :
Roussette, Saumonette (état pelé)



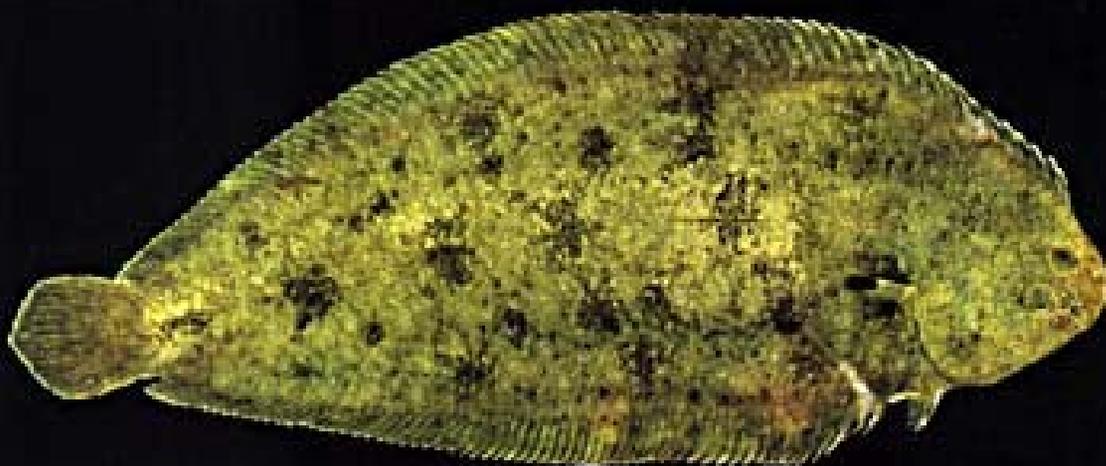
Sole blonde



Sole perdrix



Sole commune



Le Germon



Autre appellation de vente admise : thon blanc

Le Thon Rouge



Le Tacaud



Sources :

- Technologie Culinaire Ed. FOUCHER
- Ofimer : <http://www.ofimer.fr/>
- Ifremer
- Larousse des produits du marché
- Larousse Gastronomique
- Site Ministère Agriculture (www.agriculture.gouv.fr/)
- Site coquillages : <http://www.fruitsdelamer.com/coquillages/index.php3>

