



Menu de fêtes 2025

Poissonnerie & Traiteur
L'Atelier Marin - Bondues

03 74 09 44 22

644 Avenue du général de Gaulle - Bondues

Horaires d'ouverture : mardi au samedi de 8h30 à 19h, dimanche de 8h30 à 12h30

Horaires exceptionnels fêtes :

Lundi 22 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Mercredi 24 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Jeudi 25 décembre - ouvert de 8h30 à 12h30

Vendredi 26 décembre - fermé

Lundi 29 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Mercredi 31 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Jeudi 1 janvier - fermé

l'atelier Marin

A l'atelier Marin, nous sommes les petits nouveaux à Bondues. Pour vos fêtes on vous régale avec

DES PRODUITS DE QUALITÉ

QUE DES PLATS FAITS MAISON

DES PRODUITS FUMÉS SUR PLACE

PAR NOTRE EQUIPE

AVEC PASSION

Dernières commandes le Jeudi 18 décembre pour le 24. Le 28 décembre pour le 31. Nous pourrions être amenés à stopper la prise de commande de façon anticipée en fonction de la demande (notamment sur les plateaux)

Sauf exception, les tarifs affichés sont fermes. En cas d'évolution importante nous obligeant à revoir le tarif, nous vous en informerons au préalable.

Pour des questions d'organisation, hors commande, aucune découpe de poisson ne pourra être réalisée les 24 et 31 décembre.

Fumaison et salaison

Saumon fumé Ecosse (maison)

Filet entier tranché (≈1,6kg avec peau) | 55€/Kg

Plaque de saumon | 500gr | 32€

Saumon fumé au détail | 70€/Kg

Saumon Gravelax (maison)

Pavé | 500gr | 27€

Saumon Gravelax au détail : 60€/Kg

Maquereaux fumés (maison)

Maquereau au poivre | 32,9€/Kg

Maquereau aux herbes de Provence | 32,9€/Kg

Haddock Fumé (JCDavid)

Haddock au Détail : 50€ / Kg

Assiette nordique

Assortiment de salaisons | 32,9€/Kg

Saumon fumé, maquereau fumé, haddock...

MENUS

Tout est fait maison !

APERITIF

Accras de poissons | 150gr | 4€

Rillettes de saumon | 200gr | 8€

Tataki de thon | 200gr | 10€

Beignets de crevettes | pièce | 1,35€

Crevette marinée à l'huile de sésame, soja et gingembre

Mini-ball croquettes de crevettes | pièce | 1,6€

ENTREE

Tartare de saumon | 100gr | 4,5€

Salade de poulpe | 80gr | 4€

Salade de crevettes | 80gr | 4€

PLAT

Croquettes de crevettes | pièce | 4,9€

Risotto de St-jacques | Portion | 8,5€

200gr de riz cuit & 3 noix de Saint Jacques

Coquille Gratinée St-Jacques | pièce | 6,9€

Coquille reconstituée, fond poireaux & champignons, 3 demies St Jacques, béchamel à la langoustine, chapelure Vandrome

Bar / Barbue farci | pièce | selon cours

Bar façon portefeuille farci de légumes et herbes, à accompagner de riz

POISSONS

PREPARATION POISSON & CO

**Pensez aux poissons et leurs découpes festives
pour régaler vos convives!**

Bar de ligne en portefeuille | selon cours | $\approx 50\text{€}/\text{Kg}$

Pavés de turbot | selon cours | $\approx 60\text{€}/\text{Kg}$

Barbue en portefeuille | selon cours | $\approx 50\text{€}/\text{Kg}$

Médailles de lotte | selon cours | $\approx 50\text{€}/\text{Kg}$

St-Pierre | selon cours | $\approx 45\text{€}/\text{Kg}$

Noix de St-Jacques | selon cours | $\approx 60\text{€}/\text{Kg}$

Sole | selon cours | $\approx 50\text{€}/\text{Kg}$

Cours estimatifs pour Noël sur les poissons entiers, il nous est impossible de connaître avec précision les cours en vigueur pour les fêtes

FRUITS DE MER

Plateau de Noël | Par personne | 30€

6 huîtres Marennes d'Oléron N°3

1 pince de tourteaux (8/12)

2 langoustines

3 crevettes Madagascar Label Rouge (30/40)

3 crevettes Equateur (20/30)

50 gr de crevettes grises

100 gr de bulots

Servi avec l'accompagnement

*Citron | Sauce échalote | Mayonnaise maison | rince doigt |
pique à coquillage*

FRUITS DE MER

Forfait Plateau (citron, mayo, pique...) | Par plateau | 5€
Commande en vrac | mayonnaise offerte

Huîtres creuses

Marennes N°2 | douzaine | 16,8€
Marennes N°3 | douzaine | 13,2€
Utah beach N°3 | douzaine | 19,2€
Gillardeau N°2 | douzaine | 36€
Gillardeau N°3 | douzaine | 30€

Huîtres plates

Belon Très Grosse - N°00 | pièce | 2,8€

Crevettes cuites

Crevettes Madagascar Label Rouge 10/20 | 59€/Kg
Crevettes Madagascar Label Rouge 30/40 | 54€/Kg
Crevettes Equateur 20/30 | 18,9€/Kg
Crevettes Equateur 40/60 | 17,2€/Kg
Crevettes sauvages U10 | 59€/Kg
Crevettes Grises | 43,5€/Kg

Crevettes crues

Crevettes crues Equateur 20/30 | 20,4€/Kg
Crevettes crues sauvages U10 | 59€/Kg

FRUITS DE MER

Langoustines

Langoustines 16/20 | 39,9/Kg

Langoustines 20/30 | 34,9€/Kg

Tourteaux

Tourteau vivant 6/800 | 25€/Kg

Tourteau cuit 6/800 | 30€/Kg

Pince Tourteau 8/12 | 43,9€/Kg

Pince Tourteau 3/5 | 63,9€/Kg

Homards (vivants ou cuits)

Homard 4/600 | ≈75€/Kg

Homard 1/1.2 | ≈75€/Kg

Langoustes

1/2 Langouste cuite (300gr) | pièce | 20€

Langouste rouge royale vivante | 130€/Kg

FRUITS DE MER

Oursins

Oursins Galice | 49€/Kg

L'ouverture préalable des oursins est interdite

Coquilles St Jacques

Coquilles France | Selon cours du jour | ≈60€/Kg

Coquillages

Palourdes | 35€/Kg

Praires | 25€/Kg

Clams | 32€/Kg

Bulots cuits | 19,9€/Kg

Amandes | 9€/Kg

Bigorneaux cuits | 30€/Kg

Moules | 7,5€/Kg



l'atelier Marin

03 74 09 44 22

644 Avenue du général de Gaulle - Bondues

Horaires d'ouverture : mardi au samedi de 8h30 à 19h, dimanche de 8h30 à 12h30

Horaires exceptionnels fêtes :

Lundi 22 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Mercredi 24 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Jeudi 25 décembre - ouvert de 8h30 à 12h30

Vendredi 26 décembre - fermé

Lundi 29 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Mercredi 31 décembre - ouvert de 8h30 à 19h

Jeudi 1 janvier - fermé