

TRAITEUR

POISSONNERIE DEVELAY

Maison familiale fondée en 1984



Le cannet
71 bd sadi carnot
04 93 45 74 71

Mougins
847 av de tournamy
04 93 75 23 66



L'Apéritif



Accras de morue	39.90€/kg
Crevettes tempura	1.30€/pce
Gyozas aux crevettes	1.30€/pce
Navettes au saumon fumé	2.50€/pce
Canapés aux rillettes de saumon ou thon	2.00€/pce
Gaspacho et sa fine brunoise de poivrons	2.20€/pce
Verrine de saumon fumé et sa ricotta aux herbes	2.50€/pce
Moules farcies	0.75€/pce
Escargots de bourgogne	1.00€/pce

Notre sélection de caviars à découvrir en boutique

Nos Entrées

Tataki de saumon ou thon	8.00€/10.50€/6pcs
Tartare de Gambero Rosso	12.00€/part
Carpaccio de Gambero Rosso	14.00€/part
Salade de poulpe	49.90€/kg
Salade de crustacés aux agrumes	69.90€/kg
Taboulé aux crevettes	19.90€/kg
Dos de saumon fumé (200gr ou 450gr)	29.00€/65.00€
Saumon fumé tranché main	95.00€/kg
Gravelax de saumon	69.90€/kg
Salade d'algue wakame	29.90€/kg
Coquille St-Jacques à la béchamel	7.50€/pce
Les terrines au choix: saumon/ st-jacques/ crabe	45.00€/kg



Nos Plats

Prix au kg ou pour une part

Moules marinières ou sauce poulet (crème)	14.90€/kg
Brandade de morue	25.90€/kg
Calamars à la sétoise	39.90€/kg
Bouillabaisse	35€
Lotte à l'armoricaine	25€
Gratin de fruits de mer	14€
Couscous de la mer	20€
Blanquette de lotte au safran	25€
Aïoli de cabillaud	12€
Paëlla <i>Classique</i> : (riz/calamars/moules/crevettes équateur/poisson/chorizo)	12€
Paëlla <i>Gourmande</i> : (<i>Classique</i> + lotte & crevettes madagascar)	20€
Paëlla <i>Royale</i> : (<i>Gourmande</i> + poulet & langoustines)	28€
Supplément pour les paëllas: Gambas sauvage	4€/pce
Lasagne au saumon	12€
Linguine au homard, bisque maison	25€
Linguine à la langouste, bisque maison	30€



Nos poissons et crustacés cuits

 *Prix pour une part*
= *Incluant un accompagnement*

Filet de loup poêlé 	16€
Filet de daurade poêlé 	16€
Dos de cabillaud rôti 	14€
Aiguillette de St-pierre et sa sauce champagne 	25€
Filet de turbot et son beurre blanc 	25€
Filet de saumon au court-bouillon	13€
Sole meunière	<i>selon le cours</i>
Loup entier cuit au court-bouillon	<i>selon le cours</i>
Homard ou Langouste en bellevue	<i>selon le cours</i>
Accompagnement supplémentaire	19.90€/kg

Nos préparations de produits crus

Tartare de saumon / thon ou daurade	+10€ du kg
Carpaccio de saumon / thon ou daurade	+10€ du kg
Assaisonnement pour tartare	19.90€/kg
Brochette de St-Jacques & Gambas au cajun	16€/pce
Brochette trilogie (saumon/thon/espadon)	14€/pce
Poulpe prêt a grillé	22.90€/kg
Anneaux de calamars marinés	39.90€/kg

Sélection de sauces "Jc David" 4.50€
beurre blanc/ beurre citronné/ hollandaise



À tartiner

Tarama truffé	7.00€/90gr
Tarama rose	4.00€/90gr
Tarama blanc	49.90€/kg
Œufs de saumon	22.00€/100gr
Œufs de truite	14.50€/100gr
Perles de hareng fumé Arënkha	19.90€/120gr
Tartinade cocktail homard & écrevisses	8.50€/125gr

Épicerie de la mer



Poutargue Trikalinos grecque	42.00€/140gr
Poutargue avec ou sans cire	22.00€-24.00€/100gr
Harengs à l'huile	29.90€/kg
Harengs au curry	28.90€/kg
Harengs à l'aneth	28.90€/kg
Anchois nature	22.90€/kg
Anchois à l'orientale	22.90€/kg
Sardines à l'huile d'olive	6.90€/pce
Filets de maquereaux aux aromates	5.50€/pce
Filets de thon à l'huile d'olive	11.00€/pce
Filets d'anchois	9.50€/pce
Bisque de homard	8.90€/400gr
Court-bouillon marin	5.50€/pce