LES VINS ET CHAMPAGNE

Muscadet (AOP, Loire) : 14€
Saint-Véran (AOP, Bourgogne) : 17€
Chablis (AOP, Bourgogne) : 20€
Sancerre (AOP, Loire) : 20€
Chardonnay “Dantelezh” (VDF, Sarzeau) : 20€
Chenin-Chardo “Racine” (VDF, Theix) : 20€
Champagne Philipponnat : 48€

Pour vous garantir qualité et fraîcheur, nous vous demandons de passer commande avant le 21 décembre (Noël) et le 28 décembre (Saint-Sylvestre).

Merci pour votre fidélité !



Retrouvez-nous...

AUX PARCS DU PASSAGE
10 chemin du Poulho
56450 Saint-Armel

Tous les week-ends jusqu’au 20 décembre puis :

- **Du 21 au 23 de 11h à 14h puis de 16h à 19h**
- **Le 24 de 9h à 17h**
- *Fermé les 25 et 26*
- **Du 27 au 30 de 11h à 14h puis de 16h à 19h**
- **Le 31 de 9h à 17h**

Contactez-nous...

Par téléphone :
06.07.99.77.47 / 06.82.51.37.67

Par mail :
contact@lesparcsdupassage.bzh

NOUS VOUS SOUHAITONS D'EXCELLENTES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Marine et Matéo

@lesparcsdupassage
www.lesparcsdupassage.bzh

MENU DE FÊTES 2026

Nous sommes heureux de vous accompagner dans la préparation de vos repas festifs !

LES PARCS DU PASSAGE
SAINT-ARMEL
Ostréiculture ✿ Dégustation ✿ Vente au détail

LES HUÎTRES



HUÎTRES EN SAC :

Huîtres creuses N°3 - 7€ les 12
Huîtres creuses N°2 - 8€ les 12
Huîtres plates - 14€ les 12

HUÎTRES EN BOURRICHE :

Huîtres creuses N°3 - 7,50€ les 12
Huîtres creuses N°2 - 8,50€ les 12
Huîtres plates - 14,50€ les 12

HUÎTRES OUVERTES EN PLATEAU :

Huîtres creuses N°3 - 9,50€ les 12
Huîtres creuses N°2 - 10,50€ les 12
Huîtres plates - 16,50€ les 12

PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Composez votre plateau :

NOS FRUITS DE MER :

Crevettes roses 18€/kg - 4€/10pièces
Crevettes grises 38€/kg - 4€/bolée
Bulots cuits 18€/kg - 4€/10pièces
Bigorneaux cuits 24€/kg - 5€/bolée
Palourdes crues 16€/kg - 3€/10pièces

NOS CRUSTACÉS :

Crevettes bouquets vivantes
Homards vivants pièce d'environ 800g
Tourteaux vivants pièce d'environ 800g
Araignées vivantes pièce d'environ 1kg

Les prix des crustacés seront définis selon le cours. Le prix de la cuisson est de 5€ par pièce.

Notre plateau "signature" pour 2 personnes* (40€) :

1 douzaine d'huîtres ouvertes
10 bulots
10 palourdes crues
1 bolée de bigorneaux
10 crevettes roses
1 bolée de crevettes grises
Mayonnaise maison
Tranches de citron



Le plateau s'adapte selon le nombre de personnes !

PRODUITS FESTIFS

LE SAUMON FUMÉ BIO IRLANDE, FUMAISON ARTISANALE :

(à commander au plus tard le 18 décembre)

Pavé de saumon fumé (~120g) : *100€/kg*

LES SPÉCIALITÉS :

Coquilles Saint-Jacques
Selon le cours

Palourdes farcies prêtes à cuire
8€ les 10



NOS TARTINABLES DE LA MER :

Pot de 90g (6,50€) :

- **Saumon bio**
- **Truite de Bretagne bio**
- **Noix de Saint-Jacques aux aromates bio**
- **Thon aux aromates bio**
- **Bar à la truffe bio**
- **Tartare d'algues bio**
- **Crème de petits pois et sardines**
- **Morgate aux 2 citrons et tomates**

NOS TARTINABLES VÉGÉS :

Pot de 100g (5,50€) :

- **Houmous de betterave et purée de noix de cajou**
- **Courgettes aux noix de cajou**
- **Caviar d'aubergine**
- **Panais aux cacahuètes**
- **Goût de soleil (piments, tomates, aubergines et courgettes)**