

Date commande :	Date de départ de La Forêt :	Nom du vendeur :
Nom & Prénom expéditeur :	Adresse expéditeur :	Tel expéditeur : Mail :
Nom & Prénom destinataire :	Adresse destinataire :	Tel destinataire : Mail :

Fiche commande expéditions 2024

Huîtres creuses classiques "Fines de Bretagne"				Notes/observations :							
N°4	Poids kg	Prix TTC	QT								
96M4	6	47,00 €									
72M4	4,5	36,00 €									
60M4	3,8	31,00 €									
48M4	3	25,00 €									
36M4	2,25	19,00 €									
24M4	1,5	13,00 €									
12M4	0,75	7,00 €									
				Huîtres "PLEINE MER"				Huîtres "PLATES"			
N°3	Poids kg	Prix TTC	QT	N°3	Poids kg	Prix TTC	QT	Calibre	Poids Kg	Prix TTC	QT
96M3	8	60,00 €		96M3PM	8,2	68,00 €		100/M	5,500	100,00 €	
72M3	6	47,00 €		72M3PM	6,15	51,00 €		50/M	2,750	52,00 €	
60M3	5	40,00 €		60M3PM	5,1	44,00 €		25/M	1,320	28,00 €	
48M3	4	33,00 €		48M3PM	4,1	37,00 €		12/M	0,660	15,00 €	
36M3	3	25,00 €		36M3PM	3,1	29,00 €					
24M3	2	17,00 €		24M3PM	2,1	20,00 €		100/G	7,500	128,00 €	
12M3	1	10,00 €		12M3PM	1,025	12,00 €		50/G	3,750	68,00 €	
N°2	Poids kg	Prix TTC	QT	N°2	Poids kg	Prix TTC	QT	25/G	1,800	37,00 €	
96G2	10	74,00 €		96G2PM	11,5	87,00 €		12/G	0,900	20,00 €	
72G2	7,5	57,00 €		72G2PM	8,6	67,00 €					
60G2	6,2	48,00 €		60G2PM	7,2	58,00 €		100/TG	9,500	158,00 €	
48G2	5	39,00 €		48G2PM	5,75	48,00 €		50/TG	4,750	85,00 €	
36G2	3,75	30,00 €		36G2PM	4,3	37,00 €		25/TG	2,300	47,00 €	
24G2	2,5	21,00 €		24G2PM	2,88	25,00 €		12/TG	1,150	25,00 €	
12G2	1,25	11,00 €		12G2PM	1,44	13,00 €					
Nb bourriches :				Poids total :				Montant total de la commande			
Prix total bourriches				Montant frais expédition :							
Mode de règlement :											

Conditionnés en bourriches

Coquillages	Poids
Bigorneaux Départ à l'eau froide. Saler et poivrer. Eteindre à ébullition et laisser refroidir 20 mn dans l'eau de cuisson.	
Bigorneaux Jumbo Départ à l'eau froide. Saler et poivrer. Eteindre à ébullition et laisser refroidir 20 mn dans l'eau de cuisson.	
Coquilles St Jacques Environ 5 pièces/kg <i>Il est préférable de les congeler</i>	
Palourdes grises environ 50 pièces/Kg	
Coques environ 90/100 pièces/kg	
Vernis environ 7 pièces/kg	

Idée recette :
"St-Jacques en Habit de Lard"



Crustacés	Poids	QT
Araignée A faire cuire dès réception		
Tourteaux A faire cuire dès réception		
Homard A faire cuire dès réception		