



La légende de Marco le Bulot prend ses racines à la guingette mythique «Julot le Bulot» sur la plage de Pornichet, lieu prestigieux des vacanciers parisiens. Son chef, Gilles Lequellec, officiait dans ces lieux où il a créé ses célèbres recettes de crabes et sa cuisson des bulots si particulière. Un savoir-faire inégalé.

Aujourd'hui, Constant Waltz souhaite mettre des embruns festifs chez vous en reprenant ces recettes mythiques grâce à un service à emporter ou en livraison à domicile sous la houlette de son maître écailler «Marco le Bulot»

NOS ASSIETTES APÉROS

- 6 huîtres noisette 9 €
- 9 huîtres noisette 12,50 €
- 12 huîtres noisette 17 €
(citron, beurre et rince-doigts)
- Bouquet de crevettes roses – 9 pièces 9,50 €
(citron et rince doigt)
- La ronde des bulots cuits maison, la légende – 12 pièces 9,50 €
(mayonnaise, citron, beurre et rince-doigts)

LES YOLÉS D'HUÎTRES DE CANCALE N° 3

- 6 huîtres de Cancale n°3 13,90 €
(citrons, beurre et rince-doigts)
- 9 huîtres de Cancale n° 3 19,50 €
(citrons, beurre et rince-doigts)
- 12 huîtres de Cancale n°3 24,50 €
(citrons, beurre et rince-doigts)

D'autres variétés d'huîtres vous sont proposées sur le tableau de bord des suggestions. Accédez aux informations d'arrivages sur www.chezsoi-traiteur.com

LE ROYAL TOURTEAU FAÇON MARCO LE BULOT

Préparation spéciale selon la célèbre recette de l'Amiral des Écaillers Gilles Lequellec. N'oubliez pas de réserver, disponibilité selon les arrivages.

- ½ tourteau de 400 à 500 g 15,00 €
(citrons, beurre et rince-doigts)
- 1 tourteau de 800 /1000 g 30,00 €
(citrons, beurre et rince-doigts)

LES PLATEAUX DE MARCO DE BULOT

- PLATEAU À QUAI 2 pers. 48,00 €
6 huîtres noisette, 6 huîtres Cancale n°3, 9 crevettes roses 40/60, 12 bulots cuits maison, 150 g de crevettes grises, 6 amandes, 2 pinces de crabe, 3 langoustines, ½ tourteau (citrons, beurre, mayonnaise et rince-doigts)

> Possibilité de rajouter des langoustines, un ½ tourteau, ou ½ homard sur demande

- PLATEAU À BORD 2 pers. 99,00 €
12 huîtres noisette, 12 huîtres Cancales n°3, 14 crevettes roses 60/40, 300 g de crevettes grises, 18 bulots cuits maison, 12 amandes, 8 langoustines 20/30, 4 pinces de crabe, 1 tourteau (citrons, beurre, mayonnaise et rince-doigts)

> Possibilité de rajouter des langoustines, un ½ tourteau (ou 1 tourteau entre 800 g et 1000 g), ½ homard (ou un homard) sur demande

TRAITEUR

**Chez
Soi** créateur
de goût

www.chezsoi-traiteur.com

LES TRÉSORS DE L'OCÉAN SONT À QUAI AU TRAITEUR CHEZ-SOI, EN DEUX MARÉES

À chercher 26 rue de l'Ardèche 67100 Strasbourg
Tél. 03 88 40 01 96

- Du 21 au 23 décembre (à emporter, de 10h à 13h et de 16h à 18h)
- Le 24 décembre de 7h à 14h
- Du 28 au 30 décembre (à emporter, de 10h à 13h et de 16h à 18h)
- Le 31 décembre de 7h à 14h