

Choisissez votre transport



Livraison sous 48h, frais de port offert dès 79€ d'achats de poissons fumés (hors poissons prêts à être cuisinés : offre godaille).

En dessous de 79€ d'achats, 25€ de frais de port vous seront facturés.



Livraison sous 24h dans la plupart de nos régions.

Votre commande atteint 79€ en poissons fumés, vous bénéficierez d'un service d'envoi haut de gamme au tarif préférentiel de 10€.

En dessous de 79€ d'achats il vous sera compté 40€ de port.

Petit rappel :

Vous avez commandé du poisson frais :

Livraison impérative par transporteur, 10€ de frais de port si vous l'ajoutez à 79€ d'achats de poissons fumés.

Choisissez votre jour de livraison

présence indispensable

Jour souhaité/...../.....

Choisissez votre règlement

✓ Par chèque :

Je verse un chèque d'acompte de 79€ que je retourne avec mon bon de commande et je verserai le restant à réception.

✓ Par carte :

J'indique mon numéro de carte bancaire ci-dessous

Date d'expiration/.....

CVC Code (3 derniers chiffres au dos de votre carte)/

✓ Par téléphone au numéro ci-dessous

02 97 50 59 50

PÔLE ARTISANAL PLEIN OUEST

QUAI DES SAVEURS - 56170 QUIBERON

www.maisonlucas.com boutique en ligne
contact@maisonlucas.fr

Adresse de livraison

pensez à vous faire livrer sur votre lieu de travail, auprès d'un commerçant, d'un voisin...

Nom

Société

Prénom

Adresse

CP Pays

Ville

Téléphone
obligatoire

Commentaires (code porte, n° de bât., étage, à laisser au concierge...)

.....
.....
.....

Votre commande est un colis cadeau (nous l'enverrons sans prix). OUI

Indiquez le numéro de téléphone du destinataire

Écrivez le message que vous souhaitez transmettre...

.....
.....
.....
.....

Adresse de facturation si différente

Nom

Société

Prénom

Adresse

CP Pays

Ville

Téléphone



BON DE COMMANDE

Bon de commande à nous retourner à la

MAISON LUCAS
Quai des Saveurs
56170 QUIBERON

Tél. 02 97 50 59 50
Fax 02 97 50 59 51
Du lundi au vendredi
9h à 12h - 13h30 à 17h30

www.maisonlucas.com

CONDITIONS DE CONSERVATION

L'ensemble de nos poissons est emballé sous vide. Tous se conservent pendant 3 semaines au réfrigérateur, 4 à 5 jours après ouverture, 6 mois au congélateur. Notre *Tarama* et nos *Tartinades au Frais* se consomment dans les 11 jours et ne supportent pas la congélation. Nos tartinades se conservent pendant 3 ans.

Indiquez le nombre d'articles dans les cases

NOS INCONTOURNABLES

ANGUILLE

morceau entre 100 et 200 g 74,90 €/kg

SAUCISSON DE THON

morceau entre 250 et 350 g 40,40 €/kg

entier entre 800 g et 1,2 kg 40,40 €/kg

TARAMA MAISON

Pot de 100 g 3,85 €

Pot de 250 g 8,95 €

Pot de 500 g 18,30 €

MARLIN FUMÉ

morceau entre 200 et 300 g 34,30 €/kg

NOIX DE ST-JACQUES BRETONNE FUMÉE

boite d'au minimum 6 pièces 16,80 €

Indiquez le nombre
d'articles dans les cases

NOS SAUMONS

ÉCOSSAIS LABEL ROUGE

ENTIER filet de 1,2 à 1,5 kg 55,90 €/kg

TRANCHÉ RECONSTITUÉ

filet tranché de 1,2 à 1,5 kg, 12 à 15 tranches 58,60 €/kg

PRÉ COUPÉ filet en dés de 1,2 à 1,5 kg 57,50 €/kg

TRAITEUR à la tranche de 40 à 60 g

2 tranches 4 tranches 5 tranches 61,60 €/kg

PAVÉ FONDANT cœur de filet autour de 200 g 56,90 €/kg

PAVÉ FUMAISON PLUS INTENSE 200 g 56,90 €/kg

TRAITEUR MARINÉ À LANETH

à la tranche de 50 à 70 g

2 tranches 4 tranches 65,20 €/kg

ÉCOSSAIS BIOLOGIQUE

ENTIER filet de 1,2 à 1,5 kg 67,90 €/kg

TRANCHÉ RECONSTITUÉ

filet tranché de 1,2 à 1,5 kg, 12 à 15 tranches 70,50 €/kg

PRÉ COUPÉ filet en dés de 1,2 à 1,5 kg 69,50 €/kg

TRAITEUR à la tranche de 40 à 60 g

2 tranches 4 tranches 5 tranches 77,50 €/kg

PAVÉ FONDANT cœur de filet autour de 200 g 68,90 €/kg

PAVÉ FUMAISON PLUS INTENSE 200 g 68,90 €/kg

FRANÇAIS

ENTIER filet de 1,2 à 1,5 kg 67,20 €/kg

TRANCHÉ RECONSTITUÉ

filet tranché de 1,2 à 1,5 kg, 12 à 15 tranches 69,80 €/kg

PRÉ COUPÉ filet en dés de 1,2 à 1,5 kg 68,70 €/kg

TRAITEUR à la tranche de 40 à 60 g

2 tranches 4 tranches 5 tranches 76,70 €/kg

PAVÉ FONDANT cœur de filet autour de 200 g 68,20 €/kg

PAVÉ FUMAISON PLUS INTENSE 200 g 68,20 €/kg

NOS TARTINADES

Présentées dans de nouvelles verrines d'une capacité de 110g, découvrez ou redécouvrez nos recettes originales se conservant 3 ans.

MAQUEREAU FUMÉ

4,20 €

ESTURGEON FUMÉ

4,20 €

POISSONS FUMÉS

4,20 €

SAUMON FUMÉ

5,20 €

NOS TARTINADES AU FRAIS

Savourez nos tartinades présentées en pots d'une capacité de 100g. Elles sont à conserver impérativement au réfrigérateur et se consomment dans les 11 jours.

MAQUEREAU FUMÉ

3,90 €

SAUMON FUMÉ

3,90 €

LIEU NOIR FUMÉ

3,90 €

NOS SOUPES DE POISSONS

Nouvelle présentation mais notre recette reste inchangée... En solo ou tête à tête, choisissez...

EN SOLO 300 ml

2,90 €

EN TÊTE À TÊTE 570 ml

4,50 €

NOS ŒUFS

Sélectionnés rien que pour vous, appréciez leur fraîcheur et leur fondant.

ŒUFS DE TRUITE

pot de 90 g 6,20 €

ŒUFS DE SAUMON

pot de 100 g 11,50 €

BOUTARGUE

poche de 150 à 200 g 95,40 €/kg

CAVIAR DE GIRONDE

pot de 30 g 65,00 €

NOS PÊCHES

Indiquez le nombre
d'articles dans les cases

MAQUEREAUX

2 filets, environ 250 g

NATUREL 29,10 €/kg

AUX HERBES

AU POIVRE 29,60 €/kg

HARENGS FUMÉS

sachet de 250 à 350 g

15,20 €/kg

ESTURGEON FUMÉ

4 tranches de 120 à 150 g

47,30 €/kg

HADDOCK

filet de 500 à 600 g

43,30 €/kg

ŒUFS DE CABILLAUD FUMÉS

la poche de 200 à 250 g

40,40 €/kg

SARDINES FUMÉES

sachet de 6 à 9 pièces, environ 250 g

31,40 €/kg

NOS PÊCHES LOCALES

LIEU JAUNE FUMÉ

4 tranches de 120 à 150 g

59,30 €/kg

LIEU NOIR FUMÉ

ENTIER filet de 800 g à 1,2 kg

35,80 €/kg

TRANCHÉ RECONSTITUÉ

filet de 800 g à 1,2 kg, 10 tranches environ

38,40 €/kg

TRAITEUR à la tranche de 30 à 50 g

4 tranches

43,10 €/kg

NOS GODAILLES pensées pour 2 personnes

Poissons extra-frais prêts à être cuisinés

LOTTE

500 g environ en médaillons

41,20 €

BAR

350 g environ en 2 filets

31,70 €

ST-JACQUES BRETONNE

250 g environ de noix

39,00 €

SOLE PORTION

220 g environ vidées sans peau

25,00 €

HOMARD CUIT

750 g environ

76,00 €