CAP D'HAG

Poissonnier - Traiteur

LA CARTE DE Noël 2021

STRASBOURG · ROBERTSAU · 48, Rue Boecklin · 09 86 17 00 07 / **HAGUENAU** · CENTRE-VILLE · 147, Grand Rue · 03 88 90 59 46

Commandez en ligne sur **www.capdhag.fr**

Nos engagements

RESPONSABILITÉ

Manger du poisson, c'est sain et c'est bon. Pour vous permettre d'en profiter pleinement nous ne vous proposons que des **poissons de saison** de haute qualité issus d'une **pêche responsable** ou d'élevages dûment sélectionnés.

Notre cabillaud est pêché exclusivement à la ligne en mer d'Islande. Cette **pêche sélective** permet de ne prélever que des poissons de grande taille, qui se sont déjà reproduits plusieurs fois, garantissant ainsi la **pérennité de l'espèce.**

Nous ne proposons que du saumon Label Rouge d'Écosse. Les règles d'élevage et d'alimentation liées au label sont une garantie tant en terme de **qualité que de respect du bien-être animal.**

Sur notre étal vous ne trouverez que de la crevette et de la gambas crue sauvages.

À Noël, je commande chez mon artisan poissonnier !

FRAÎCHEUR

Nos **poissons nobles**, bar de ligne, sole, saint-pierre, turbot… sont sélectionnés sur les criées de Lorient, Roscof et Brest, par un mareyeur, partenaire de longue date. En relation étroite avec les **patrons-pêcheurs,** il connait parfaitement leurs bateaux, leurs zones et leurs méthodes de pêche.

Si nous sommes fermés le lundi, c'est tout simplement qu'en ce premier jour de la semaine, il n'y a pas d'arrivage, les criées étant fermées le dimanche.

C'EST QUOI UN ARTISAN POISSONNIER ?

Chez CAP D'HAG, nous sommes des **poissonniers experts** qui **vous conseillent** dans vos choix et dans vos modes de préparation. Nous **garantissons la qualité et la traçabilité** des produits que nous vous proposons.

Ainsi, nous avons choisi de travailler avec la Maison Boutrais pour nos huîtres, la famille Pairaud, conchyliculteurs dans la baie du Mont-Saint-Michel et la Maison Kaviari pour notre caviar.
Autant d'adresses qui nous permettent de vous proposer **des produits de haute qualité.**

CAP D'HAG
Poissonnier - Traiteur

Les assiettes

Des compositions thématiques prêtes à manger :
pour un, pour deux... ou pour dix et plus !

L'ASSIETTE PLANCHA OU L'ASSIETTE FONDUE

17,50€/pers.

(Veuillez préciser le choix de l'assiette lors de votre commande)
+ de 250g de poisson par personne

- Thon
- Saumon Label Rouge d'écosse
- Rouget
- Saint-Jacques
- Gambas
- Poisson blanc *selon arrivage*

ENTRÉE MARINE

L'ASSIETTE IODÉE

19€/pers.

200g de poisson par personne

- Saumon Fumé
- Terrine de Poisson
- Cocktail de Crevettes
- Salade de Crabe
- Crevettes sauvages

L'ASSIETTE DE POISSONS FUMÉS

14€/pers.

200g de poisson par personne

- Saumon Label Rouge d'Écosse
- Flétan
- Cabillaud
- Maquereau

ENVIE DE MAKIS ? 37€/plateau

Notre sélection de makis gourmands se compose de 32 pièces (env. 4 personnes)

- Maki saumon fumé/fromage blanc
- Maki vert saumon/coriandre
- Maki surimi/crabe
- Maki foie gras/figue

UNIQUEMENT DISPONIBLE À HAGUENAU

Commandez en ligne sur
capdhagsushi.com
ou par téléphone au
03 88 90 59 46

Plateaux de fruits de mer pour les fêtes

LE PLATEAU « CAP D'HAG » 69€/pers.

- *½ Homard canadien et ½ Tourteau*
- *2 Langoustines*
- *4 Huîtres Fine de Cancale*
- *4 Huîtres spéciales « Sentinelles »*
- *Crevettes sauvages : 2 grosses (10/20), 5 petites (40/60)*
- *Crevettes grises*
- *100g de Bulots*
- *Coques, Palourdes, Amandes, Couteaux**

COUP DE CŒUR CLIENTS

LE PLATEAU « BRETAGNE » 49€/pers.

- *½ Homard canadien*
- *1 Langoustine*
- *4 Huîtres Fine de Cancale*
- *Crevettes sauvages : 1 grosse (10/20), 5 petites (40/60)*
- *Crevettes grises*
- *100g de Bulots*
- *Coques, Palourdes, Amandes, Couteaux**

LE PLATEAU « CRUSTACÉS » 43€/pers.

- *½ Homard canadien et ½ Tourteau*
- *2 Langoustines*
- *Crevettes sauvages : 2 grosses (10/20), 5 petites (40/60)*
- *Crevettes grises*

LE PLATEAU « MER DU NORD » 39€/pers.

- *2 ½ Tourteaux*
- *1 Langoustine*
- *4 Huîtres Fine de Cancale*
- *5 petites Crevettes sauvages (40/60)*
- *100g de Bulots*
- *Coques, Palourdes, Amandes, Couteaux**

** selon arrivages*

Le Saumon Fumé Maison **6,90€/100g**

Fumé à froid pendant 12 heures avec du hêtre très fin

Le Saumon Fumé à Chaud **5,90€/100g**

Le Saumon Gravelax à l'aneth **5,90€/100g**

Le Saumon façon Bellevue **9€**
la portion

200g de filet par portion

Vin conseillé :
Domaine Landron « La Louveterie »
Muscadet bio 2018 **12€**
Belle minéralité presque saline qui chatouille la langue, avec de l'ampleur et de la rondeur.

LE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE

Nous ne vous proposons que du saumon Label Rouge d'Écosse : qualité et origine garanties.

Le Saumon en croûte **13€**
*la portion **

Saumon en croûte feuilleté sur lit d'épinards à la crème, tomates confites

** Commande minimale de 2 portions*

Vin conseillé :
Chateau de Chantegrive Graves blanc Cuvée Caroline 2016 **29€**
Le style de ce Bordeaux Blanc est frais et raffiné. Il dévoile des notes délicates de pêche blanche, chèvrefeuille et acacia.

LES HUÎTRES
DE LA FAMILLE BOUTRAIS

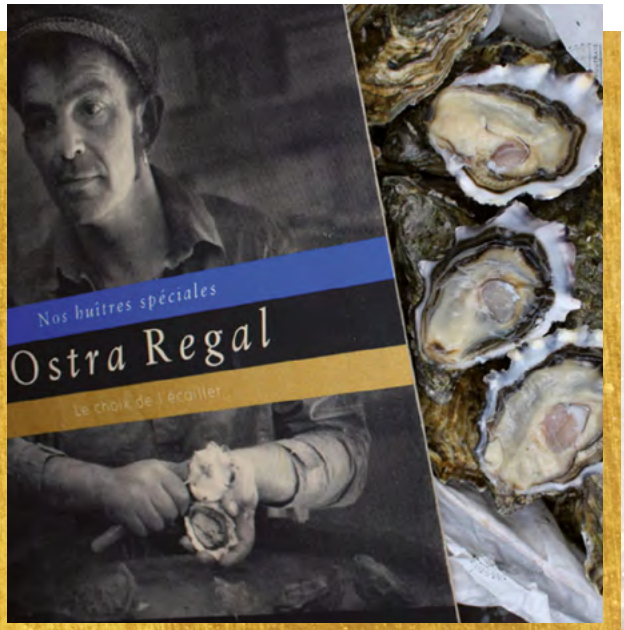
	par 12	*par 24*	*par 48*
Fine de Cancale *N°3*	**19€**	**29€**	**56€**
Sentinelles Spéciales *N°3*	**28€**	**48€**	**92€**
Ostra Regal Spéciales *N°3*	**33€**	**59€**	**115€**
Ostra Regal Sélection Or *N°3*	**49€**	**-**	**-**
Marennes Oléron Label Rouge *N°3* *(Maison Boyard)*	**-**	**38€**	**67€**

Vin conseillé :
Domaine Gilles Buisson Bourgogne bio Saint-Romain 2018 **34€**
Ce vin bio nous offre un chardonnay riche et complexe, équilibré par une belle fraîcheur. À ne pas déguster trop frais..

Ostra Regal

CAP D'HAG a été choisi par la famille Boutrais pour distribuer en exclusivité en Alsace, les huîtres Ostra Regal.

Ostra Regal est une huître super spéciale qui présente un taux de chair exceptionnel pouvant atteindre 18% du coquillage.
Elle naît en France et grandit en Irlande dans des conches, des baies naturelles enclavées dans les terres.
L'afflux d'eau douce lui confère un goût d'une remarquable douceur, aux saveurs sucrées salées avec une note de noisette en fin de bouche.



CAP D'HAG
Poissonnier - Traiteur

La carte traiteur

Commandez en ligne sur **www.capdhag.fr**

LA LOTTE

Le Gigot de Lotte **19€**
bardé au jambon de la Forêt-Noire, *la portion*
beurre blanc safrané

Gratin dauphinois, fondue de patates douces,
fenouil braisé, tomates cerises

Vin conseillé :
Domaine Cheze Saint-Joseph blanc « Ro-Ree » 2019 **26€**
Cet assemblage de Marsanne et de Roussanne donne un vin onctueux, délicat et superbement équilibré.

La Papillote aux Trois Poissons **17€**
(Saumon, Rouget, Lotte, Crevette, *la portion*
Saint-Jacques et légumes)

Gratin dauphinois, fondue de patates douces,
fenouil braisé, tomates cerises

Vin conseillé :
Domaine Gaudry Sancerre blanc bio 2019 **24€**
Arômes de fruits en pierre blanche, qui s'harmonisent avec des notes de citron vert et d'herbe fraîchement coupée. Des saveurs puissantes pour un vin facile à boire.

Des produits d'exception pour des fêtes exceptionnelles

LE CABILLAUD DE LIGNE D'ISLANDE

Pêché à la ligne en mer d'Islande. Issu d'une pêche sélective garante de la pérennité de l'espèce.

Ceviche de Cabillaud **8,50€**
Combava & Coriandre *la portion*

Vin conseillé :
Château Piron Graves Bordeaux 2018 **13€**
Un rouge avec de jolis parfums de fleurs et d'agrumes, beaucoup d'intensité et une grande longueur en bouche.

Le Dos de Cabillaud prêt à rôtir **15€**
Gratin dauphinois, fondue de patates douces, fenouil braisé, tomates cerises *la portion*

Vin conseillé :
Domaine de Chaude écuelle Chablis 2019 **19€**
Une couleur or avec des reflets verts avec une minéralité qui s'exprime tout en finesse avec une belle richesse aromatique.

LES PLATS SIGNATURES

La Coquille Saint-Jacques gratinée **7,90€**
2 belles Saint-Jacques coraillées,
béchamel au poisson et fruits de mer

Le demi Homard breton façon Bellevue **27€**
À manger froid, accompagné
de sa mayonnaise poivre-persil

La demi Langouste Royale façon Bellevue **27€**
À manger froid, accompagné
de sa mayonnaise poivre-persil

La Cassolette de Homard **13,50€**
Sauce Nantua
50g de homard et sa bisque corsée

Le Foie Gras de Canard Maison **25€/verrine**
Cuit au Porto Blanc et au Cognac *(200g)*

Les Cuisses de Grenouille fraîches **7,90€/100g**

Les Escargots - *6 pièces* **4€**

Les Nems Gambas Maison **2,50€/pièce**

L'ÉTAL DU POISSONNIER

	Prix au kg*
Le Saumon Label Rouge d'Écosse	39€
Le Saumon Label Rouge d'Écosse entier	25€
Le Dos de Cabillaud de ligne	43€
Le Dos d'Églefin	33€
Le Filet de Bar	35€
Le Filet de Dorade	31€
Les Saint-Jacques USA *sans corail*	56€
Les Saint-Jacques France *avec corail*	68€

LES CRUSTACÉS

	Prix au kg*
Le Homard breton	92€
Le Homard canadien	69€
La Langouste Royale cuite	95€
Le Tourteau	28€
Le King Crabe	115€
Les Queues de Gambas crues	38€
Les Crevettes sauvages *(40/60)*	39€
Les Crevettes géantes sauvages *(10/20)*	65€
Chair de pince de crabe *(454g)*	35€/pièce

** Tarifs indicatifs : les tarifs affichés ont été fixés sur la base d'un prix de marché au 15 octobre 2021 et sont susceptibles d'évoluer dans un contexte économique tendu. Nous vous assurons que nous ferons le maximum pour vous garantir des produits de haute qualité au juste prix.*

LE CAVIAR DE LA MAISON KAVIARI

Nous venons de sélectionner une nouvelle maison de caviar pour vous donner accès à une des émotions les plus intenses en matière de plaisirs gustatifs. Kaviari est depuis 40 ans, une maison de référence dans le monde du caviar.

	20g	30g	50g	100g	125g	250g
Caviar Baeri français	46€	69€	115€	230€	287,50€	575€
Caviar Oscietre prestige	52€	78€	130€	260€	325€	650€
Caviar Kristal	60€	90€	150€	300€	375€	750€
Caviar Beluga	-	285€	475€	950€	1187,50€	2375€

OFFRE DÉCOUVERTE -10% dès 2 boîtes achetées

Coffret Trio dégustation *(3x20g)* **135€**
(Baeri français, Oscietre, Kristal + 2 cuillères en bois)

NOUS VOUS REMERCIONS DE BIEN VOULOIR PASSER VOS COMMANDES POUR LE 24 ET LE 31 DÉCEMBRE, 7 JOURS À L'AVANCE.

Nous ne prenons pas de commande par téléphone.

1

commandez

à la poissonnerie ou en ligne sur

www.capdhag.fr

2

retirez

à la poissonnerie
à Haguenau ou Strasbourg
LES VENDREDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE
de 9h à 15h

Découvrez notre cave à vins et le rayon épicerie fine !

CAP D'HAG

À STRASBOURG · ROBERTSAU · 48, Rue Boecklin · 09 86 17 00 07
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 19h · Samedi : de 9h à 17h

À HAGUENAU · CENTRE-VILLE · 147, Grand Rue · 03 88 90 59 46
Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 18h30 · Samedi : de 9h à 17h

FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE 22 DÉCEMBRE

CAP D'HAG
Poissonnier - Traiteur

Création graphique : musiconair - ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles.