Poissonnerie du Puits Salé

Nos Marchés en Haute-Savoie

MERCREDI APRÈS-MIDI
Eteaux

JEUDI MATIN
Cran-Gevrier & Thonon-les-Bains

VENDREDI MATIN
Veyrier-du-Lac & Annemasse

VENDREDI APRÈS-MIDI
Vallières-sur-Fier & Mésigny

SAMEDI MATIN
Vieux-Meythet, La ferme d'Épagny & Annecy (Bd Taine)

DIMANCHE MATIN
Annecy-les-Teppes, Ville-la-Grand & Thusy (1er dimanche du mois)

ENLÈVEMENT AU DÉPÔT — POISY
22 & 29 DÉC. · 10H–14H
23 & 30 DÉC. · 10H–12H

POINTS RELAIS FÊTES

Mercredi 23 & 30 déc.
Au local de **Poisy** (10h-12h) ; Marché d'**Etaux** (15h-18h) ; **Vallières** (17h-18h30) ; **Mésigny** (17h-18h30)

Jeudi 24 & 31 déc.
Marché de **Thonon** (8h-11h) ; Marché d'**Annemasse** (8h-11h) ; Marché de **Cran-Gevrier** (8h-11h) ; Au local de **Poisy** (13h-15h)

Vendredi 25 déc.
Annemasse (9h-11h) & Local de **Poisy** (10h-11h30)

Toute réception en dehors des horaires du dépôt de Poisy pourra se faire aux horaires d'ouverture du Verger de Poisy.

06 67 24 57 31

20 Noël 26

De bons produits pour sublimer vos fêtes

PRODUITS	PRIX
POISSONS	
Saumon fumé (4/5 tr) ≈ 120g	**11€**
Filet de saumon fumé tranché (1tr=25/35g)	**90€/Kg**
Filet de saumon fumé non tranché sur peau	**74€/Kg**
Truite fumée (6/8 tr) ≈ 160g	**≈ 12€**
Filet de truite fumée (≈20 tr) 350/400g	**74,5€/Kg**
Filet d'omble chevalier fumé ≈ 180g	**≈ 17,5€**
Rillettes de truite ou maquereau	**6€**
Cassolettes de St Jacques	**9€**
Autres : poissons frais, crustacés : crevettes, Saint-Jacques, Homard, Saumon, Cabillaud, Bar, Lotte, bulots, etc.	
HUÎTRES	
Fines de claire n°3 (Marennes-Oléron)	**18€ la Dz / 67€ 4 Dz**
Spéciales Poget n°3 (Marennes-Oléron)	**25€ la Dz / 92€ 4 Dz**
Spéciales Gillardeau n°3 (Marennes-Oléron)	**34€ la Dz / 130€ 4 Dz**
Huîtres de Bouzigues n°3 (Etang de Thau)	**18€ la Dz / 67€ 4 Dz**
Huîtres fines de pleine mer (Normandie) n°3	**15€ la Dz / 55€ 4 Dz**
Spéciales de Veules-Les-Roses (Normandie) n°3	**18€ la Dz / 69€ 4 Dz**

⚑ DATE LIMITE DE COMMANDE
DIMANCHE 13 DÉCEMBRE 2026

PENSEZ À COMMANDER À L'AVANCE !

POISSONNERIE
DU PUITS SALÉ

ANNECY - HAUTE-SAVOIE

Les mers et les lacs de France,
en direct sur vos marchés

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2026

Suivez-nous !

@poissonnerie_du_puits_sale Poissonnerie du Puits Salé

Fumaisons artisanales

LA SÉLECTION DE NOËL

Produits fumés



Saumon Écossais Fumé

Élevé en Écosse, saumuré et fumé artisanalement selon notre tradition.

Filet entier ~750g · Plaquette 120g (4/5 tr) · ~11€ pièce

Truite Fumée, élevage local

Truite de la pisciculture Murgat, élevée en eau de source en Isère. Fumaison maison.

Filet entier ~400g · Plaquette 160g (6/8 tr) · ~12€ pièce

Plats cuisinés

Vol-au-vent du Puits Salé

Saint-Jacques, lotte, crème de champignons (personnalisable)

Terrine de la Mer

Saint-Jacques, Truite, Cabillaud — préparée artisanalement.

Cassolette de Saint-Jacques

3 noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux gratinés.

Rillettes Artisanales

De truite ou de maquereau — Mascarpone, jus de citron.

Ne pas jeter sur la voie publique.

Poissonnerie du Puits Salé

HUÎTRES DE FÊTES

Fines de claire, Marennes-Oléron n°3

Goût iode ++, sel +, noisette +

Spéciales Poget, Marennes-Oléron n°3

Goût iode +, sel +, noisette ++

Spéciales Gillardeau n°3

Goût iode, sel +, noisette ++++

Huîtres de Bouzigues n°3

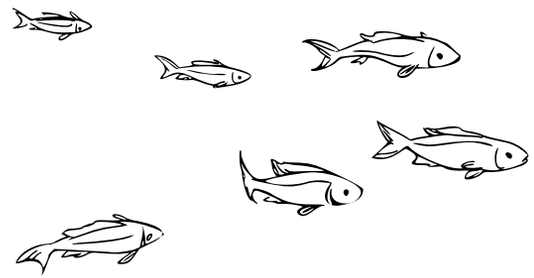
Goût iode ++, sel ++, noisette +

Huîtres fines de pleine mer, Normandie n°3

Goût iode +, sel +, noisette +

Huîtres spéciales de Veules-Les-Roses, Normandie n°3

Goût iode +, sel +, noisette +++
(Notre préférée)



AUTRES PRODUITS

Poissons frais

Bar, Dorade, Lotte, Cabillaud...

Crustacés

Crevettes, Noix de Saint-Jacques, Homards, Tourteaux, Langoustines, Bulots...

Plateaux sur mesure

Confection personnalisée

Nous composons votre plateau selon vos envies et votre budget.

Crevettes · Huîtres · Palourdes · Homards · Pinces de crabe · Langoustines · Bulots



Sur commande au 06 67 24 57 31