

Bienvenue sur les terres de l'Huître de FROMENTINE !

Seul producteur ayant des parcs à huîtres à Fromentine, venez découvrir lors d'une visite, notre métier, notre passion.

Entre terre et mer, l'activité ostréicole dessine des paysages nés de l'alignement sans fin des « tables » sur lesquelles les huîtres sont déposées et élevées pendant 2 à 3 ans.

En deux heures, une visite guidée de notre établissement vous fera découvrir tous les secrets de l'élevage des huîtres.



En fin de visite, ceux qui le souhaitent, pourront déguster nos huîtres avec leur accompagnement.

Merci de nous contacter pour réserver votre visite soit par téléphone, soit sur notre site internet : www.huitres-vendee.com



**AVRIL à SEPTEMBRE : le mercredi à 16H
JUILLET et AOÛT : le mercredi à 10H et 16H**

- Gratuit pour les - de 12 ans qui ne dégustent pas
 - 5,50€ la visite sans la dégustation
 - 11,50€ la visite pour les individuels
 - Groupes (à partir de 25 personnes) : nous contacter
- Durée 1H30 à 2H

Pour les scolaires : visite avec dégustation de 1 huître par élève : 5.50€

Durée 1 H

Tarif au 01/01/2024

OUVERT TOUTE L'ANNEE - 7/7J

De 9H à 12H30 et de 15H30 à 19H
Juillet et Août de 8H30 à 20H

Marché de FROMENTINE :

lundi après-midi et samedi matin

Marché de Notre-Dame de Monts :

dimanche matin et mardi matin

Marché de couvert de La Plage à St Jean de Monts :
tous les matins

Marché des Demoiselles à St Jean de Monts :
lundi matin et jeudi matin

Retrouvez aussi

**L'Huître aux Marines
à ST HILAIRE DE RIEZ !**



**Commandez vos huîtres en ligne
sur notre site**

www.huitres-vendee.com

Coordonnées GPS

Latitude N46°53'29,2668

Longitude W 2°8'0,3042



Ne pas jeter sur la voie publique. SIREN 421757519



Vente au détail-Visite ostréicole-Dégustations

VENTE aux VIVIERS

Plateaux de fruits de mer
Coquillages
Crustacés
Moules

Expédition d'huîtres à la demande



HUITRES David LECOISSOIS

Producteur - Expéditeur

**Chemin des Ostréiculteurs - FROMENTINE
85550 LA BARRE DE MONTS**

Etablissement sur la plage

02 51 68 51 97

huitrierevendee@gmail.com

www.huitres-vendee.com

**Terrasse couverte de dégustation avec vue sur mer
Drive - Commande sur www.huitres-vendee.com**

DISTRIBUTEUR 24/24

Nos Huîtres

Les **huîtres creuses**, importées en 1970 de l'Océan Pacifique, sont élevées aujourd'hui sur tout le littoral français.

Nous élevons nos huîtres sur l'estran de la Baie de Bourgneuf. Elles filtrent l'eau de mer, subtil mélange de l'océan, de la Loire et des eaux ayant traversé le marais breton.

Les **huîtres creuses Spéciales de Claires** sont des huîtres affinées dans nos « claires » selon les méthodes traditionnelles (affinages longs et à faible densité).



Nos Viviers

En venant à nos viviers, vous allez découvrir différents coquillages et crustacés.

Vous retrouverez nos produits star comme

l'Huître de Fromentine, issue de nos parcs, les moules de bouchot, les palourdes, les coques et les tourteaux, et aussi les praires, les clams, les huîtres plates, les homards, les araignées et les vénus en fonction des saisons et des arrivages.

Nos Plateaux de Fruits de Mer

A emporter.

Composez vos plateaux selon vos souhaits, à la carte.

Commandez la veille pour le lendemain.

Suggestions de plateau pour 2 personnes

Vivier

34,00€ / 2 pers

(36€ / 2 personnes avec les huîtres ouvertes) *

12 huîtres N4
(supplément 1,50€ si N3)
150 g de bigorneaux
150 g de palourdes
12 crevettes roses
1 crabe
250 g de bulots
citron

Gourmand

53,50€ / 2 pers

(55,50€ / 2 personnes avec les huîtres ouvertes) *

12 huîtres N4
(supplément 1,50€ si N3)
150 g de bigorneaux
150 g de palourdes
50 g de crevettes grises
12 crevettes roses
1 crabe
250 g de bulots
12 langoustines
citron

Tarifs 2024, annulent et remplacent toute édition antérieure.

* TVA à 10% sur les huîtres ouvertes

Commandez vos plateaux en ligne sur notre site :

www.huitres-vendee.com



Photo non contractuelle

Nos Dégustations

En terrasse, couverte ou non, avec la vue sur la mer, vous pourrez déguster les coquillages et crustacés de nos viviers, pour l'apéritif, entre amis, à tous moments de la journée !



Vente en Ligne

La mer s'invite chez vous !
Nous expédions nos huîtres à votre domicile.

Regroupez-vous et les frais de port seront moins chers !

Commandez sur notre site :

www.huitres-vendee.com



Carte de Fidélité à demander

Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires