

POISSONNERIE LORIOT

ULTRA FRAÎCHEUR ET QUALITÉ EN LIGNE DE MIRE

Du nom de son fondateur, la poissonnerie Lorient sélectionne rigoureusement pour vous

L'excellence : qualité, fraîcheur et diversité des produits de la mer.

Depuis plus de deux ans maintenant, le duo Lorient, au travail comme à la ville, et son équipe conjuguent avec leurs clients la passion du goût, de l'authentique et le plaisir du partage dans la convivialité, autour de mets des plus simples aux plus nobles. Qualité, variété, nouveauté et aussi conseil : telle est la recherche des clients qui patientent devant le stand de la poissonnerie Lorient, sur les marchés de Boulogne, les mercredi et samedi matin à Billancourt et celui d'Escudier les mardi, vendredi et dimanche matin. Très strict sur la qualité, Damien Lorient privilégie le plus souvent possible l'approvisionnement de petits bateaux, responsables d'une pêche plus raisonnable. « Si un produit ne répond pas à nos critères, nous n'en proposons tout simplement pas », confie Damien et Mathilde. Sur leurs étals, dotés de frigos et de brumisateurs, vous trouverez notamment : saumon écossais Label Rouge ou irlandais bio, dorade bio, saint-jacques de la baie de Somme, bar de ligne, turbot, dos de cabillaud, fruits de mer vivants (homards, langoustines, crevettes, bouquet français...), plusieurs variétés d'huîtres et bien d'autres produits, en fonction de la saison et des arrivages. Côté préparation, ils vous proposent de gratter/vider vos poissons, de lever les filets, de réaliser des portefeuilles, tartares, carpaccios... « toujours avec amour », selon la formule de Damien. Pour résumer l'état d'esprit de Damien et Mathilde en quelques mots : « Notre priorité : la qualité ; notre motivation : votre satisfaction ». Tout est dit ! **Le +** : Service de livraison.

INFOS Marchés de Boulogne-Billancourt tous les jours sauf les lundis et jeudis.

poissonnerielorient@gmail.com Instagram : @Poissonnerie Lorient

poissonnerie-lorient.com

