

LA CONCIERGERIE DU PYLA

LA
DEGUSTE

L'HUÎTRE, DU PARC À L'ASSIETTE

huitre-ladeguste.com

Qui sommes-nous ?

La Déguste est née d'une volonté de valoriser le savoir-faire des ostréiculteurs et aider les petites productions à être distribuée comme des grandes ! Notre mission est de développer leur activité, dynamiser et promouvoir ce secteur riche en valeurs humaines.

Notre objectif est de promouvoir une ostréiculture raisonnée, de qualité premium et en direct producteur.

Envie d'en savoir plus ? Découvrez notre [site internet](#), vous pouvez également nous soutenir en nous suivant sur [instagram](#).



Nos formules

Retrouvez dans cette plaquette la formule lodée, la formule Déguste, la formule Terre et Mer et la formule Vague et Vigne.

Nous pouvons également personnaliser la prestation en fonction des attentes de vos clients et créer pour eux une expérience sur-mesure.

La formule Iodée

- Trois huîtres par personne
- Pain de seigle frais
- Beurre demi-sel
- Citron, accompagnements de saison
- Ustensiles, rinces-doigts



La formule Déguste

- Trois huîtres par personne
- Trois crevettes par personne
- Quatre bulots par personne
- Pain de seigle frais
- Mayonnaise et aïoli maison
- Beurre demi-sel
- Citron et accompagnements de saison
- Ustensiles, rinces-doigts



La formule Terre et Mer

- Trois huîtres par personne
- Trois crevettes par personne
- Quatre bulots par personne
- Une terrine landaise pour trois personnes
- Pain de seigle frais
- Mayonnaise et aïoli maison
- Beurre demi-sel
- Citron et accompagnements de saison
- Ustensiles, rinces-doigts



La formule Vague et Vigne

- Trois huîtres par personne
- Trois crevettes par personnes
- Quatre bulots par personne
- Une bouteille de vin blanc pour quatre personnes
- Pain de seigle frais
- Mayonnaise et aioli maison
- Beurre demi-sel
- Citron et accompagnements de saison
- Ustensiles, rinces-doigts



Une prestation sur-mesure

Chez La Déguste, vous avez le choix ! Selon les goûts de vos invités, nous vous proposons une sélection des meilleures huîtres, parmi huit appellations différentes. Vous retrouverez par exemple :

- La Spéciale du Banc d'Arguin est une huître à la chair ferme et au goût de noisette produite par Sébastien Robert.
- La Médoc est saline et raffinée, chouchoutée toute l'année par Bertrand Yung, à Saint-Vivien.
- La Fine du Cap Ferret, fraîche et iodée produite par Lionel Nadeau.



Bar à huîtres avec écailler ou livraison de plateaux sur mesure ?

La Déguste propose de créer, avec vous, une expérience personnalisée pour vos clients.

Que ce soit un bar à huîtres avec écaillers pour leurs réceptions ou une livraison de plateaux de fruits de mer, nous avons sélectionné pour eux des produits d'excellence.



Nos produits

- Huîtres de nos producteurs partenaires
- Bouquet de crevettes bio
- Bulots cuits maison à la provençale
- Bigorneaux cuits maison
- Pinces de tourteaux
- Caviar De Neuvic
- Terrines landaises "Les Conservistes"
- Vin blancs "Joe & Bertie" du Château de La Jaubertie
- Champagne

Nos accompagnements

- Pains de la boulangerie Notz
- Beurre demi-sel
- Citrons, kiwi, grenade
- Mayonnaise et aïoli maison



LA DEGUSTE

L'HUÎTRE, DU PARC À L'ASSIETTE

06 65 25 99 92

huitre-ladeguste.com

