



# Vos HÙÎTRES DE FRANCE

## Bretagne Nord :

Fine de Cancale :  
chair ferme et goût typiquement iodé

## Bretagne Sud :

Spéciale de Quiberon :  
goût authentique et long en bouche  
allant de la noisette à l'iode fort

Plate :  
goût unique et authentique

## Marennes Oléron :

Fine de Claire :  
peu charnue, riche en eau, au goût affiné  
et saveur équilibrée en sel

Spéciale de Claire :  
saveur salée estompée par la saveur  
sucrée prédominante

Label Rouge :  
saveur équilibrée, salée puis sucrée

Pousse en Claire Label Rouge :  
très charnue, au goût prononcé de marais  
et long en bouche

## Normandie Côte Est :

Spéciale Isigny :  
onctueuse et charnue

Spéciale Utah Beach :  
généreuse avec des notes sucrées

## Méditerranée :

Spéciale :  
équilibre parfait entre iodé et sucré,  
aux notes de noisettes et de champignons



POUR NOËL, COMMANDEZ AVANT LE 21 DÉCEMBRE  
POUR NOUVEL AN, COMMANDEZ AVANT LE 27 DÉCEMBRE