



# POISSONNERIE

## *firmis*



## POISSONNIER TRAITEUR



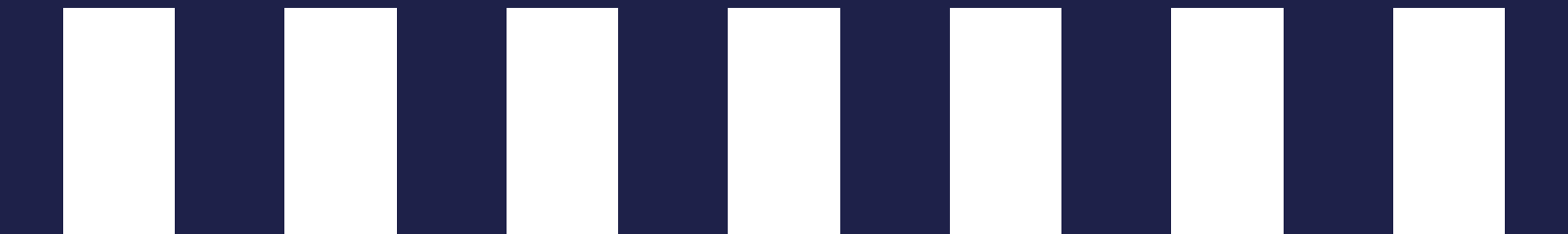
poissonnerie\_firmis



Poissonnerie Firmis



05 61 34 13 28





## APÉRITIFS

**MINI-PISSALADIÈRES**

**NAVETTE RILLETTE SAUMON**

**NAVETTE RILLETTE THON**

**BOUCHÉES DE LA MER**

**TERRINE DE POISSON**

**ACCRAS DE MORUE**

**TIELLES SETOISES**

**SAUMON GRAVLAX MAISON**

**CREVETTES PANÉES**

**CALAMARS À LA ROMAINE**

**TARTARE DE THON**

**TARTARE DE SAUMON**

## PLATS

**ZARZUELA**

Un généreux ragoût de la mer aux saveurs méditerranéennes, riche en poissons et fruits de mer.

**PAELLA DE LA MER**

Le grand classique espagnol : riz safrané garni de poissons et fruits de mer savoureux.

**FIDEUA**

La cousine de la paella, où les vermicelles remplacent le riz pour une explosion de saveurs marines.

**CHOUCROUTE DE LA MER**

Une revisite iodée du plat alsacien, mariant poissons délicats et choucroute fondante.

**ENCORNETS À L'ARMORICAINE**

Des encornets tendres mijotés dans une sauce tomate relevée aux accents bretons.

**BRANDADE DE MORUE**

Un onctueux écrasé de pommes de terre associé à la morue, subtilement parfumée à l'huile d'olive.

NOUS CONSULTER POUR CONNAÎTRE LES TARIFS

\*Si vous souhaitez consulter la liste des allergènes, vous la trouverez à la dernière page



## PLATS

### **BLANQUETTE DE LA MER**

Une version marine de la blanquette, où poissons et fruits de mer s'enrobent d'une sauce délicate.

### **MOULES FRITES**

L'incontournable alliance des moules savoureuses et des frites croustillantes.

### **TABOULÉ DE LA MER**

Un taboulé frais et parfumé, agrémenté de poissons et de saveurs iodées.

### **CURRY D'ESPADON**

De tendres morceaux d'espadon mijotés dans un curry parfumé et légèrement épicé.

### **LOTTE AU SAFRAN**

Une lotte fondante sublimée par une sauce délicatement parfumée au safran.

### **RISOTTO SAUMON SAINT JACQUES**

Un risotto crémeux sublimé par la douceur du saumon et la finesse des noix de Saint-Jacques.

### **RIZ NOIR À L'ENCRE DE SEICHE**

Un riz intense et élégant, délicatement parfumé à l'encre de seiche et aux saveurs marines.

### **BOUILLABAISSSE**

La célèbre soupe de poissons provençale, parfumée au safran et riche en saveurs méditerranéennes.

NOUS CONSULTER POUR CONNAÎTRE LES TARIFS

\*Si vous souhaitez consulter la liste des allergènes, vous la trouverez à la dernière page



# PLATEAUX SUR MESURE

## HUÎTRES

ARCACHON - N3  
FINE DE CLAIRE - N3  
SPECIAL POGET - N1  
SPECIAL POGET - N2  
SPECIAL POGET - N3  
SPECIAL POGET - N4  
GILLARDEAU - N2  
GILLARDEAU - N3

## CREVETTES

40/50 LA ROSE DE MALAISIE  
20/30 LA ROSE DE MALAISIE  
CREVETTES GRISES  
CAMERONES UIO

## COQUILLAGES

BULOTS CUITS  
BIGORNEAUX CUITS  
PALOURDES  
PRAIRES  
CLAMS  
MOULES D'ESPAGNE

## CRUSTACÉS

TOURTEAUX  
PINCES DE TOURTEAUX  
PINCES D'ARAIGNÉE  
KING CRABE

NOUS CONSULTER POUR CONNAÎTRE LES TARIFS

\*Si vous souhaitez consulter la liste des allergènes, vous la trouverez à la dernière page

# PLATEAUX SUR MESURE

## RILLETTES

THON NATURE  
THON TOMATE  
SAUMON

## HOMARDS

HOMARD BLEU 4/600  
HOMARD BLEU 8/1000  
HOMARD BLEU 1000 +

## LANGOUSTES

LANGOUSTE ROYALE  
QUEUE DE LANGOUSTE  
LANGOUSTINE

## ÉPICERIE FINE

SAUMON FUMÉ  
SAUMON FUMÉ SAUVAGE  
GRAVLAX SAUMON  
CAVIAR - NANO - 10G  
CAVIAR - BAERI - 30G  
CAVIAR - BAERI - 50G  
CAVIAR - BAERI - 100G

CAVIAR - OSCIETRE - 30G  
CAVIAR - OSCIETRE - 50G  
CAVIAR - OSCIETRE - 100G  
TARAMA  
ŒUFS DE SAUMON  
ŒUFS DE TRUITE

NOUS CONSULTER POUR CONNAÎTRE LES TARIFS

\*Si vous souhaitez consulter la liste des allergènes, vous la trouverez à la dernière page



## HISTOIRE

Depuis plus de 30 ans, la Poissonnerie Firmis, dans le quartier La Terrasse à Toulouse, propose à ses clients le meilleur des produits de la mer. Forts de notre expérience dans le métier, nous sélectionnons chaque jour les meilleurs produits de la mer, dans le respect des saisons et de la pêche responsable.

Notre ambition ? Vous offrir des poissons et fruits de mer d'exception, des plats traiteur maison et une épicerie fine pour sublimer vos repas. C'est avec ce même engagement pour la fraîcheur et la traçabilité que nous poursuivons l'histoire de votre poissonnerie de quartier, avec authenticité et proximité.

## FOURNISSEURS

Le choix des fournisseurs avec lesquels nous collaborons depuis toutes ces années compte beaucoup pour nous. Avec des arrivages quotidiens des différentes criées françaises, nous mettons toute notre énergie à proposer des produits frais et de qualité.





## POUR LES ENTREPRISES

La Poissonnerie Firmis vous propose une offre traiteur sur mesure autour des fruits de mer, spécialement conçue pour vos événements professionnels à Toulouse.

Nous travaillons exclusivement avec des produits ultra frais, issus de notre poissonnerie, et cuisinons tout maison, dans le respect des saveurs de la mer et de la saisonnalité.

Nos prestations traiteur :

- Plateaux de fruits de mer variés, prêts à déguster, livrés directement sur le lieu de votre événement
- Dégustation d'huîtres avec ouverture minute pour une dégustation fraîche et conviviale
- Paëlla aux fruits de mer, préparée maison, idéale pour les grandes tablées

Grâce à notre savoir-faire de plus de 30 ans et à nos fournisseurs engagés dans une pêche durable, nous garantissons une fraîcheur irréprochable et une qualité constante, pour faire de votre événement une réussite.

**Vous êtes intéressés ?  
Demandez un devis !**

# Informations Allergènes

Date de création : 20.03.2026

● Contient des allergènes ○ Contient des traces d'allergènes

Titre de l'affiche : Affiche sans titre

Date de consommation : non renseignée

Produits ou plats contenant des allergènes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
TARTARE DE THON				●		●					●			
TARTARE DE SAUMON				●										
CALAMARS A LA ROMAINE	●		●											●
CREVETTES PANEES	●	●	●											
SAUMON GRAVLAX				●										
TIELLES SETOISES	●		●									●		●
TERRINE DE POISSON	●		●	●			●							●
Navette Rillette Thon	●		●	●			●							
Navette Rillette Saumon	●		●	●			●							
RIZ NOIR A L'ENCRE DE SEICHE		●		●								●		●

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés et produits à base de crustacés

3 Œuf et produits à base d'œufs

4 Poissons et produits à base de poissons

5 Arachide et produits à base d'arachide

6 Soja et produits à base de soja

7 Lait et produits à base de lait, lactose

8 Fruits à coques (noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, amandes) et produits à base de fruits à coques

9 Céleri et produits à base de céleri

10 Moutarde et produits à base de moutarde

11 Sésame et produits à base de sésame

12 Sulfites en concentration supérieur à 10 mg/l

13 Lupins et produits à base de lupin

14 Mollusque et et produits à base de mollusques



Produits ou plats contenant des allergènes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	GRAINES DE SÉSAME	SULFITE	LUPIN	MOLLUSQUES
RISSOTTO SAUMON ST JACQUES		●		●								●		●
LOTTE AU SAFRAN	●			●								●		
CURRY D'ESPADON				●			●					●		
MOULES FRITES												●		●
BLANQUETTE DE LA MER	●	●		●			●					●		●
CHOUCROUTE DE LA MER		●							●			●		●
ZARZUELA	●	●		●								●		●
Fideua de la mer	●	●		●								●		●
Bouillabaisse		●	●	●	●	○						●		●
Accras de Morue	●		●	●			●							

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés et produits à base de crustacés

3 Œuf et produits à base d'œufs

4 Poissons et produits à base de poissons

5 Arachide et produits à base d'arachide

6 Soja et produits à base de soja

7 Lait et produits à base de lait, lactose

8 Fruits à coques (noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, amandes) et produits à base de fruits à coques

9 Céleri et produits à base de céleri

10 Moutarde et produits à base de moutarde















11 Sésame et produits à base de sésame

12 Sulfites en concentration supérieur à 10 mg/l

13 Lupins et produits à base de lupin

14 Mollusque et et produits à base de mollusques



Produits ou plats contenant des allergènes	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	 GLUTEN	 CRUSTACÉS	 OEUFS	 POISSONS	 ARACHIDES	 SOJA	 LAIT	 FRUITS À COQUES	 CÉLERI	 MOUTARDE	 GRAINES DE SÉSAME	 SO <sub>2</sub> SULFITE	 LUPIN	 MOLLUSQUES
Encornets à l'Américaine		●							●			●		●
Bouchée de la Mer	●	●	●	●			●							●
Taboulé de la mer	●	●		●										●
Paella de la Mer	●	●		●	●				●			●		●

1 Céréales contenant du gluten

2 Crustacés et produits à base de crustacés

3 Œuf et produits à base d'œufs

4 Poissons et produits à base de poissons

5 Arachide et produits à base d'arachide

6 Soja et produits à base de soja

7 Lait et produits à base de lait, lactose

8 Fruits à coques (noisettes, noix de cajou, pécan, macadamia, pistaches, amandes) et produits à base de fruits à coques

9 Céleri et produits à base de céleri

10 Moutarde et produits à base de moutarde

11 Sésame et produits à base de sésame

12 Sulfites en concentration supérieur à 10 mg/l

13 Lupins et produits à base de lupin

14 Mollusque et produits à base de mollusques

