

Élevées en
France

Comment bien choisir vos huîtres ?

32



La dégustation

Connaître le calibre

Le calibre indique le poids moyen de l'huître : plus le chiffre est petit, plus l'huître est grosse.
Les calibres 2 et 3 sont les plus appréciés



Déterminer le moment de dégustation

Selon le moment du repas, la quantité par personne à prévoir change.

(1) IGP : Indication géographique protégée

Produits éligibles à l'offre de fidélité 10% cagnottés sur tous les produits frais des halles le jour de votre choix. Voir modalités détaillées à l'accueil de votre magasin ou sur Auchan.fr

Soit 4€50
Le kg

8€99

HUÎTRES LONGUES
La bourriche de 2 kg

MON JOUR W!

Soit 8€33
Le kg

9€99

HUÎTRES SPÉCIALES FILIÈRE AUCHAN "CULTIVONS LE BON"
Calibre n°2
La bourriche de 12 pièces de creuses spéciales 1,2 kg
Différents bassins de production disponibles suivant les points de vente

MON JOUR W!

Soit 9€50
Le kg

18€99

HUÎTRES FINES DE CLAIRE LABEL ROUGE MARENNE OLÉRON IGP⁽¹⁾
Affinées en claires
18 pièces calibre n°2
Ou 2 douzaines calibre n°3
La bourriche de 2 kg

MON JOUR W!

Soit 10€50
Le kg

20€99

HUÎTRES UTAH BEACH NORMANDIE IGP⁽¹⁾
18 pièces calibre n°2
Ou 2 douzaines calibre n°3
Le panier de 2 kg

MON JOUR W!

En apéritif **6** / personne **En entrée** **9** / personne **En plat** **15** / personne

Distinguer une huître fine d'une huître spéciale

Huître fine

Cuir délicate et légère en bouche.



Huître spéciale

Cuir charnue et onctueuse.



Accord pain

Pain de seigle

Le goût intense du pain de seigle soulignera parfaitement les saveurs iodées de vos huîtres.

Accord vin

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie, Riesling, Chablis (et Petit Chablis)....