

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.

En apéritif

6 / personne

En entrée

9 / personne

En plat

15 / personne

### Distinguer une huître fine d'une huître spéciale

#### Huître fine

Chair délicate et légère en bouche.



#### Huître spéciale

Chair charnue et onctueuse.

Soit 4€50  
Le kg8€<sup>99</sup>

**HUÎTRES LONGUES**  
La bourriche de 2 kg

9€<sup>99</sup>Soit 8€33  
Le kg

**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

18€<sup>99</sup>Soit 9€50  
Le kg

**HUÎTRES FINES DE CLAIRE LABEL ROUGE MARENNES OLÉRON IGP<sup>(1)</sup>**

Affinées en claires  
18 pièces calibre n°2  
Ou 2 douzaines calibre n°3  
La bourriche de 2 kg

20€<sup>99</sup>Soit 10€50  
Le kg

**HUÎTRES UTAH BEACH NORMANDIE IGP<sup>(1)</sup>**

18 pièces calibre n°2  
Ou 2 douzaines calibre n°3  
Le panier de 2 kg



## 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),...

(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