Le bar de l'Huîtrier

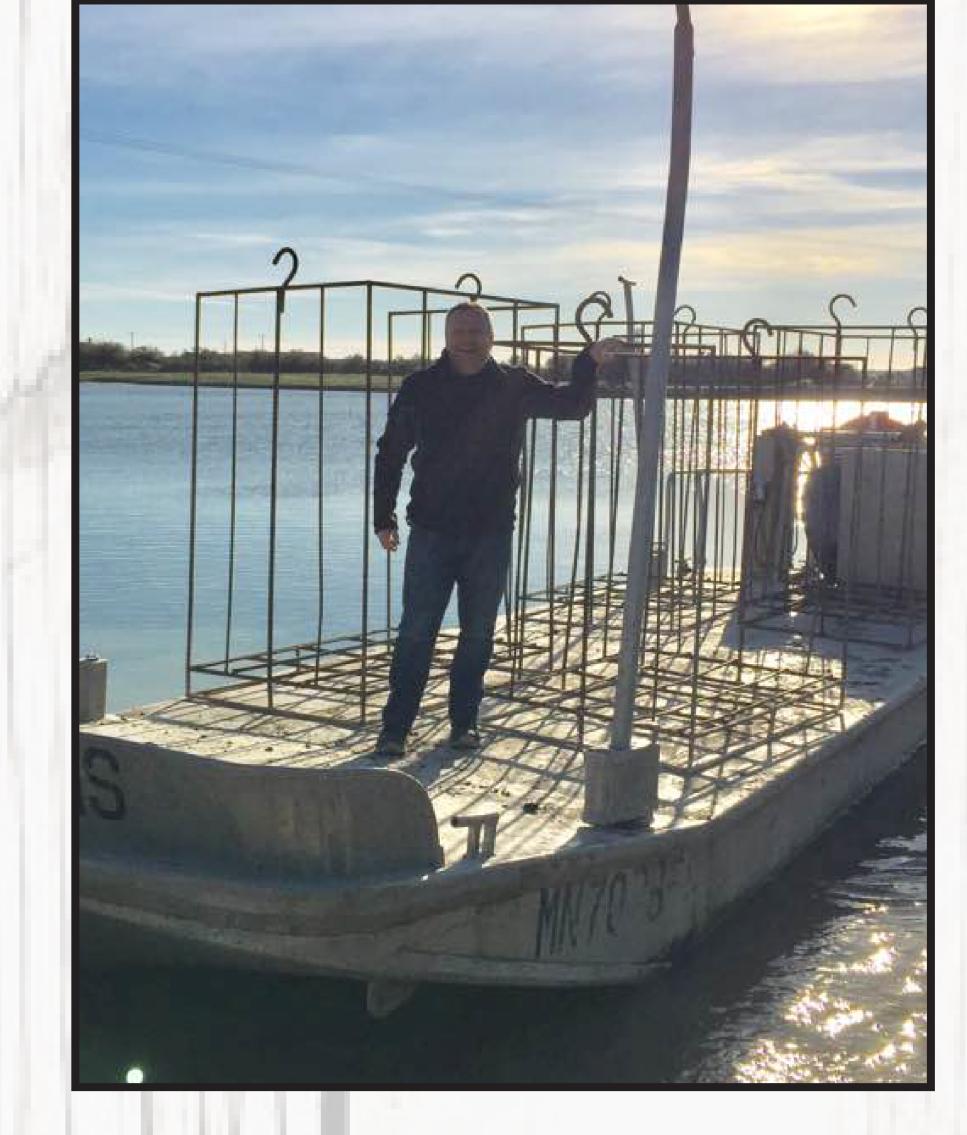
Place Saint Amé, à Douai



La dégustation:

Plateau d'huîtres du calibre n°5 au n°0 ; Fines de Claires et Spéciales de Claires Marennes Oléron. Sur place ou à emporter.

Du jeudi midi au samedi midi à l'Espérance









Les événements privés:

L'Huîtrier se déplace pour vos grandes tablées, pour vos événements privés ou professionnels. Prestation personnalisée sur demande.

Les fêtes de fin d'année:

Retirez vos feuilles de commande pour les fêtes de fin d'année. Rencontrez-nous sur les marchés de Noël de Cuincy, Lambres les Douai, Renault Douai, Lauwin-Planque, Vitry et Hénin-Beaumont.

La qualité de l'Huîtrier c'est:

Des huîtres en provenance directe du producteur, Des visites chez l'ostréiculteur afin d'être au contact du produit, Des certifications officielles et reconnues:

«Saveurs d'Or» régionnale et médaille d'or au CGA de Paris. La qualité dans vos assiettes avant tout.









L'Huître Marenne Oléron.

Elevées sur le littoral atlantique français, les huîtres Marennes Oléron sont mises en claires dans le bassin de Marennes Oléron, conditionnées

par des exploitations du bassin de Marennes Oléron, certifiées par un Organisme Certificateur indépendant et contrôlées par le Service Qualité et un Organisme Certificateur.

L'affinage en claires, véritable spécificité du bassin de Marennes Oléron désormais reconnue au niveau européen, s'étend sur plus de 3 000 hectares entre la Seudre et l'Île d'Oléron. L'huître bénéficie sur ce territoire unique au monde d'un savoir faire transmis de génération en génération qui lui confère son fameux goût affiné.





Bar Pub et Cave à Vin

77, Place Saint Amé à Douai 03.27.97.14.72 - Facebook: Bar l'Espérance