



**Huîtres du CHÂTEAU de BÉLON**  
*François de Solminihac – Ostréiculteur*  
5 Port de Bélon (Rive droite) – 29340 RIEC-SUR-BÉLON  
domainedebelon@live.fr  
Tél. /Fax. : 02.98.06.90.58

Novembre 2020

Cher client, chère cliente,

Pour vous permettre de recevoir nos huîtres à domicile pour les fêtes, veuillez trouver en pièces jointes nos tarifs d'expédition et notre bon de commande.

Le transport se fait à votre domicile dans un délai de 24h à 48h selon les destinations.

**Pour information :**

- **Pour NOËL 2020**, les colis partent de notre exploitation ostréicole le mardi 22/12. Vous serez livrés à votre domicile le mercredi 23/12 ou le jeudi 24/12 selon votre département
- **Pour le NOUVEL AN**, les départs se font le mardi 29/12. Vous recevrez votre commande le mercredi 30/12 ou le jeudi 31/12 selon votre département.

Pour une meilleure organisation, nous vous remercions de passer vos commandes :

- avant le 15/12/2020 **pour Noël**
- avant le 24/12/2020 **pour le Nouvel An.**

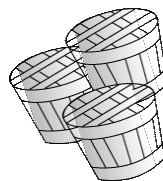
**Bien entendu, nos bourriches sont conditionnées au dernier moment.**

N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement complémentaire via notre ligne directe au 02.98.06.41.43 ou via notre messagerie [domainedebelon@live.fr](mailto:domainedebelon@live.fr)

En cette année de COVID, vos expéditions individuelles ou groupées sont pour notre exploitation un soutien essentiel. N'hésitez pas à diffuser ce courrier via vos réseaux sociaux.

Bien cordialement,

F.de Solminihac



## NOS CONSEILS DE DEGUSTATION

- ➔ **CONSERVATION ENTRE 5 ET 15 °C** dans une cave, un cellier, à défaut dans le bac à légumes du frigo. Si vous entamez la bourriche et que vous ne consommez pas toutes les huîtres le même jour, gardez les huîtres restantes bien à plat, bien serrées. Mettez un poids sur la bourriche pour empêcher les huîtres de s'ouvrir et un linge humide pour la fraîcheur.
- ➔ **OUVERTURE** : Equipez-vous d'un chiffon et de gants épais. Mettez votre pouce à environ 1 cm du bout de la lame, l'huître plate s'ouvre au talon puis, allez vers la coquille supérieure pour sectionner le muscle.
- ➔ **DÉGUSTATION** : Goûtez 1 ou 2 plates avant l'huître creuse. La plate est plus fine en texture. Je détache la chair. Je mets la chair en bouche, je croque (je mâche) et ensuite j'avale. Le muscle adducteur et le pied, les parties qui restent sur le couvercle supérieur et le couvercle inférieur se mangent. Détachez-les avec la pointe du couteau comme si vous vous serviez d'un canif.

***BONNE DÉGUSTATION A VOUS***

