



ODESSA
POISSONNIER
Votre spécialiste

MAGAZINE GOURMAND • GOURMET MAGAZINE

Hiver • 2023 • Winter

**DONNER LE TON À
UNE SOIRÉE INOUBLIABLE**
SET THE TONE FOR
AN UNFORGETTABLE EVENING

**ATELIER GUSTATIF
POUR INVITÉS FESTIFS**
TASTING WORKSHOP
FOR FESTIVE GUESTS

**GOURMANDISES
DU RÉVEILLON**
NEW YEAR'S
EVE DELIGHTS

Info vin
Wine info



Promotion
34.99 \$*
/1 kg
Wellington de saumon
Salmon Wellington

Voir plus
See more

* Wellington de saumon, épinard, champignon et fromage à la crème, fait maison, produit surgelé, 4-6 portions.
Prix régulier: **\$39.99** \$/1 kg.

Salmon Wellington with spinach, mushrooms, and cream cheese, homemade, frozen product, 4-6 servings.
Regular price: **\$39.99**/1 kg.

PLUS ÉCLATANT QUE JAMAIS SHINING BRIGHTER THAN EVER

Que ce soit au scintillant Times Square avec ses canons à confettis, dans le cocon douillet d'un chalet au bord d'un lac paisible, ou au cœur d'un appartement animé, le jour de l'An a ce pouvoir magique de nous réunir à un instant précis, marquant ainsi une étape vers un avenir prometteur. Entre les tourbillons de confettis et nos tenues étincelantes, nous trinquons à nos rêves et nos espoirs pour les jours à venir.

Célébrons ensemble ce moment précieux en dressant la table pour une nouvelle année remplie de grandes et de petites joies, et commençons les festivités autour d'un délicieux repas accompagné d'un verre de Poderi dal Nespoli Dogheria Rubicone: un vin blanc équilibré, structuré et minéral, aux parfums d'agrumes, de fleurs et de pommes.

Santé!

Whether it's amidst the dazzling Times Square with its confetti cannons, in the cozy cocoon of a lakeside cabin, or at the heart of a bustling apartment, New Year's Day possesses this magical power to unite us at a precise moment, marking a step towards a promising future. Amidst the swirl of confetti and our sparkling attire, we raise our glasses to our dreams and hopes for the days ahead.

Let's celebrate this precious moment together by setting the table for a new year filled with both grand and small joys, and kick off the festivities with a delightful meal paired with a glass of Poderi dal Nespoli Dogheria Rubicone: a balanced, structured, and mineral white wine, with hints of citrus, flowers, and apples.

Cheers!

Tous les prix affichés dans cette brochure sont en vigueur du **30 novembre 2023 au 3 janvier 2024** inclusivement. Au-delà de ces dates, tous les prix sont modifiables sans préavis. Les photos sont des présentations suggérées.

*All prices shown in this brochure are valid from **November 30th, 2023 to January 3rd, 2024**, inclusive. Beyond these dates, all prices are subject to change without notice. The photos are suggested presentations*



UN DÉPART MÉMORABLE

Le caviar Antonius, distinct par sa couleur, sa forme et son goût, constitue le meilleur point de départ pour donner le ton à votre soirée et en faire un souvenir mémorable. Ses perles magnifiques, non pasteurisées et produites selon la méthode traditionnelle Malossol, offrent un goût crémeux de noisettes unique. Faites de votre soirée une expérience avec un caviar d'esturgeon sibérien et pensez accompagner ces perles magnifiques d'un prosecco sec, frais et savoureux en bouche, tel que le Villa Sandi II Fresco. Ses bulles à la finale harmonieuse et fruitée ne manqueront pas de vous surprendre !

Info vin
Wine info

Promotion
8899 \$
/50 un
Coffret d'huître Oh Là Là!
Oh Là Là! Oyster Box

Promotion
11599 \$
/50 g
Caviar d'esturgeon Sibérien
Siberian Sturgeon Caviar

Promotion
7599 \$
/30 g
Caviar d'esturgeon Sibérien
Siberian Sturgeon Caviar

Promotion
23199 \$
/125 g
Caviar d'esturgeon Sibérien
Siberian Sturgeon Caviar



A MEMORABLE START

Antonius caviar, distinguished by its color, shape, and taste, serves as the perfect launching point to set the tone for your evening and create a lasting memory. Exquisite pearls, unpasteurized and produced using the traditional Malossol method, offer a unique creamy hazelnut flavor. Transform your evening into an experience with Siberian sturgeon caviar, and consider complementing these stunning pearls with a dry, fresh, and mouthwatering prosecco, such as Villa Sandi II Fresco. Its bubbles, ending with a harmonious and fruity finish, are sure to surprise and delight you!

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI
DEL REG. UE N. 2021/115
CAMPAGNE FINANCIÉE AU TITRE
DU REG. UE N. 2021/115



Info win
Gin info

Promotion
3199 \$*
/20 un
Coffret d'huîtres Bloody Caesar
Bloody Caesar Oyster Box

Voir plus
See more

* Coffret d'huîtres du Nouveau-Brunswick avec 1 sauce piquante de 68 ml de La Pimenterie et 2 recettes de Bloody Caesar du Domaine Lafrance, produit frais, 2 à 4 portions. Prix régulier: **34.99 \$**/20 un.
New Brunswick oyster box with 1 La Pimenterie hot sauce and 2 Domaine Lafrance Bloody Caesar recipes, fresh product, 2 to 4 servings. Regular price: **\$34.99/20 un.**

UN DUO GAGNANT POUR UNE SOIRÉE FESTIVE A WINNING DUO FOR A FESTIVE EVENING

Le caviar est savouré, le mousseux dégusté... alors, que nous réserve la suite ? Pour apporter une touche d'originalité et de fantaisie à votre soirée, n'hésitez pas à y introduire des jeux et des cocktails audacieux qui plairont à tous !

Mieux encore, pourquoi ne pas organiser un atelier de dégustation pour démarrer les festivités dans une ambiance chaleureuse ? Et d'ailleurs, savez-vous qu'Odessa propose différents coffrets de dégustation d'huîtres, dont le tout nouveau Bloody Caesar ? Cette boîte contenant 20 huîtres vous offre une sauce piquante de La Pimenterie ainsi que deux recettes exclusives du Domaine Lafrance, toutes des entreprises locales, pour préparer un cocktail exquis et une mignonnette assortie qui sublimeront vos huîtres.

Imaginez une soirée pleine de rires, de surprises et de convivialité, où chacun se rassemble autour de la table (ou de l'îlot !) pour savourer les huîtres de manière ludique.

Pour concevoir vos recettes de cocktails, nos sommeliers vous proposent le Dry Gin Lafrance aux arômes marquées de baie de genièvre et d'épinette du Québec avec une belle finale citronnée !

Caviar has been savored, sparkling wine has been enjoyed... so, what's next in store for us? To infuse your evening with a touch of originality and whimsy, don't hesitate to introduce daring cocktails and games that will please everyone!

Even better, why not kick off the festivities with a tasting workshop to create a warm atmosphere? Did you know that Odessa offers various oyster tasting kits, including the brand-new Bloody Caesar? This box, containing 20 oysters, comes with a spicy sauce

from La Pimenterie and two exclusive recipes from Domaine Lafrance, all local businesses, to prepare an exquisite cocktail and a matching mignonette that will enhance your oysters.

Picture an evening filled with laughter, surprises, and camaraderie, where everyone gathers around the table (or the kitchen island!) to enjoy oysters in a playful manner.

To craft your cocktail recipes, our sommeliers recommend Dry Gin Lafrance, with pronounced juniper and Quebec spruce aromas, and a delightful lemony finish!





Promotion
12,99 \$*
 /250 g
 Cassolette aux fruits de mer
 Seafood cassolette

Voir plus * Cassolette aux fruits de mer et à la sauce homardine, faite maison, produit surgelé, 1 portion. Prix régulier: **14,99 \$/250 g**.
 See more Seafood casserole with lobster sauce, homemade, frozen product, 1 serving. Regular price: **\$14.99/250 g**.



CHAUDRÉE DE PALOURDE
Clam Chowder
 6,99 \$ / 450 g



BISQUE DE HOMARD
Lobster Bisque
 6,99 \$ / 450 g



HÙITRES ROCKEFELLER
Rockefeller Oyster
 34,99 \$ / 12 un



COQUILLE ST-JACQUES
St-Jacques Shell
 10,99 \$ / 250 g



GÂTEAU DE CRABE*
Crab cake
 5,49 \$ / 85 g
 18,99 \$ / 4 x 85 g



ACRAS DE MORUE*
Cod Accras
 3,49 \$ / 90 g
 12,99 \$ / 4 x 90 g

Nombre de portions
 Number of servings
 Produit surgelé
 Frozen product

* Frais au comptoir (85 g ou 90 g) ou surgelés en boîte de 4 (4 x 85 g ou 4 x 90 g).
 Fresh at the counter (85 g or 90 g) or frozen in boxes of 4 (4 x 85 g or 4 x 90 g).

A DELICIOUS SYMPHONY

Traditionally, New Year's Day stands out with a menu different from December 24th, leaving the turkey aside to welcome more refined dishes. Appetizers, platters, and, of course, oysters often take the spotlight. Thus, consider preparing a seafood platter; not only is it privileged, but it also offers variety and elegance that never fails to enchant.

Indulge in this delightful symphony with Domaine Tariquet Classic, a crisp, lively, and refreshing white wine. Perfect as an aperitif, it will elevate your oysters, seafood, and raw or grilled fish. Produced by the Grassa family, winemakers in Gascony, this intensely beautiful wine reveals delicate floral and citrus aromas of great finesse.

Promotion
119⁹⁹ \$
/800 g
Langoustines du Danemark
Danish Scampi

Promotion
199⁹⁹ \$
/4,54 kg
Sections de crabe des neiges
12/14 XL
12/14 XL Snow crab legs

Info vin
Wine info

Promotion
229⁹⁹ \$
/20 un
Coffret d'huître La P'tite Odessa
La P'tite Odessa Oyster Box

UNE DÉLICIEUSE SYMPHONIE

Traditionnellement, le jour de l'An se démarque par un menu différent de celui du 24 décembre, laissant la dinde de côté pour accueillir des mets plus raffinés. Les bouchées, les plateaux et, bien sûr, les huîtres, prennent fréquemment la vedette. Ainsi, envisagez de préparer un plateau de fruits de mer, en plus d'être privilégié, il offrira de la variété et de l'élégance qui ne manque pas d'émerveiller.

Savourez cette délicieuse symphonie avec Domaine Tariquet Classic, un vin blanc croquant, tonique et rafraîchissant. Parfait dès l'apéritif, il sublimerait vos huîtres, fruits de mer et poissons crus ou grillés. Produit par la famille Grassa, vigneron en Gascogne, ce vin d'une magnifique intensité dévoile des arômes floraux et d'agrumes d'une grande finesse.



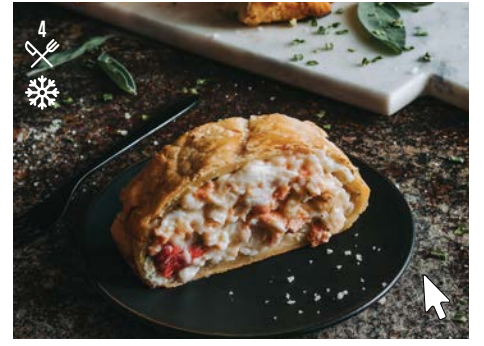
Promotion
54.99 \$*
 /un
 Coffret Terre & Mer - Homard
 Surf & Turf Box - Lobster

Voir plus
 See more.

* Coffret Terre et Mer comprenant 2 bavettes de bœuf, 2 queues de homard et 2 gratins dauphinois, produit surgelé, 2 portions. Prix régulier : 59,99 \$/un.
 Surf and turf set including 2 beef sirloin steaks, 2 lobster tails, and 2 dauphinoise gratins, frozen product, 2 servings.
 Regular price: \$59.99/un.



TREMPETTE CHAUDE AU CRABE ET AU HOMARD
Crab and Lobster Hot Dip
 13,99 \$ / 325 g



FEUILLETÉ DE FRUITS DE MER
Seafood Puff Pie
 22,99 \$ / 650 g



RISOTTO AUX FRUITS DE MER
Seafood Risotto
 29,99 \$ / 900 g



QUEUES DE HOMARD PROVENÇALES 4 OZ
4 oz Provençal Lobster Tails
 29,99 \$ / 2 un



PETIT KOULIBIAC AU SAUMON
Small Salmon Coulibiac
 16,99 \$ / 550 g



LASAGNE AUX FRUITS DE MER
Seafood lasagna
 11,99 \$ / 475 g
 22,99 \$ / 1 kg

Nombre de portions
Number of servings

Produit surgelé
Frozen product



Promotion
119,99 \$*
 /un
 Plateau Poséidon
 Poseidon Platter

* Plateau de fruits de mer comprenant crabe des neiges, crevettes géantes, homard, saumon fumé, huîtres et simili crabe, produit frais, 2 à 3 portions. Prix régulier : 139,99 \$/un.
 Seafood platter including snow crab, jumbo shrimp, lobster, smoked salmon, oysters, and imitation crab, fresh product, 2 to 3 servings. Regular price: \$139.99/un.

Voir plus
 See more



PLATEAU DUO DE TATAKIS
Tatakis Duo Platter
 34,99 \$



PLATEAU DE HOMARDS COUPÉS-CRAQUÉS
Cut and Cracked Lobster Platter
 169,99 \$



PLATEAU DE SUSHIS FESTIFS
Festive sushi platter
Promo: 61,99 \$ / 38 un
 69,99 \$ / 38 un



PLATEAU DE CRABE
Crab Platter
 99,99 \$ / 4 un
 169,99 \$ / 8 un



Promotion
37,99 \$*
 /un
 Bûche sushi
 Sushi Log

* Bûche sushi au saumon ou aux crevettes. Prix régulier : 45,99 \$.
 Sushi Log with salmon or shrimp. Regular price: \$45.99.

🍴 Nombre de portions
 Number of servings

🕒 Réservation minimum de 48h pour les plateaux et les bûches.
 Reservation from 48 hours for platters and sushi logs.



Pour réserver, consultez notre collection des fêtes en ligne!

To make a reservation, visit our online holiday collection!

Photos: Mélissa St-Arnauld en collaboration avec Odessa Poissonnier
 Photos: Mélissa St-Arnauld in collaboration with Odessa Poissonnier

PLACE BELCÉIL

338, boul. Laurier
 Belcœil
 450 446-2000

HALLES D'ANJOU

7500, boul. des
 Galeries-d'Anjou, Anjou
 514 355-4734

QUARTIER DIX30

7200, boul. du Quartier
 Brossard
 450 656-9599

ODESSA L'ENTREPÔT

4900, rue Molson,
 bureau 100, Montréal
 514 908-1000

HALLES SAINT-JEAN

145, boul. Saint-Joseph
 Saint-Jean-sur-Richelieu
 450 349-5330

ODESSA SOREL-TRACY

6950, QC-132 (Marie-Victorin)
 Sorel-Tracy
 450 743-0644

Merci à nos partenaires
 Thanks to our partners

DOMAINE
TARIQUET



VILLA SANDI

DOMAINE
LAFRANCE

Oysters & Caviar

Podere dal
Nespoli
 1929

NOUVEAU-BRUNSWICK
 MICHIGNEVILLE CANADA