

Enjolras Frères

au Grau-du-Roi



Eric & Maxime ENJOLRAS

Depuis toujours dans le métier de la marée, les frères ENJOLRAS, Jeannot et Zézé, ont commencé à faire de la soupe de poissons, puis de la brandade de morue, au début des années 80.

Aujourd'hui, Eric et Maxime (Fils et petit fils de Jeannot) sont aux commandes et l'activité est centrée uniquement sur les plats cuisinés. Nos recettes sont toutes **élaborées de manière artisanale**, et uniquement avec des **ingrédients naturels** et toujours avec le même souci de **qualité et de produits frais**.

Vous pouvez déguster nos spécialités, dont bien sûr la soupe de poissons et la brandade de morue, mais aussi de la sauce rouille, l'aioli, la mayonnaise traditionnelle, la mayo d'anchois ou le délice aux 2 saumons.

à 43 km
de votre SUPER @ Marguerettes

