



# La Belon de Cancale



**Une huître d'exception,  
au goût fin et unique**



**L**a Belon de Cancale est une huître plate typiquement Bretonne : née dans la baie de Quiberon,

les naissains y sont captés et sélectionnés par nos soins pour être ensuite élevés dans les eaux profondes de la baie du Mont Saint-Michel, à plus de 16 m de fond.



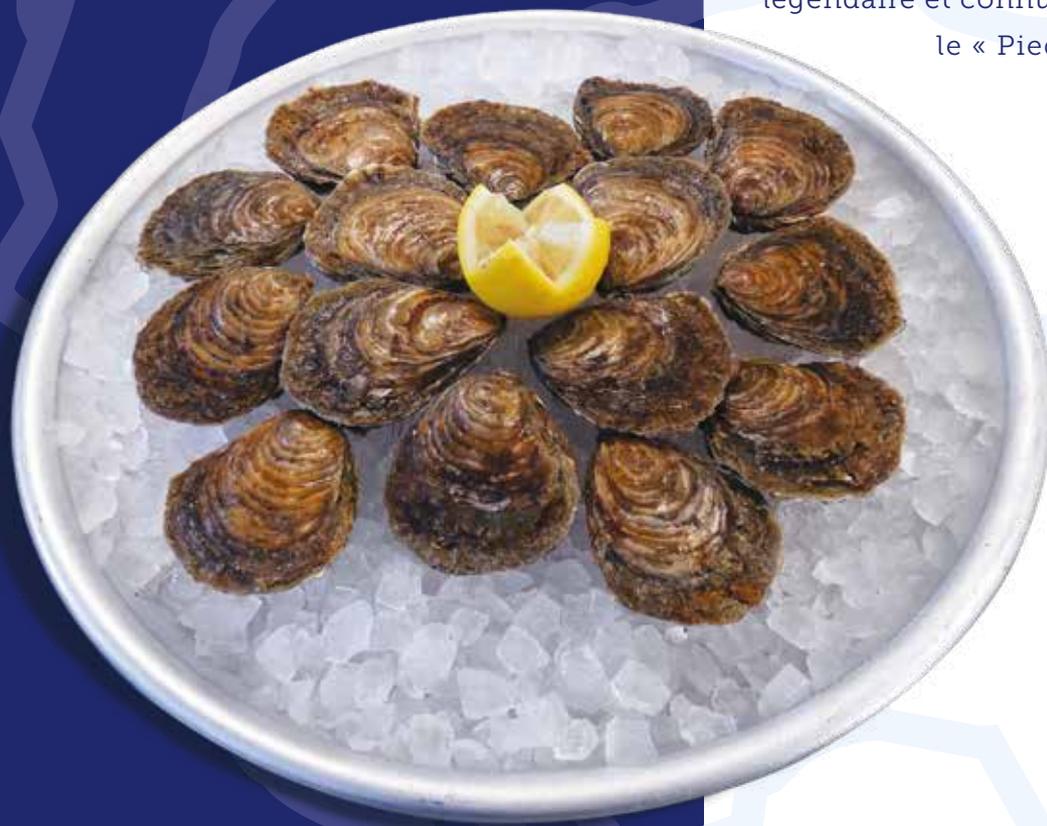
**D**es bateaux -dragueurs assurent l'exploitation des parcs de culture en eaux profondes, situés dans des zones ne découvrant jamais à marée basse, où l'eau

est naturellement riche d'une flore marine abondante, oxygénée par de puissants courants.





C'est ce qui donne à la Belon de Cancale cette chair ferme et blanche, nuancée de brun et de gris. Sa saveur fine et unique, avec cette petite note de noisette si caractéristique, en fait un met d'exception.



La Belon de Cancale est calibrée puis triée manuellement avant d'être conditionnée en vrac ou en bourriche. (Nous consulter)



La belon de Cancale est classée par ordre de poids, selon un numéro qui va de 4 pour une huitre de 40g à 0000 pour une huitre allant jusqu'à 150g.

Les plus gros spécimens portent le nom légendaire et connu des amateurs d'huitres :

le « Pied de Cheval ».

CALIBRE	POIDS (g)
0000	>120
000	101 à 120
00	91 à 100
0	81 à 90
1	71 à 80
2	61 à 70
3	51 à 60
4	40 à 50





Deux générations de producteurs d'huîtres  
ont bâti notre entreprise familiale  
« La Belon de Cancale ».

Notre travail est aujourd'hui un gage de qualité  
et d'authenticité.

Baie du  
Mont Saint-Michel



Baie de Quiberon



# La Belon de Cancale

Les Claires, Grande Rue  
35120 HIREL

+ 33 (0) 2 99 89 16 83  
[contact@labelondecancale.bzh](mailto:contact@labelondecancale.bzh)



Toutes nos huîtres plates sont certifiées BIO  
depuis le premier avril 2021.

Famille  
Beaulieu