



Conseil dégustation

Ouvrez-la juste avant de servir,
avec un trait de citron
ou nature pour les puristes.

Accord parfait :

un vin blanc sec et vif,
ou un champagne brut
pour révéler toute sa fraîcheur.

Conditionnement de nos huîtres soigné et raffiné

En sortie du bassin, chaque
huître est contrôlée pour
s'assurer de sa qualité.

Après cette étape, elles sont
conditionnées de façon
optimale pour préserver leur
fraîcheur avant expédition.

L'emballage
permet à l'huître
de garder son eau
tout en restant protégée.

Huîtres
POGET
DEPUIS 1967

05 46 75 08 04

contact@huitres-poget.com

📷 leshuitrespoget

f huitrespoget

in Huîtres Poget



huitres-poget.com

Huîtres
POGET
DEPUIS 1967



Et si vous vous
laissiez tenter
par cette véritable
huître d'exception...

Dégustez...



La Spéciale l'Exquise

Fruit d'un savoir-faire attentif et raisonné, notre huître d'exception puise sa richesse dans deux merroirs uniques.



Elle est élevée en Normandie entre SAINT VAAST LA HOUGUE et le cordon dunaire de la plage d'UTAH BEACH, où dans le tumulte des vagues elle forge sa résistance.

Abondée en plancton grâce à l'eau douce provenant des quatre rivières que sont L'AURE, LA VIRE, LA TAUTE et LA DOUVE, notre huître développe une chair riche et généreuse et y poursuit sa croissance durant trois à quatre années.

Viens ensuite le temps de l'affinage à MARENNES OLERON, dans les claires argileuses de nos anciens marais salants qui lui

confère une délicatesse irréprochable, saine et dotée d'une signature gustative unique.

Née du respect de la nature, de la patience et de la passion des hommes, L'huître d'Utah Beach révèle une chair nacrée d'une texture ferme et onctueuse. Son goût est d'une grande finesse, mêlant une note délicatement iodée et une touche sucrée, avec une longueur en bouche remarquable.

C'est une huître d'exception, idéale pour les connaisseurs en quête d'une saveur marine raffinée et naturelle.

Plusieurs fois médaillées au concours Agricole de Paris



La Fine du Galon d'Or

Le savoir-faire Poget incarné

La Fine du Galon d'Or est une huître élevée en Charente-Maritime, au cœur du bassin de Marennes Oléron et idéalement situé au confluent des rivières de la Seudre, de la Gironde et de la Charente,

lieu reconnu pour la qualité de ses eaux. Au terme de trois années d'élevage, elle est patiemment affinée en claire, bassin argileux traditionnel qui lui confère une chair généreuse et délicate, une saveur équilibrée

et une subtile note iodée dans une nacre pure et compacte. Raffinée et élégante, elle incarne tout le savoir-faire ostréicole de la maison POGET.



La Spéciale Fort Boyard

L'huître novatrice signée Poget

Elle est LA nouvelle des huîtres de la famille POGET. Née de gisements ancestraux à MARENNES OLERON, berceau de l'ostréiculture, elle est ensuite produite au plus près du légendaire fort BOYARD.

Elevage singulier où elle est immergée en pleine mer dans des casiers, pour bénéficier continuellement d'un courant puissant dans un milieu naturel préservé, l'océan. Intensément marine, à la chair ferme et

croquante, dotée d'une légère pointe d'amertume, elle est ensuite affinée dans les eaux abritées de nos claires argileuses, anciens marais salants, lui conférant un équilibre gustatif entre océan et terre.



La P'tiote Poget

La petite huître pleine de caractère

À découvrir sous nos différents merroirs que sont « La Spéciale Exquise », « La Spéciale Fort Boyard », « La Fine du Galon d'Or ». Fine, équilibrée et pleine de fraîcheur, la P'tiote Poget est la plus petite de nos huîtres - une véritable invitation à

la découverte. Sélectionnée avec soin dans nos parcs ostréicoles, elle séduit par sa chair délicate, sa saveur iodée tout en douceur et sa texture ferme. Parfaite pour l'apéritif ou pour faire ses premiers pas dans l'univers des huîtres de qualité, la

P'tiote Poget offre un moment de dégustation simple et convivial. Son format plus petit la rend idéale pour ceux qui veulent savourer l'authenticité du goût marin sans excès, dans un équilibre subtil entre mer et finesse.