

— La —
POISSONNERIE
fresh seafood

Poissonnerie
Bar à huîtres
Point dégustation
Traiteur

86 route de Brignais à Chaponost (69630)
Tel : 04 72 66 11 12
www.lapoissonnerie.eu
contact@lapoissonnerie.eu

**Du 01 Mars
au 30 Juin 2024**

NOS PLATEAUX

le "MISE EN BOUCHE " pour 2 personnes

12 HUITRES (hors spéciale Pattedoie) + 8 CREVETTES 30/40 + 8 bulots

40 € le plateau

le "CLASSIQUE " pour 2 personnes

12 HUITRES (hors spéciale Pattedoie) + 8 CREVETTES 30/40 + 2 pinces de tourteau + 6 bulots + 100g de crevettes grises

55 € le plateau

Le "GOURMET " pour 2 personnes

12 HUITRES (hors spéciale Pattedoie) + 8 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 600g + 100gr Saumon fumé + 6 bulots et 100g de crevettes grises

70 € le plateau

Le "RARE" pour 2 personnes

12 HUITRES (spéciale Pattedoie) + 8 CREVETTES 30/40 + 1 tourteau 600g + 2 pinces de tourteau + 1 queue de langouste 250g + 6 bulots, 100grs de saumon fumé

120 € le plateau

NOS HUITRES OUVERTES SUR PLATEAU

Huîtres Fines

En num 3	- Fine de claire	20 € la Dz
	- Isigny	20 € la Dz

Huîtres Spéciales

En num 3	- Spéciale Pattedoie	30 €/dz
En num 2	- Spéciale Pattedoie	35 €/dz

Avec rince doigts, vinaigre à l'échalote, citron

PLATEAUX SUR MESURE : COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE PLATEAU

Coût des produits :

Huîtres numéro 3	20 €/dz pour Isigny, Fines de Claire - 30 €/dz spéciale Pattedoie
Bulot cuit	2,00 € les 4 bulots
Crevettes grises / bigorneaux	4,00 € les 100g
Crevettes cuites sauvages 30/40	5,00 € les 4 crevettes
Crevette cuite sauvage 6/8	10 € la pièce 120g mini
Langoustine moyenne 16/25	2,00 €/ pi
Pinces de crabe	5,00 € la pièce de 80g env
Tourteau Européen 6/900	20,00€ la pièce 600g mini
Oursin	6,00 €/pi
Queue de langouste cuite 300grs env	35,00 €/pi
Homard Européen	
- Pièce de 700grs env	70 €/pi
- Pièce de 900 grs env	90 €/pi
Cluster King Crab 5/700grs	95 € le cluster
Saumon fumé Ecosse	7,50 €/100grs (avec beurre ½ sel)
Caviar Neuvic Oscietre 10grs (Français)	30 €/boite
Caviar Neuvic Oscietre 30grs (Français)	85 €/boite - autres réfs disponibles sur demande
Beurre de Caviar 25grs/ Homard ou Truffe 45grs	19.90 €/boite

+ 10 € de cout de mise en œuvre et préparation du plateau

Nos plateaux sont servis avec rince-doigts, mayonnaise, vinaigre à l'échalote et citron