



Menu du Poisson-Roi



LES POISSONS

Dos de Cabillaud	38€ kg
Dos de Lieu	25.9€
Filet de Rascasse	29.8€ kg
Filet de Lingue	25.9€ kg
Filet de Merlan	34€ kg
Filet de Flétan	34€ kg
Barbue ou Turbot	34€ kg
Soles *selon la pêche	39.8€ kg
Espadon	34€ kg
Longe de Thon	39.8€ kg
Saumon écossais Label	27.8€ kg
Maquereaux	9.9€ kg
Sébaste	14.9€ kg



LES HUITRES N°3

Fines de Claires	13.8€ la douzaine
Bretonnes	13.8€ la douzaine
Normandes	13.8€ la douzaine
Spéciales	26€ la douzaine





COQUILLAGES ET CRUSTACES

Coquilles Saint-Jacques	*selon tarif
Praires	28€ kg
Moules de Bouchot Saint Michel	7.9€ kg
Bulots cuits ou vivants	19.9€ kg
Tourteaux cuits ou vivants	19.8€ kg
Pinces de Crabe	44€ kg
Langoustines * selon la taille	28€ kg
//	38€ Kg
//	58€ Kg
Crevettes Label petites	44€ kg
Crevettes Label grosses	54€ kg
Homard et Langoustes	*selon les cours de pêche

SPECIALITES

Rôti de Poisson	29.8€ kg
Tournedos de Poisson	29.8€ kg
Paupiettes de Saumon et	39.9€ kg
Son cœur de poisson blanc	
Saumon fumé « maison »	78€ kg
Pané de Cabillaud	29.8€ kg



PLATEAUX DE FRUITS DE MER

Les plateaux de Fruits de Mer sont présentés à titre d'exemple.

Vous pourrez bien-sûr les obtenir sous leur nom et composition d'origine mais il est possible de les personnaliser selon vos envies et votre budget.

Ils sont à commander 48h à l'avance et au moins 7 jours avant pour les fêtes de fin d'année.

Pensez à nous appeler pour plus de renseignements.

PLATEAUX de Fruits de Mer <i>Le Poisson-Roi</i> 06 89 93 78 45			
<small>A TITRE D'EXEMPLE CHAQUE PLATEAU DECRIT EST PROPOSE POUR 6 PERSONNES - COMPOSITION POUR LE NOMBRE SOUHAITE</small>			
PLATEAU D'ENTREE	PLATEAU FESTIF	PLATEAU GENEREUX	PLATEAU ROYAL
1 douzaine et demi d'huitres (3 huitres/pers) 20€	Entrée améliorée ou plat de résistance petits mangeurs	Plat de résistance	Repas unique
20 Crevettes Roses "Gambas bio moyenne" (3/pers) 16€	3 douzaines d'huitres (6 huitres/pers) 42€	4 douzaines et demi d'huitres (9/pers) 62€	4 douzaines et demi d'huitres(9/pers) 62€
500 gr de Bulots cuits 12€	40 Gambas bio "moyenne" (6/pers) 34€	30 Gambas bio "grosses" (5/pers) 50€	30 Gambas bio "grosses" (5/pers) 50€
300 gr de Crevettes Grises 12€	700 gr de bulots cuits 18€	700 gr de bulots 18€	700 gr de bulots cuits 18€
1 douzaine d'amandes (coquillages) 6€	300 gr de crevettes grises 12€	300 gr de crevettes grises 12€	300 gr de crevettes grises 12€
TOTAL: 66€ + ouverture et livraison 76€ (soit environ 12€/pers)	1 douzaine d'amandes 6€	1 douzaine d'amandes 6€	1 douzaine d'amandes 6€
	1 douzaine de Praires 15€	1 douzaine de Praires 15€	1 douzaine de Praires 15€
	12 Langoustines (prix variable en fonction des tailles et donc du poids) 40€	24 Langoustines 80€	30 Langoustines 100€
	TOTAL: 167€ + ouverture et livraison 184€ (Soit environ 30€/pers)	6 pinces de Tourteau 30€	12 Pinces de Tourteau 60€
		TOTAL: 273€ + ouverture et livraison 293€ (Soit environ 48€/pers)	3 Homards (1/2 Homard/pers) 200€
		TOTAL: 523€ + ouverture et livraison 543€ (Soit environ 90€/pers)	
<small>* Les huitres présentes dans les plateaux sont des Huitres de Cancales ou des fines de Claires * Pour un plateau "SUPER ROYAL" ou autre plateau, vous pouvez rajouter des LANGOUSTES BRETONNES et des HUITRES SPECIALES - * A RAJOUTER +2,5€ par douzaine de coquillages ouverts et 5€ pour la livraison</small>			