

Poissonnerie du Brethon
vous propose ses plats cuisinés sur commande
(minimum 48h à l'avance)



© Ouest France

*Nos ostréiculteurs
James et Cyril Pain
à l'Île d'Oléron*



© La Montagne



*Nos pêcheurs exclusifs
de langoustes royales
et homards bleus*



Nous avons un choix de plats cuisinés disponibles tous les jours.
Pour les commandes particulières veuillez nous contacter.
(plats préparés vendus exclusivement en barquette sauf commandes spéciales)

*Pensez également à notre vivier
pour nos crustacés vivants*



Nous avons également un choix de vins pouvant accompagner
le poisson, les fruits de mer et les plats préparés.
Sans oublier notre caviar disponible à la vente toute l'année.

Conception et réalisation - Éditions du Centre - VICHY - 04 70 97 02 72

*Tarif 2018-2019
31 octobre 2018 - 1 novembre 2019*

*Poissonnerie
du Brethon*



*Les Halles de Vichy
Tél. 04 70 98 93 46*

Ouvert du mardi au dimanche et jours fériés
de 7h à 13h

Nos plateaux !



Plateau repas complet

58 € - (2 personnes)

24 huîtres, 12 bulots, 12 crevettes roses, crevettes grises, 1 tourteau, 6 langoustines.

Pain de seigle, mayonnaise, aïoli, vinaigre à l'échalote.

Plateau Spécial Fêtes

78 € - (2 personnes)

18 huîtres, 6 bulots, 2 demi-homards, 6 crevettes roses, crevettes grises

Pain de seigle, mayonnaise, aïoli, vinaigre à l'échalote.

Aucun plateau ne peut-être modifié
Consigne : 5€ par plateau (à rendre nettoyé)
Photos non contractuelles
Prix valables toute l'année, hors période de fêtes
Soyez prévoyant, passez votre commande 48h à l'avance !



Plateau repas - 58 € - (2 personnes)

1/2 langouste 350g environ, 8 bulots, 2 crevettes roses, 100g crevettes grises, 12 huîtres

Pain de seigle, mayonnaise, aïoli, vinaigre à l'échalote.

Plateau amoureux - 110 € - (2 personnes)

1 langouste entière environ 800g, 8 bulots, 4 crevettes roses, 4 langoustines, 100g crevettes grises, 12 huîtres

Pain de seigle, mayonnaise, aïoli, vinaigre à l'échalote.

Carte des fruits de mer

€ par douzaine ouverte

Huître Spéciale Gillardeau n°2	24,00 €/Dz
Huître Spéciale Gillardeau n°3	19,00 €/Dz
Verte de claire Gillardeau n°2	16,60 €/Dz
Verte de claire Gillardeau n°3	16,60 €/Dz

Huître d'Oléron	la Dz
Fine de claire n°2	13,60 €
Fine de claire n°3	9,90 €
Spéciale n°2	15,00 €
Spéciale n°3	13,60 €

Autres choix d'huîtres : Papin, Utah Beach, Cap Ferret, Belon, Bouzigues, grand choix d'huîtres.

Nos coquillages

Amandes, palourdes, praires, clams, moules d'Espagne, bulots, bigorneaux

Selon arrivage !

Nos crustacés

Crevettes sauvages	les 100g	5,99 €
Crevettes Madagascar bio		4,39 €
Crevettes royales		5,90 €
Crevettes Grises		3,99 €
Gambas crues ou cuites :		
15 au kg		4,99 €
5 au kg		7,99 €
Pincés de crabes	le kg :	39,90 €
Homard bleu		
Homard Canadien		
Langouste		
Tourteau		
Langoustine		

Selon le cours !

1/2 langouste cuite (250g/300g)	25,00 €
1/2 langouste cuite (450g/500g)	35,00 €

Saumon fumé ficelle coupé main	le kg : 79,90 €
Saumon fumé sauvage coupé main	le kg : 118,90 €

Possibilité d'accompagnement de diverses sauces ou pain :

Pain de seigle tranché	2,50 €/pièce
Mayonnaise	1 € /pot
Aïoli	1 € /pot
Vinaigre à l'échalote	1 € /pot

Poissonnerie Du Brethon

Un choix de vin et caviar disponible toute l'année

