

## La Pêcherie

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



© Ouest France

*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)

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



© La Montagne



*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.

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

*La Pêcherie  
Poissonnerie traiteur*



*146 rue Jean-Jaurès  
03200 Vichy  
Tél. 04 70 31 33 66*

Ouvert du mardi au samedi  
de 7h30 à 12h30 et de 16h à 19h30  
Les dimanches et jours fériés  
de 8h30 à 12h30

## 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

	les 100g
Crevettes sauvages	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 €
Pinces de crabes	le kg : 39,90 €
Homard bleu	
Homard Canadien	
Langouste	
Tourteau	
Langoustine	

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

Selon le cours !

## La Pêcherie

Un choix de vin et caviar disponible toute l'année

