

# *La Poissonnerie*



## *Menu des fêtes 2021*

185 Rue de l'Eglise 1150 Woluwe-St-Pierre Quartier Stockel

Tél : 02 779 91 17 Gsm : 0477 54 17 01

[lapoissonneriestockel@gmail.com](mailto:lapoissonneriestockel@gmail.com)

## *Amuse-Bouches*

Macaron au foie gras	3€	la pièce
Bonbon de Nobashi au basilic	2,50€	la pièce
Javanais de saumon fumé	3€	la pièce
Mi-cuit de thon à la truffe	12€	les 100 gr
Croquette de homard	2,50€	la pièce
Verrine de mousse de truite fumée aux fines herbes	3,50€	la pièce
Verrine de chèvre frais et tomates	3,50€	la pièce
Dégustation de caviar Pop-Up Edition	32€	les 20 gr

## *Coffret Amuse-Bouche (2 personnes)*

2 bonbons de Nobashi au basilic, 2 javanais de saumon fumé, 2 verrines de chèvre frais et tomates, 2 minis croquettes de homard, 2 verrines de mousse de truite fumée aux fines herbes

28€ la boîte

## *Coffret Amuse-Bouche prestige (2 personnes)*

2 bonbons de Nobashi au basilic, 2 javanais de saumon fumé, 2 verrines de chèvre frais et tomates, 2 minis croquettes de homard, 2 verrines de mousse de truite fumée aux fines herbes, dégustation de caviar Pop-Up Edition

**58€ la boîte**

## *Entrées froides*

Saumon fumé artisanal (label Rouge d'Ecosse)	12€	les 100 gr
Carpaccio de poulpe	11€	les 100 gr
Mi-cuit de thon à la truffe	12€	les 100 gr

Foie gras 100% oie	17€	les 100 gr
Confiture d'oignons	1€	la portion

### Terrines :

Scampis à la basquaise, curry et safran	8€	les 100 gr
Mille-feuille de truites et saumon fumées	8€	les 100 gr
Mousse de homard et sa gelée de bisque	10€	les 100 gr
Homards entiers et foie gras de canard	10€	les 100 gr

### Verrines :

Salade de crevettes grises, rémoulade de céleri-rave, éclats de noix et pommes vertes	15€	la portion
Verrine de King Crabe à la tomate et à l'avocat	17€	la portion

## *Entrées chaudes*

Soupe de poissons	12€	le litre
Bisque de homards	25€	le litre
	13€	le demi
Astuce... « 1 litre pour 4 personnes en entrée »		
Rouille	4€	le pot
Croutons	2€	le sachet
Croquette aux crevettes	5€	la pièce
Scampis à l'armoricaine (tomate estragon)	12€	la portion
Scampis curry/estragon/lait de coco	12€	la portion
Coquille Saint-Jacques gratinée aux champignons, bisque de crevettes		
	15€	la portion
Fricassée de Saint-Jacques et quenelles de langoustines, crème de légumes safranée	15€	la portion
Ravioles aux truffes et sa crème légère	18€	la portion

## Plats à réchauffer

Fricassée de Saint-Jacques et quenelles de langoustines, crème de légumes safranée et riz basmati aux courgettes 27€/le plat

Papillote de filets de sole aux petits légumes, tomates confites et pommes grenailles 27€/le plat

Filet de Saint-Pierre, champignons de saison, sauce crème et croquettes aux truffes. 27€/le plat

Ravioles de langoustes aux petits légumes, coulis de langoustines parfumé à la citronnelle 27€ /le plat

Médallions de lotte, chicons, confiture d'airelles, purée et jus de veau 27€/le plat

Waterzooi de poissons, pommes natures 35€/le plat  
(saumon, lotte, Saint-Jacques, sole et scampi)

Homard (pinces décortiquées) petits légumes et riz Basmati 43€/le plat

Homard armoricaine riz Basmati 43€/le plat

Filets de Bar poché, mousseline de butternut, parsemé de 30 gr de caviar Siberian Ocietra « Foudroyante »

**100€/le plat pour 2 personnes**

## Desserts

Moelleux au chocolat 4€ la pièce

Merveilleux aux saveurs des îles 6€ la pièce

## Menu (minimum 2 personnes)

Verrine de King Crabe à la tomate et à l'avocat

§

Bisque de homard et ses croutons

§

Saint-Pierre, champignons de saisons, sauce crème et croquettes aux truffes

§

Merveilleux aux saveurs des îles

Menu : 55€/pers

Menu avec boîte amuse-bouche : 69€/pers

**Menu avec boîte prestige : 82€/pers**

## UNIQUEMENT POUR LA NOUVELLE ANNEE

Paëlla royale

(Canette, Saint-Jacques, homard, crevettes malgaches et poissons blancs...)

18€ /pers

Paëlla avec coffret amuse-bouche 32€/pers

**Paëlla avec coffret prestige 45€/pers**

*Plateau de fruits de mer (2 personnes)*

1 Homard

King Crabe

6 huitres (4 creuses/2 plates)

2 langoustines

100 gr de bulots

100 gr bigorneaux

4 crevettes malgaches

2 tranches de saumon fumé

100 gr de crevettes grises

Mayonnaise

Cocktail

Citron

130 € le plateau

158 € le plateau et la boite amuse-bouche

**185 € le plateau et la boite prestige**

*ou*

**Plateau de fruits de mer en fonction de vos goûts**

## *Crustacés et coquillages*

Homard Canadien (vivant ou cuit)	Prix du jour
Homard Norvégien (vivant ou cuit)	Prix du jour
Homard Breton (vivant ou cuit)	Prix du jour
Langouste (vivante ou cuite)	Prix du jour
Langoustine Bretonne (vivante ou cuite)	Prix du jour
King Crabe	Prix du jour
Coquille Saint-Jacques	Prix du jour
Bigorneaux	25€ le kilo
Bulots	25€ le kilo
Crevettes grises épluchées	Prix du jour
Crevettes grises non épluchées	Prix du jour
Crevettes malgaches cuites	7€ les 100 gr

**Plateau de fruits de mer en fonction de vos goûts**

## Huitres

### Creuses

- De Quiberon n° 3 (Bretagne) 1,70€ la pièce ouverte  
1,40€ la pièce fermée
  
- Ostendaise 2,40€ la pièce ouverte  
2,10€ la pièce fermée
  
- Normande « Utah beach » n°3 3,00€ la pièce ouverte  
2,70€ la pièce fermée
  
- Gillardeau n°3 (Charente –Maritime) 3,80€ la pièce ouverte  
3,50€ la pièce fermée

### Plates

- De Quiberon n°3 2,40€ la pièce ouverte  
2,10€ la pièce fermée
  
- Zeelande 3/0 2,60€ la pièce ouverte  
2,30€ la pièce fermée
  
- Zeelande 6/0 4,40€ la pièce ouverte  
4,10€ la pièce fermée

## Caviars

Nos caviars Belge :

Gold Label	Osetra	White Pearl Sous réserve	Beluga
30 gr / 50€	30 gr / 70€	30 gr / 85€	30 gr / 160€
50 gr / 75€	50 gr / 100€	50 gr / 120€	50 gr / 235€
125 gr / 160€	125 gr / 220€	125 gr / 265€	125 gr / 525€

Nos caviars du monde :

Schrenka	Osciètr Russe	Sevruga Sauvage de Danube Bio	Beluga Chine	Beluga Imperial Iran
30 gr / 40€	30 gr / 55€	30 gr / 90€	30 gr / 110€	30 gr / 180€
50 gr / 65€	50 gr / 75€	50 gr / 130€	50 gr / 160€	50 gr / 280€
125 gr / 135€	125 gr / 175€	125 gr / 290€	125 gr / 345€	125 gr / 600€

Nos caviars Italien :

Baerii Royal	Oscietra Royal « White label »	Russian Tradition « Black label »	Beluga Italien
30 gr / 45€	30 gr / 70€	30 gr / 60€	30 gr / 120€
50 gr / 65€	50 gr / 105€	50 gr / 90€	50 gr / 170€
100 gr / 135€	125 gr / 215€	125 gr / 185€	100 gr / 325€

Cuillère nacre : 7€

Ouvre caviar : 6€

Blinis : 5€ (10 pièces)

Heures d'ouverture :

*Noël*

Dimanche 19/12	Lundi 20/12	Mardi 21/12	Mercredi 22/12	Jeudi 23/12	Vendredi 24/12	Samedi 25/12
10h-13h	Fermé	Fermé	Fermé	Fermé	10h-18h	10h-13h

*Nouvel an*

Dimanche 26/12	Lundi 27/12	Mardi 28/12	Mercredi 29/12	Jeudi 30/12	Vendredi 31/12	Samedi 1/01
10h-13h	15h-18h	Fermé	Fermé	Fermé	10h-18h	10h-13h

*Le magasin sera fermé jusqu'au 8 janvier inclus*

*!!! Fin de prise des commandes !!!*

- *Noël : Dimanche 19 décembre à 13h*
- *Nouvel An : lundi 27 décembre à 18 h*

*Par soucis d'organisation, aucune commande ne sera prise par téléphone, ni par email.*

*Attention, pour toute commande un acompte vous sera demandé.*

*Merci de votre fidélité.*

*L'équipe de la poissonnerie.*