

La Poissonnerie



Menu des fêtes 2022

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

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

lapoissonneriestockel@gmail.com

Amuse-Bouches

Macaron au foie gras	3,5€/pièce
Bonbon de Nobashi au basilic	3€/pièce
Javanais de saumon fumé	3,5€/pièce
Mi-cuit de thon à la truffe	14€/100 gr
Croquette de homard	2,5€/pièce
Verrine de mousse de truite fumée aux fines herbes	3,8€/pièce
Dégustation de caviar Pop-Up Edition	35€/20 gr

Coffret Amuse-Bouche (2 personnes)

2 beignets de scampis aux herbes, 2 javanais de saumon fumé, 2 maki de thon rouge, 2 minis croquettes de homard, 2 verrines de mousse de truite fumée aux fines herbes

28€ la boite

Coffret Amuse-Bouche prestige (2 personnes)

2 beignets de scampis aux herbes, 2 javanais de saumon fumé, 2 maki de thon rouge, 2 minis croquettes de homard, 2 verrines de mousse de truite fumée aux fines herbes, dégustation de caviar Pop-Up Edition

60€ la boite

Entrées froides

Saumon fumé artisanal (label Rouge d'Ecosse)	14€/100 gr
Carpaccio de poulpe	12€/100 gr
Mi-cuit de thon à la truffe	14€/100 gr
Saumon rôti fumé, soja, sésames et aneth	12€/100 gr

Terrines :

Scampis à la basquaise, curry et safran	9€/100 gr
Mille-feuille de truites et saumon fumées	9€/100 gr
Mousse de homard et sa gelée de bisque	11€/100 gr

Verrines :

Cœur de burrata, crevettes malgaches et tomates cerises	15€/portion
Salade de crevettes grises, rémoulade de céleri-rave, éclats de noix et pommes vertes	17€/portion
Verrine de King Crabe à la tomate et à l'avocat	19€/portion

Entrées chaudes

Soupe de poissons	14€/litre
Bisque de homards	30€/litre
	15€/demi
Astuce... « 1 litre pour 4 personnes en entrée »	
Rouille	5€/pot
Croutons	3€/sachet
Croquette aux crevettes	6€/pièce
Croquette de saumon	4€/pièce
Scampis à l'armoricaine (tomate estragon)	14€/portion
Scampis curry/estragon/lait de coco	14€/portion
Coquille Saint-Jacques gratinée aux champignons, bisque de crevettes	
	16€/portion
Saint-Jacques poêlés, julienne de chicons confits	
	16€/portion
Ravioles de homard aux petits légumes, coulis de langoustines parfumé à la citronnelle	17€/portion

Plats à réchauffer

Saint-Jacques poêlés, julienne de chicons confits et croquettes de pomme de terre 27€/plat

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

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

Filet de Saint-Pierre, champignons de saison et croquettes aux truffes 30€/plat

Waterzooi de poissons et pommes natures (saumon, lotte, Saint-Jacques, sole et scampi) 37€/plat

Homard (pincés décortiqués) petits légumes et riz basmati 49€/plat

Homard (pincés décortiqués) brunoises safranées et riz basmati 49€/plat

Desserts

Moelleux au chocolat 4€/pièce

Panna cotta en fête 4€/pièce

Menu (2 personnes)

Cœur de burrata, crevettes malgaches et tomates cerises

§

Bisque de homard

§

Saint-Jacques poêlés, julienne de chicons confits et
croquettes de pomme de terre

§

Panna cotta en fête

Menu : 110€

Menu avec boîte amuse-bouche : 138€

Menu avec boîte prestige : 170€

UNIQUEMENT POUR LA NOUVELLE ANNEE

Paëlla royale

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

20€/pers

Paella avec coffret amuse-bouche

34€/pers

Paella avec coffret prestige

50€/pers

Plateau de fruits de mer (2 personnes)

1 Homard

4 huitres creuses

2 huitres plates

4 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

190€ le plateau et la boite prestige

ou

Plateau de fruits de mer en fonction de vos goûts

Crustacés et coquillages

Homard Canadien +/-600gr (vivant ou cuit)	45€/pièce
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	30€/kilo
Bulots	30€/kilo
Crevettes grises épluchées	Prix du jour
Crevettes grises non épluchées	Prix du jour
Crevettes malgaches cuites	8€/100 gr

Huitres

Creuses

- | | | |
|---------------------------------------|-------|------------------|
| - De Quiberon n° 3 (Bretagne) | 1,90€ | la pièce ouverte |
| | 1,60€ | la pièce fermée |
| - Normande « Utha beach » n°4 | 2,80€ | la pièce ouverte |
| | 2,50€ | la pièce fermée |
| - Gillardeau n°3 (Charente –Maritime) | 3,90€ | la pièce ouverte |
| | 3,60€ | la pièce fermée |

Plates

- | | | |
|-------------------|-------|------------------|
| - De Quiberon n°3 | 2,60€ | la pièce ouverte |
| | 2,30€ | la pièce fermée |
| - Zeelande 3/0 | 2,90€ | la pièce ouverte |
| | 2,60€ | la pièce fermée |
| - Zeelande 6/0 | 4,60€ | la pièce ouverte |
| | 4,30€ | la pièce fermée |

Caviars

Nos caviars Belge :

Platinum	Osietra	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 / 130€	50 gr / 220€
125 gr / 160€	125 gr / 220€	125 gr / 330€	125 gr / 525€

Nos caviars du monde :

Baerii	Osciètrre
30 gr / 55€	30 gr / 70€
50 gr / 90€	50 gr / 100€
100 gr / 180€	100 gr / 200€

Cuillère nacre : 8€

Ouvre caviar : 7€

Heures d'ouverture :

Noël

Lundi 19/12	Mardi 20/12	Mercredi 21/12	Jeudi 22/12	Vendredi 23/12	Samedi 24/12	Dimanche 25/12
Fermé	10h-18h	10h-18h	Fermé	10h-14h	10h-18h	10h-13h

Nouvel an

Lundi 26/12	Mardi 27/12	Mercredi 28/12	Jeudi 29/12	Vendredi 30/12	Samedi 31/12	Dimanche 1/01
Fermé	10h-18h	10h-18h	Fermé	10h-14h	10h-18h	10h-13h

Le magasin sera fermé du lundi 2 janvier

jusqu'au 9 janvier inclus

!!! Fin de prise des commandes !!!

- *Noël : mardi 20 décembre à 18h*
- *Nouvel An : mercredi 28 décembre à 18 h*

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

Attention, pour toute commande un acompte de 20€ vous sera demandé.

Merci de votre fidélité.

L'équipe de la poissonnerie.