

NEWSLETTER PESCA ROUGE

Décembre 2022

**Passez sans attendre vos commandes
de poissons, fruits de mer, caviar,
saumon fumé et bateaux de fête
Pour Noël et le Nouvel An**

***Il est aussi possible de venir faire des
bons cadeaux***

**Prise de commande sur place
ou par téléphone
du mardi au vendredi
de 10h à 12h et de 16h à 18h**

****Nombre de commandes limitées
Et prise de commande jusqu'au 17 décembre***



L'ARTISAN DU POISSON Poissonnerie Seafood & Oyster Bar pour les particuliers et les professionnels

Ouvert depuis deux ans l'établissement PESCA ROUGE de David et Anaïs Comerro, vous propose la vente de poissons et plateaux de fruits de mer à l'emporter toute l'année ou à consommer sur place. Pour les fêtes de fin d'année à venir, ils vous proposent des plateaux composés pour 2 personnes mais aussi la possibilité de composer vous même vos plateaux sur mesure.

Nos plateaux à commander pour les fêtes de fin d'année.

BATEAU LE LANGOUST'IN



BATEAU " LE LANGOUST'IN "

12 Huîtres Maison Legris n*3
8 Crevettes bio de Madagascar
200g de bulots
1 langouste royale de 1kg

Accompagnement :

- pain de seigle
- beurre salé
- vinaigre à l'échalote
- citron et mayonnaise

**PRIX TTC
259 CHF**

BATEAU LE HOMARD BLEU



BATEAU " LE HOMARD BLEU "

12 Huîtres Maison Legris n*3
8 Crevettes bio de Madagascar
200g de bulots
1 homard bleu cuit de 1kg

Accompagnement :

- pain de seigle
- beurre salé
- vinaigre à l'échalote
- citron et mayonnaise

**PRIX TTC
199 CHF**

BATEAU LE PHARE OUEST



BATEAU " LE PHARE OUEST "

12 Huîtres Maison Legris n*3
8 Crevettes bio de Madagascar
200g de bulots
4 pinces de crabe

Accompagnement :

- pain de seigle
- beurre salé
- vinaigre à l'échalote
- citron et mayonnaise

**PRIX TTC
99 CHF**

Nos produits haut de gamme

Nous proposons aussi du caviar et du saumon fumé maison au bois de hêtre pour les fêtes et des poissons de ligne tel que Bar de ligne, barbu, daurade royale, et turbot entre autres dans les poissons nobles.

LIVRAISON À DOMICILE



PLATEAUX SUR MESURE

BATEAU DE FRUITS DE MER À L'EMPORTER

Nom: _____
 Prénom: _____
 Tel: _____

Date: _____
 Heure: _____
 Paiement: _____

VOS BATEAUX SUR MESURE: selon votre sélection d'huîtres, de coquillages et de crustacés, d'accompagnements et de compléments.

LES BATEAUX DE FRUITS DE MER (pr 2 pers.)

LES HUÎTRES	prix / 6 pcs	Qté
Fines de Bretagne n*3	13,5	...
Legris Creuses n*3	13,5	...
Legris Creuses n*2	16	...
Perles Noires n*3	21	...
Perles Noires n*2	24,5	...
ouverture: 2.- pour 6 huîtres		
ouverture 4.- pour 12 huîtres		

Coquillages & Crustacés	prix / unité	Qté
Bulots portion de 200g	5	...
Pince de Crabe unité	7,5	...
Grosses Crevettes unité	3,5	...
Langoustines	5	...
Homard env. 400-600g	65	...
Homard au kg	130	...
Homard env. 1,3kg	169	...
Langoustes au kg	189	...

ACCOMPAGNEMENTS	prix / unité	Qté
Pain de Seigle pr 1 pers.	1,5	...
Beurre salé unité	1	...
Vinaigre à l'échalote	1	...
Citron	1	...
Mayonnaise portion pr 1 pers.	1	...

COMPLÉMENTS		Qté
Rillettes maison	6,5 / 100g	...
Terrine aux 3 poissons	3,5 / 100g	...
Terrine de homards	5,5 / 100g	...
Terrine de langoustines	5,5 / 100g	...
Terrine de Saint Jacques	5,5 / 100g	...
Saumon fumé	9,9 / 100g	...
Paella	4,9 / 100g	...
Salade de poulpe	6,5 / 100g	...
Poissons pour fondue chinoise: noix de st Jacques, saumon, crevettes et lotte (env. 200g)	25.-/pers.	...
Gratin de Fruits de Mer (portion env. 250-300g)	19.5.-/pers. (min 2 pers.)	...
Caviar 50g 125g	85.- / 190.-	...
Sevruga 250g 500g	380.-/760.-	...
Caviar 50g 125g	95.- / 220.-	...
Oscietre 250g 500g	440.-/880.-	...
Caviar 50g 125g	300.- / 700.-	...
Beluga 250g 500g	1400.-/2800.-	...

	prix / bateau	Qté
LE PHARE OUEST	99.-	...
12 huîtres creuses Legris ouvertes, 8 crevettes bio 1 portion de bulot de 200g, 4 pinces de crabe Accompagnements pour 2 : Pain, beurre, vinaigre, citron et mayo		

	prix/bateau	Qté
LE PHARE EST	105.-	...
12 huîtres creuses Legris ouvertes, 8 crevettes bio 1 portion de bulot de 200g, 4 langoustines Accompagnements pour 2 : Pain, beurre, vinaigre, citron et mayo		

	prix/bateau	Qté
LE HOMARD BLEU	199.-	...
12 huîtres creuses Legris ouvertes, 8 crevettes bio 1 portion de bulot de 200g, homards de 800/1KG Accompagnements pour 2 : Pain, beurre, vinaigre, citron et mayo		

	prix/bateau	Qté
LE LANGOUSTIN	259.-	...
12 huîtres creuses Legris ouvertes, 8 crevettes bio 1 portion de bulot de 200g, 1 langouste de 1kg Accompagnements pour 2 : Pain, beurre, vinaigre, citron et mayo		

Commande de poissons ou demande spéciale

Bar Bio d'élevage
 Bar de Ligne
 Barbue
 Cabillaud
 Daurade Royale
 Daurade Bio d'Elevage
 Lieu Jaune
 Lotte
 Noix de Saint Jacques
 Saumon
 Thon
 Turbot

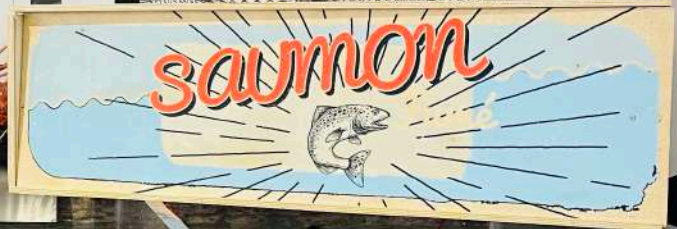
PESCA ROUGE

7 rue Ancienne - 1227 Carouge

Réservation sur place ou par téléphone 022.313.13.59

Du mardi au vendredi de 10h à 12h et de 14h à 18h
 (hors service du bar à huîtres)

Saumon fumé entier d'environ 2kg
livré dans un Coffret Cadeau



Homards bleus



Langoustes royales

Caviar Bulgare :
Baeri, Oscietre,
Sevruga, Beluga



Terrine aux 3 Poissons,
Terrine au Homard,
Terrine de langoustines



Pensez à nous privatiser pour vos fêtes de fin d'années

La carte du Seafood & Oyster Bar

LES HÛÎTRES

		6 Pièces	12 Pièces
Les Creuses de la Maison LEGRIS	n°3	17,50	35,00
Elevées au large de l'île Vierge			
Les Fines de la Maison CADORET	n°3	17,50	35,00
Elevées en baie de Morlaix			
Les Perles Noires de la Maison CADORET	n°3	24,50	49,00
Elevées en baie de Morlaix et affinées 12 mois en rivière de Belon			

LES COQUILLAGES ET CRUSTACES

Les bulots (10 pièces)		6,00	
		5 pièces	10 pièces
Les crevettes bio		15,00	30,00
Les pinces de crabe		9,00 / pièce	

PLATEAUX ET ASSIETTES POUR 2 PERS.

BATEAU PHARE OUEST 12 huitres, bulots, 8 crevettes et 4 pinces de crabes		99,00
BATEAU HOMARD BLEU 12 huitres, bulots, 8 crevettes et homards de 1kg		199,00
L'ASSIETTE DECOUVERTE Rillettes, saumon fumé, terrine de poisson, accras et crevettes panées		35,00
L'ARDOISE BRETONNE Pot de rillettes de saumon, saumon fumé, et sardines		25,00

COTE TRAITEUR

Rillettes maison	9,00 / 100g	18,00 / 200g
Saumon fumé	11,5 / 100g	23,00 / 200g
Tartare de Saumon, thon ou lieu jaune	27,00	
Carpaccio de Saint Jacques	29,00	
Les Acras de Morue	7,50 / 10 pièces	
Les Beignets de Calamar (5 ou 10 pièces)	5,00 / 5p.	10,00 / 10p.
Crevettes panées (5 ou 10 pièces)	7,50 / 5p.	15,00 / 10p.

LES PLATS CUISINES

Plat du jour	25,00
Le poisson du jour	29,00
Poisson entier à partager	45,00 / pers.
Homards bleus, Tourteaux ou Langoustes cuites (20min)	Px selon arrivage au kg
Homard bleu portion grillé au four (min 2 pers.)	35.- /pers.
Huîtres gratinées (5 pièces min.)	5,00 / pièce
Couteaux farcies (6 pièces min.)	2,00 / pièce

DESSERT: Kouign Amann (15 min d'attente)

8,00

LES PLATS DU JOUR de l'hiver sur place ou à l'emporter

