



Plats de Réveillon



24 & 31 décembre 2024

9h00 à 17h00 non-stop
(Nyon et Coinsins)

Tous les plats sont sur commande.

Dernier délai pour :

Noël : 20 décembre

Nouvel-an : 27 décembre

PLATEAUX SUR COMMANDE



Bateau de fruits de mer

à composer ou
2 variantes à choix ci-dessous.



Plat d'huîtres ouvertes

à composer avec fines de claires,
Gillardeau, spéciales de claires
Dès 35.60 les 12 pces



Fondue de poissons frais

(saumon, thon, loup, cabillaud, lieu noir,
gambas, st-jacques) ou selon disponibilité

Quantité pers. 300gr

1 Bouillon et 1 trio sauce OFFERTS

Dès 2 personnes, 32.00 par pers.

Dès 4 personnes, 28.00 par pers.



Plancha de poissons frais

A cuire sur plancha

6 à 7 sortes de poissons

Quantité par pers. 300gr

1 trio de sauce OFFERT

Dès 2 personnes, 32.00 par pers.

Dès 4 personnes, 28.00 par pers.



Mélange fumé dégustation

(Saumon fumé Ecossois ou Norvégien,
thon fumé, truite fumée, omble fumé,
roulade de truite ou Saumon)

Entrée env. 120gr par pers. Dès 11.40

Plat env. 180gr par pers. Dès 17.10

Commande minimum 2 pers.



Saumon en Bellevue cuit

Norvégien ou Ecossois à choix

(Entrée env. 100gr pp - plat env. 180gr pp)

Dès 7.00 les 100gr

Commande minimum 400gr

FOIE GRAS FAIT MAISON



Foie gras " l'original "

Issu de foie gras français
mariné au porto et cognac

Tranche de 50gr à 10.25

Bloc de 200gr à 39.00



Foie gras au " chasselas "

Issu de foie gras français
mariné au chasselas de la Côte

Tranche de 50gr à 10.25

Bloc de 200gr à 39.00



Coffret cadeau pour foie gras

Un coffret en carton imprimé
pour votre foie gras.

Offert avec l'achat d'un bloc de foie gras.



Planche à découper

Planche en chêne avec fil de coupe

19.90 pce

HUÎTRES OUVERTES SUR PLAT

Liste de prix 12.24 au 02.25

FINES DE CLAIRE

1 pce Poget N°2	3.70
12 pces Poget N°2	41.60
24 pces Poget N°2	74.80
48 pces Poget N°2	140.00
1 pce Poget N°3	3.30
12 pces Poget N°3	35.60
24 pces Poget N°3	63.80
48 pces Poget N°3	120.20

« La Fine du Galon d'Or », c'est une coquille légèrement dentelée, une chair ferme et généreuse, à la saveur bien ancrée, iodée, salée. C'est la mer qui s'invite à votre table

SPÉCIALE DE CLAIRE

1 pce Poget N°2	5.40
12 pces Poget N°2	59.00
24 pces Poget N°2	109.40
48 pces Poget N°2	209.00
1 pce Poget N°3	4.60
12 pces Poget N°3	49.40
24 pces Poget N°3	89.00
48 pces Poget N°3	168.20

La Spéciale « 1750 », c'est une forme régulière, une nacre blanche et compacte, une chair ferme, croquante, riche et généreuse, un bel équilibre entre iodé et sucré et une longueur en bouche affirmée.

GILLARDEAU

1 pce N°2	6.40
12 pces N°2	72.20
24 pces N°2	140.60
48 pces N°2	266.60
1 pce N°3	5.20
12 pces N°3	56.00
24 pces N°3	101.00
48 pces N°3	195.00

La spéciale de claire Gillardeau, une huître d'excellence au goût exceptionnel et unique. On l'a reconnaît avec son "G" graver au laser sur la coquille.



HUÎTRES FERMÉES EN BOURRICHE

Liste de prix 12.24 au 02.25

FINES DE CLAIRE PAPIN (MÉDAILLÉ)

1 pce N°2	2.70
12 pces N°2	30.60
24 pces N°2	57.80
48 pces N°2	111.00
1 pce N°3	2.10
12 pces N°3	24.60
24 pces N°3	46.80
48 pces N°3	91.20

« La Fine du Galon d'Or », c'est une coquille légèrement dentelée, une chair ferme et généreuse, à la saveur bien ancrée, iodée, salée. C'est la mer qui s'invite à votre table !

SPÉCIALE DE CLAIRE PAPIN (MÉDAILLÉ)

1 pce N°2	4.20
12 pces N°2	48.00
24 pces N°2	92.40
48 pces N°2	180.00
1 pce N°3	3.40
12 pces N°3	38.40
24 pces N°3	72.00
48 pces N°3	139.20

La Spéciale « 1750 », c'est une forme régulière, une nacre blanche et compacte, une chair ferme, croquante, riche et généreuse, un bel équilibre entre iodé et sucré et une longueur en bouche affirmée.

GILLARDEAU

1 pce N°2	5.20
12 pces N°2	61.20
24 pces N°2	123.60
48 pces N°2	237.60
1 pce N°3	4.00
12 pces N°3	45.00
24 pces N°3	84.00
48 pces N°3	166.00

La spéciale de claire Gillardeau, une huître d'excellence au goût exceptionnel et unique. On l'a reconnaît avec son "G" graver au laser sur la coquille.

Sous réserve de modification de prix. Exemple de présentation

PLATEAUX DE FRUITS DE MER SUR COMMANDE

PRIX POUR
2 PERSONNES

DÉGUSTATION 99.-

4 pces **Fines** de claire N°3 + 4 pces **Spéciales** de claire N°3 +
4 Gambas entières **BIO** cuites + 4 pces Langoustines cuites + 4 pces Bulots
cuits + 100 gr Bigorneaux + 4 Amandes crues + 4 pces Couteaux cuits +
2 pinces de crabes.

SIGNATURE

169.-

PRIX POUR
2 PERSONNES

2 x Demi tourteau + 4 pces **Fines** de claire N°3 +
4 pces **Spéciales** de claire N°3 + 4 pces **Gillardeau** N°3 + 6 Gambas entières
BIO cuites + 6 pces Langoustines cuites + 8 pces Bulots cuits + 8 Amandes
crues + 100 gr Bigorneaux cuits + 8 pces Couteaux cuits

Les deux offres sont servis sur un bateau polystyrène.

Avec glace paillette, 1 pce vinaigre de framboise à l'échalote,
2 pces piques à bulots, 1 pce aïoli maison, 1 citron jaune, 1 beurre salé de 15gr,
2 rinces doigts et cuillères.



Sous réserve de modification de prix. Exemple de présentation

LES CAVIARS

The best

LISTE DE PRIX 2024-25

ANTONIUS
POLOGNE

&

GOLESTAN
IRAN

SIBÉRIAN 30 GR

81.00 CHF

SIBÉRIAN 50 GR

135.00 CHF

SIBÉRIAN 125 GR

338.00 CHF

OSCIÈTRA 30 GR

97.00 CHF

OSCIÈTRA 50 GR

161.00 CHF

OSCIÈTRA 125 GR

402.00 CHF

ROYAL BAERII 30 GR

90.00 CHF

ROYAL BAERII 50 GR

150.00 CHF

ROYAL BAERII 125 GR

360.00 CHF

GLODEN OSSETRA 30 GR

108.00 CHF

GOLDEN OSSETRA 50 GR

180.00 CHF

GOLDEN OSSETRA 125 GR

430.00 CHF

IMPÉRIAL BÉLUGA 30 GR

150.00 CHF

IMPÉRIAL BÉLUGA 50 GR

250.00 CHF

IMPÉRIAL BÉLUGA 125 GR

600.00 CHF

BON DE COMMANDE

Nom:

Prénom:

Adresse:

Commande pour le:

Heure souhaitée:

Numéro de téléphone (Portable):

Lieu de retrait ? (Coinsins ou Nyon):

Dates et heures d'ouvertures du 24 et 31 décembre 2024:
24.12 et 31.12 (9h00 à 16h00) Délai de commande 48h

Quantité:	Article:	Prix:

A nous communiquer, allergies, souhaits, etc.:

Veuillez nous transmettre votre bon de commande par,
mail: cmd@borexpoissons.ch ou par courrier:
Borex Poissons / Saint-Dyck avenue 7 - 1267 Coinsins
Ou déposez-le au magasin - Rue de la Gare 4 - 1260 Nyon
(Paiement par Twint, Cartes bancaires, Cash.)
Flyers à télécharger sur www.borexpoissons.ch

Date et signature:

"Bon pour accord"