



# Catalogue NOËL 2025

Horaires fêtes  
dernière page



24 & 31 DECEMBRE 2025

*Retrouvez une sélection de produits et de  
plats pour vos fêtes de fin d'année.*

Valable du 1er décembre 2025 au 31 janvier 2026





# PLATEAUX

## SUR COMMANDE



### Fondue de poissons frais

Quantité pers. 300gr  
1 bouillon et 1 trio sauces OFFERTS

Dès 2 personnes, 32.- par pers.  
Dès 4 personnes, 28.- par pers.



### Mélange fumé dégustation

(Saumon fumé écossais 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 240gr



### Bateau de fruits de mer

à composer ou  
2 variantes à choix en page 6.



### Plat d'huîtres ouvertes

A composer avec Fines de Claires,  
Gillardeau, Spéciales de Claires  
Dès 30.60 les 12 pces



### Plancha de poissons frais

6 à 7 sortes de poissons  
Quantité par pers. 300gr  
1 trio de sauces OFFERT

Dès 2 personnes, 32.- par pers.  
Dès 4 personnes, 28.- par pers.



### Saumon en Bellevue cuit

Norvégien ou Ecossais

(Entrée env. 100gr par pers.  
Plat env. 180gr par pers.)  
Dès 7.- les 100gr  
Commande minimum 400gr



# LES INCONTOURNABLES

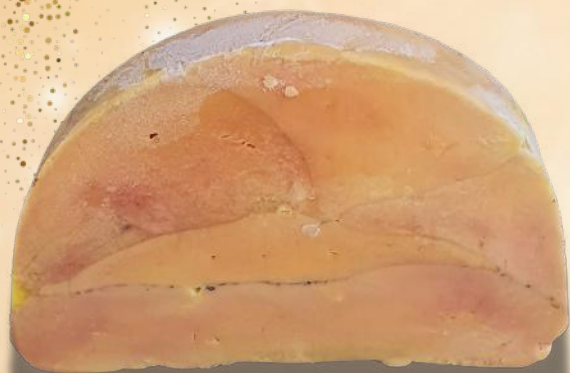






# FOIE GRAS

## FAIT MAISON



### **Foie gras “ Tradition ”**

Foie gras français  
mariné au porto et cognac

Tranche de 50gr à 10.50  
Bloc de 200gr à 39.-



### **Foie gras au “ Chasselas ”**

Foie gras français  
mariné au Chasselas de la Côte

Tranche de 50gr à 10.50  
Bloc de 200gr à 39.-



### **Coffret cadeau pour foie gras**

Un coffret en carton imprimé  
pour votre foie gras.

Offert avec l'achat d'un bloc de foie gras  
(180gr min.)



### **Planche à découper**

Planche en chêne avec fil de coupe  
19.90 pce

Sous réserve de modifications de prix. Exemples de présentations





# HUITRES

## OUVERTES SUR PLATEAU



VINAIGRE FRAMBOISE À L'ÉCHALOTE, CITRON, CUILLÈRE, FOURCHETTE, RINCE-DOIGT SONT FOURNIS.

### FINE DE CLAIRE

|         |     |               |
|---------|-----|---------------|
| 1 pce   | N°2 | <b>3.20</b>   |
| 12 pces | N°2 | <b>36.60</b>  |
| 24 pces | N°2 | <b>69.80</b>  |
| 48 pces | N°2 | <b>135.00</b> |
| 1 pce   | N°3 | <b>2.60</b>   |
| 12 pces | N°3 | <b>30.60</b>  |
| 24 pces | N°3 | <b>58.80</b>  |
| 48 pces | N°3 | <b>115.20</b> |

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

### SPÉCIALE DE CLAIRE

|         |     |               |
|---------|-----|---------------|
| 1 pce   | N°2 | <b>4.70</b>   |
| 12 pces | N°2 | <b>54.00</b>  |
| 24 pces | N°2 | <b>104.40</b> |
| 48 pces | N°2 | <b>204.00</b> |
| 1 pce   | N°3 | <b>3.90</b>   |
| 12 pces | N°3 | <b>44.40</b>  |
| 24 pces | N°3 | <b>84.00</b>  |
| 48 pces | N°3 | <b>163.20</b> |

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 | <b>5.70</b>   |
| 12 pces | N°2 | <b>67.20</b>  |
| 24 pces | N°2 | <b>135.60</b> |
| 48 pces | N°2 | <b>261.60</b> |
| 1 pce   | N°3 | <b>4.50</b>   |
| 12 pces | N°3 | <b>51.00</b>  |
| 24 pces | N°3 | <b>96.00</b>  |
| 48 pces | N°3 | <b>190.00</b> |

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

Sous réserve de modifications de prix et de disponibilités.

Huîtres  
OUVERTE





# HUITRES

## FERMÉES EN BOURRICHE



### FINE DE CLAIRE

|         |     |               |
|---------|-----|---------------|
| 1 pce   | N°2 | <b>2.70</b>   |
| 12 pces | N°2 | <b>30.60</b>  |
| 24 pces | N°2 | <b>57.80</b>  |
| 48 pces | N°2 | <b>111.00</b> |
| 1 pce   | N°3 | <b>2.10</b>   |
| 12 pces | N°3 | <b>24.60</b>  |
| 24 pces | N°3 | <b>46.80</b>  |
| 48 pces | N°3 | <b>91.20</b>  |

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

### SPÉCIALE DE CLAIRE

|         |     |               |
|---------|-----|---------------|
| 1 pce   | N°2 | <b>4.20</b>   |
| 12 pces | N°2 | <b>48.00</b>  |
| 24 pces | N°2 | <b>92.40</b>  |
| 48 pces | N°2 | <b>180.00</b> |
| 1 pce   | N°3 | <b>3.40</b>   |
| 12 pces | N°3 | <b>38.40</b>  |
| 24 pces | N°3 | <b>72.00</b>  |
| 48 pces | N°3 | <b>139.20</b> |

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 | <b>5.20</b>   |
| 12 pces | N°2 | <b>61.20</b>  |
| 24 pces | N°2 | <b>123.60</b> |
| 48 pces | N°2 | <b>237.60</b> |
| 1 pce   | N°3 | <b>4.00</b>   |
| 12 pces | N°3 | <b>45.00</b>  |
| 24 pces | N°3 | <b>84.00</b>  |
| 48 pces | N°3 | <b>166.00</b> |

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

Sous réserve de modifications de prix et de disponibilités.



# FRUITS DE MER

## DEUX VARIANTES À CHOIX

### DÉGUSTATION

95.-

Prix pour  
2 personnes

- 4 pces Fines de Claires N°3
- 4 pces Spéciales de Claires N°3
- 4 gambas entières BIO cuites
- 4 pces langoustines cuites
- 8 pces bulots cuits

- 100 gr bigorneaux
- 4 amandes crues
- 6 pces couteaux cuits
- 2 pinces de crabes cuites

### SIGNATURE

149.-

Prix pour  
2 personnes

- 4 pces Spéciales de Claires N°3
- 4 pces Gillardeau N°3
- 4 gambas entières BIO cuites
- 4 pces langoustines cuites
- 2 demi-tourteaux cuits

- 100 gr bigorneaux
- 8 pces bulots cuits
- 6 amandes crues
- 8 pces couteaux cuits
- 2 pinces de crabes cuites

Les deux offres sont servies sur un bateau en polystyrène,  
avec de la glace paillette, 1x vinaigre de framboise à l'échalote,  
2x piques à bulots, 1x aioli maison, 1x citron jaune, 1x beurre salé de 15gr,  
2 rince-doigts et cuillères.



Sous réserve de modifications de prix. Exemples de présentations



# LES CAVIARS

## LISTE DE PRIX 2025-2026

### GOLESTAN – CAVIAR PERSE



Royal Baerii 30 gr  
**90.-**

Royal Baerii 50 gr  
**150.-**

Royal Baerii 125 gr  
**360.-**

Golden Ossetra 30 gr  
**108.-**

Golden Ossetra 50 gr  
**180.-**

Golden Ossetra 125 gr  
**430.-**



Impérial Béluga 30 gr  
**150.-**

Impérial Béluga 50 gr  
**250.-**

Impérial Béluga 125 gr  
**600.-**



Rabais  
10%\*

🎁 Offre Spéciale Fêtes de Fin d'Année 🎁  
Profitez d'un rabais exceptionnel de 10 % sur tous nos caviars, du 1er au 31 décembre 2025.  
Offre valable dans la limite des stocks disponibles.  
Non cumulable avec d'autres promotions.  
Sous réserve de modifications de prix et de disponibilités.





# 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 2025 :  
9h à 17h - Délai de commande 48h

| QUANTITÉ : | DÉSIGNATION : | PRIX : |
|------------|---------------|--------|
|            |               |        |
|            |               |        |
|            |               |        |
|            |               |        |

A NOUS COMMUNIQUER ; ALLERGIES, SOUHAITS, ETC. :

VEUILLEZ NOUS TRANSMETTRE VOTRE BON DE COMMANDE PAR :

- E-mail : [cmd@borexpoissons.ch](mailto:cmd@borexpoissons.ch)
- Dépôt au laboratoire : Saint-Dyck avenue 7 - 1267 Coinsins
- Dépôt au magasin : Rue de la Gare 4 - 1260 Nyon

Paiement par Twint, cartes bancaires ou espèces. Flyers à télécharger sur [www.borexpoissons.ch](http://www.borexpoissons.ch)

DATE ET SIGNATURE :  
"BON POUR ACCORD"



# HORAIRES DES FÊTES 2025

Nyon

## NOËL

22 DÉCEMBRE (9H À 14H - 15H À 18H30)

23 DÉCEMBRE (9H À 18H30)

24 DÉCEMBRE (9H À 17H)

## NOUVEL-AN

26 DÉCEMBRE (9H À 14H - 15H À 18H30)

27 DÉCEMBRE (9H À 13H30)

29 - 30 DÉCEMBRE (9H À 14H) - (15H À 18H30)

31 DÉCEMBRE (9H À 17H)

Coinsins

## NOËL

22 DÉCEMBRE (9H À 12H - 13H30 À 16H30)

23 DÉCEMBRE (9H À 17H)

24 DÉCEMBRE (9H À 17H)

## NOUVEL-AN

26 DÉCEMBRE (9H À 12H - 13H30 À 16H30)

29 - 30 DÉCEMBRE (9H À 12H - 13H30 À 17H)

31 DÉCEMBRE (9H À 17H)

REOUVERTURE  
LE 13.01.2026

REOUVERTURE  
LE 05.01.2026

