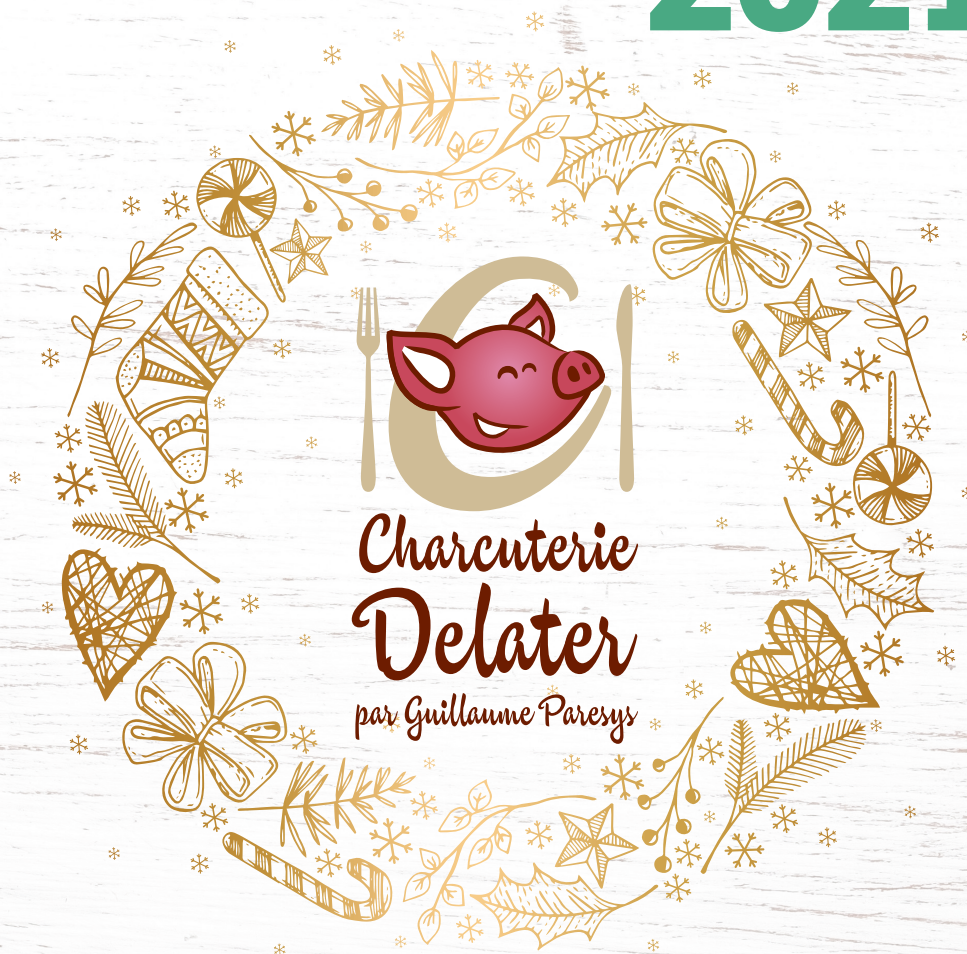


# À la Carte

Noël & S<sup>t</sup> Sylvestre

2021



[www.charcuteriedelater.com](http://www.charcuteriedelater.com)



# APÉRITIFS

## Les pains surprise

**GRAND** : (environ 80/90 toasts)

- Charcuterie ou fromage ..... 37.00 €
- Poisson ..... 40.00 €

**PETIT** : (environ 50/60 toasts)

- Charcuterie ou fromage ..... 30.00 €
- Poisson ..... 32.00 €

## Les mignardises froides

- Mises en bouche variées présentées en verrines (la pièce) ..... 1.30 €
- Mini-pâté en croûte (les 100 g) ..... 2.50 €
- Pour garnir vos toasts :
- Rillettes de saumon (le ramequin) ..... 3.40 €

## Les mignardises à réchauffer

(les 100 g)

- Quiches : jambon, oignon, poireaux, crabe ..... 4.00 €
- Pizzas ..... 4.00 €
- Feuilletés Francfort ..... 4.00 €
- Friands feuilletés ..... 4.00 €
- Allumettes au fromage ..... 4.00 €
- Boudins antillais ..... 1.30 €
- Saucisses cocktail ..... 2.20 €

- Mini chou au ris de veau (la pièce) ..... 2.30 €

- Mini chou aux crevettes (la pièce) ..... 1.90 €

- Queue de crevette panée (la pièce) ..... 0.40 €

# ENTRÉES FROIDES

Foie gras maison (1 tranche = environ 50 g) :

- Oie (les 100 g) ..... 16.00 €
- Canard (les 100 g) ..... 13.00 €

Pour accompagner votre foie gras :

- Confit d'oignon (le bocal) ..... 3.95 €

Véritable cochon de lait à la farce pistachée (les 100 g) ..... 4.70 €

Galantines festives (les 100 g) :

- Canard aux pistaches ..... 4.70 €
- Faisan au Madère ..... 4.80 €
- Volaille truffée ..... 4.95 €

- Ballottine de pintade aux truffes ..... 5.45 €

Langue de bœuf Lucullus

(2 tranches garnies de foie gras) (la part) ... 7.00 €

Petits aspics de foie de canard truffés (les 100 g) ..... 3.60 €

Doigt de fée à la mousse de foie gras (la pièce) ..... 5.20 €

# ENTRÉES CHAUDES

Boudin blanc aux truffes du Périgord (les 100g) ..... 3.80 €

Bouchée à la reine (la pièce) :

- Sauce crevettes ..... 5.00 €
- Sauce ris de veau ..... 5.00 €

Au beurre, ail et fines herbes :

- Escargots « belle grosseur » (la douzaine) ..... 7.00 €
- Moule farcie (la pièce) ..... 1.00 €



## Ensemble, limitons nos déchets !

Si vous le souhaitez, n'hésitez pas à apporter vos propres contenants (bocaux en verre, boîtes en plastique...) en magasin : ce sera autant de déchets en moins pour la planète !

# POISSONS FROIDS

Demi-langouste en carapace « façon Bellevue » avec sa garniture (la part) .....	22.00 €
Demi-queue de langouste en coquille (la part) .....	13.30 €
Coquille de saumon (la part) .....	5.70 €
Saumon farci (la part) .....	5.90 €

Terrine de poisson accompagnée  
d'une mayonnaise allégée :

• Lotte et crabe (les 100 g) .....	4.70 €
• Saint Jacques (les 100 g) .....	4.70 €

Pour ces poissons, possibilité de présentation sur plat avec  
en accompagnement soit :

• Une petite tomate au crabe (la pièce) .....	3.10 €
• Une petite tomate aux crevettes (la pièce) .....	3.60 €

Saumon fumé au bois de hêtre (les 100 g) .....	5.50 €
---	--------

Sur commande uniquement :

• Avocat au crabe (la pièce) .....	4.30 €
• Tomate aux crevettes grises (la pièce) .....	5.00 €

## Démarche de pêche durable

*Avoir une démarche responsable  
au regard de l'environnement, c'est  
essayer de limiter notre impact sur  
les éco-systèmes terrestres, mais  
également marins.*

*Aussi, vous aurez constaté que cette  
année, l'empereur n'est pas à la  
carte : sa pêche est réglementée afin  
de préserver l'espèce de l'extinction.*

*Peut-être reviendra-t-il dès l'an  
prochain si le stock s'est suffisamment  
renouvelé.*

# POISSONS CHAUDS

Duo de la Mer sauce safranée (la part) .....	9.60 €
---	--------

Coquille Saint Jacques :

• Sauce dieppoise (la part) .....	7.30 €
• Sauce crevettes (la part) .....	8.10 €

Demi-langouste en carapace à l'armoricaine à gratiner (la part) ....	22.00 €
---	---------

Caroline de saumon sauce dieppoise (la part) .....	7.90 €
---	--------

Feuilleté de bar au thym (la part) ....	8.90 €
---	--------

Turban de filet de sole :

(sous réserve d'approvisionnement)

• Sauce dieppoise aux petits légumes (la part) .....	9.70 €
• Sauce crevettes (la part) .....	10.00 €

Lotte :

• Sauce dieppoise aux petits légumes (la part) .....	9.60 €
• Sauce armoricaine (la part) .....	9.60 €

Barbue aux agrumes (la part) .....	9.20 €
------------------------------------	--------

PRÉSENTATION DE CES POISSONS SOIT :

• en ramequin alu individuel	
• en plat cuivré	
• en cassolette selon articles :	
cassolette couleur (consigne) .....	1.00 €
cassolette ovale (consigne) .....	3.00 €



# PLATS CHAUDS

Pavé de bœuf façon Rossini (la part) .....	11.00 €
Ballotin de veau façon automnale (la part) .....	9.00 €
Filet de dinde sauce Périgueux (la part) .....	8.30 €
Magret de canard aux framboises (la part) .....	8.40 €
Moelleux de volaille au foie gras (la part) .....	7.70 €
Filet mignon d'agneau et sa poêlée de Saint Sylvestre (la part) .....	9.60 €
Pavé de biche aux fruits rouges (la part) .....	9.20 €
Escalope de ris de veau Argenteuil (la part) .....	15.70 €
Présentée en cassolette ovale (consigne) .....	3.00 €
Jambon de Prague sauce champagne (la part) .....	8.40 €

Les volailles ci-dessous sont toutes cuites et servies avec une farce fine

Pintade sauce Grand-Veneur poire et airelles (la part) .....	8.70 €
Pintade forestière (la part) .....	8.10 €
Chapon à ma façon (la part) .....	9.20 €



# VIANDES & VOLAILLES

Rôti de dinde (le kg) .....	12.90 €
Jambon de Prague (le kg) .....	15.30 €

Volailles : dindes, chapons, pintades, poulets fermiers (prix selon arrivage)

Possibilité de farcir avec :

• Farce fine truffée (le kg) .....	25.00 €
• Farce fine nature (le kg) .....	13.50 €

*Pour réchauffer les plats de viande, volaille ou poisson : Préchauffer le four à 5/6 – 150°/160°. Réchauffer 20 à 30 min en recouvrant d'un aluminium.*

# ACCOMPAGNEMENTS

Pommes chaumière (le kg) .....	8.50 €
Gratin dauphinois (le kg) .....	8.80 €
Croquette de pomme de terre (la pièce) .....	0.25 €
Galette de râpé de pomme de terre (la pièce) .....	1.20 €

Mousse de légumes :

• Printanière (la timbale) .....	1.20 €
• Carottes (la timbale) .....	1.20 €

Julienne de légumes (la timbale) .....	1.20 €
Tatin provençale (la pièce) .....	1.60 €
Riz camarguais (la timbale) .....	1.20 €
Tatin pommes-airelles (la pièce) .....	2.30 €
Tomate provençale (la pièce) .....	1.00 €
Endives braisées (le kg) .....	9.50 €



## Des produits sélectionnés localement !

*Dans un souci de préserver la planète, nous nous efforçons au maximum de travailler avec des producteurs locaux afin de privilégier les circuits courts et de limiter notre empreinte carbone.*

# Menu Festif

19€/personne

3 verrines assorties

Saumon farci et sa mayonnaise allégée

Ou

1 boudin blanc aux truffes du Périgord

Moelleux de volaille sauce foie gras  
accompagné de sa pomme de terre Anna  
et de son trio de carottes

Ou

Filet de Saint-Pierre sauce homardine  
et sa timbale de riz camarguais



# Menu Dégustation

23€/personne

Douceur de la Mer :

Duo de Saint-Jacques aux agrumes  
et gambas aux saveurs des îles

1 tranche de foie gras d'oie

Ou

1 coquille Saint-Jacques sauce dieppoise

Duo de la Mer sauce safranée et son risotto

Ou

Ballotin de veau façon automnale  
gaufrette de pommes de terre et fagot  
d'haricots verts

**Nous vous prions de passer commande :**

Pour Noël jusqu'au mardi 21 décembre

Pour Nouvel-An jusqu'au mardi 28 décembre

# JEU CONCOURS

**Jouez en famille et tentez de remporter l'un des deux bons d'achat d'une valeur de 30€ !\***

Réalisez une œuvre sur le thème « Pour un Noël plus vert » (dessin, collage, sculpture) à partir de matériaux recyclés ou récupérés avant le 31 décembre 2021.

Les œuvres réalisées seront visibles sur notre page Facebook « Charcuterie Delater ». Les auteurs des deux œuvres qui obtiendront le plus de « like » se verront attribuer un bon d'achat d'une valeur de 30€.

\* Jeu sans obligation d'achat



## Charcuterie Delater

19 Avenue des Bains  
59140 Dunkerque  
03 28 66 98 44

[www.charcuteriedelater.com](http://www.charcuteriedelater.com)

### Noël

**Jeudi 23 Décembre**  
de 9h00 à 12h30  
et de 15h à 19h30  
**Vendredi 24 Décembre**  
de 9h00 à 17h00  
**Samedi 25 Décembre**  
de 10h00 à 12h00

### Nouvel-An

**Jeudi 30 Décembre**  
de 9h00 à 12h30  
et de 15h à 19h30  
**Vendredi 31 Décembre**  
de 9h00 à 17h00  
**Samedi 1<sup>er</sup> Janvier**  
Fermé  
**Dimanche 2 Janvier**  
Fermé

**Notre communication aussi est responsable !**

*Afin de limiter l'impact sur l'environnement, notre menu est imprimé par un imprimeur du Dunkerquois et sur un papier recyclé.*