

Menu Festif

24€/personne

3 Amuse bouches

Saumon farci et sa mayonnaise allégée

Ou

Tranche de véritable cochon de lait

Jambon de Prague sauce Champagne,
sa pomme de terre Anna et sa poêlée de légumes

Ou

Daurade aux pommes sauce Normande
et son éventail de pomme de terre

Menu Dégustation

27€/personne

Tartare de saumon
sur son lit de légumes frais

1 boudin blanc truffé

Ou

1 coquille Saint Jacques sauce dieppoise

Duo de la Mer sauce safranée et son risotto

Ou

Caille au foie gras façon Coteaux du Layon,
gaufrette de pomme de terre et fagot
d'haricots verts

Nous vous prions de passer commande :

Pour Noël jusqu'au vendredi 20 décembre

Pour Nouvel-An jusqu'au samedi 28 décembre

Noël

Lundi 23 Décembre
de 9h00 à 17h00

Mardi 24 Décembre
de 9h00 à 17h00

Mercredi 25 Décembre
de 10h00 à 12h00

Nouvel-An

Lundi 30 Décembre
de 9h00 à 17h00

Mardi 31 Décembre
de 9h00 à 17h00



À la Carte

Noël & St Sylvestre

2024

simplecombinjour



www.charcuteriedelater.com

Charcuterie
Delater

19 Avenue des Bains
59140 Dunkerque

03 28 66 98 44

charcuteriedelater.com

Apéritifs

Les pains surprise

GRAND : (environ 80/90 toasts)

- Charcuterie ou fromage 43.00 €
- Poisson 46.00 €

PETIT : (environ 50/60 toasts)

- Charcuterie ou fromage 36.00 €
- Poisson 38.00 €

Les mignardises froides

- Mises en bouche variées présentées en verrines (la pièce) 1.70 €
- Mini-pâté en croûte (les 100 g) 3.00 €
- Pour garnir vos toasts :
- Rillettes de saumon (le ramequin) 4.00 €

Les mignardises à réchauffer (les 100 g)

- Quiches Lorraines : jambon, oignon, poireaux, crabe 4.30 €
- Pizzas 4.30 €
- Feuilletés Francfort 4.30 €
- Friands feuilletés 4.30 €
- Allumettes au fromage 4.30 €
- Boudins antillais 1.90 €
- Saucisses cocktail 2.70 €
- Mini chou au ris de veau (la pièce) 2.70 €
- Mini chou aux crevettes (la pièce) 2.70 €
- Queue de crevette panée (la pièce) 0.70 €

Entrées Froides

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

- Oie (les 100 g) 16.00 €
 - Canard (les 100 g) 16.00 €
- Pour accompagner votre foie gras :
- Confit d'oignon (le bocal) 3.95 €

Véritable cochon de lait à la farce pistachée (les 100 g) 5.10 €

Galantines festives (les 100 g) :

- Canard aux pistaches 5.10 €
- Faisan au Madère 5.20 €
- Volaille truffée 5.40 €

Ballottine de pintade aux truffes 6.00 €

Petits aspics de foie de canard truffés (les 100 g) 4.00 €

Doigt de fée à la mousse de foie gras (la pièce) 5.90 €

Entrées Chaudes

Boudin blanc aux truffes du Périgord (les 100g) 4.20 €

Bouchée à la reine (la pièce) :

- Sauce crevettes 5.50 €
- Sauce ris de veau 5.50 €

Au beurre, ail et fines herbes : Escargots « belle grosseur » (la douzaine) 7.60 €

Poissons Froids

Demi-langouste en carapace « façon Bellevue » avec sa garniture (la part) 25.00 €

Demi-queue de langouste en coquille (la part) 20.00 €

Coquille de saumon (la part) 6.80 €

Saumon farci (la part) 6.90 €

Terrine de poisson accompagnée d'une mayonnaise allégée :

- Lotte et crabe (les 100 g) 4.90 €
- Saint Jacques (les 100 g) 4.90 €

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

- Une petite tomate au crabe (la pièce) 4.10 €
- Une petite tomate aux crevettes (la pièce) 4.10 €

Saumon fumé au bois de hêtre (les 100 g) 5.80 €

Poissons Chauds

Duo de la Mer sauce safranée (la part) 11.00 €

Coquille Saint Jacques :

- Sauce dieppoise (la part) 8.20 €
- Sauce crevettes (la part) 9.00 €

Demi-langouste en carapace à l'armoricaine à gratiner (la part) 25.00 €

Caroline de saumon sauce dieppoise (la part) 9.30 €

Daurade aux pommes sauce Normande (la part) 9.40 €

Turban de filet de sole :

- Sauce dieppoise aux petits légumes (la part) 11.50 €
- Sauce crevettes (la part) 11.90 €

Lotte :

- Sauce dieppoise aux petits légumes (la part) 10.80 €
- Sauce armoricaine (la part) 10.80 €

Soufflé de truite saumonée aux écrevisses et sa rosace de pomme de terre (la part) 10.40 €

PRÉSENTATION DE CES POISSONS SOIT :

- en ramequin alu individuel
- en plat cuituré
- en cassolette 2.00 €

Plats Chauds

Filet de dinde sauce Périgueux (la part) 9.70 €

Moelleux de volaille au foie gras (la part) 9.10 €

Pavé de biche aux fruits rouges (la part) 10.30 €

Crumble de ris de veau et boudin blanc aux poires (la part) 16.00 €

Présenté en cassolette ovale (consigne) 4.00 €

Jambon de Prague sauce champagne (la part) 9.40 €

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

Pintade sauce Grand-Veneur poire et airelles (la part) 9.90 €

Pintade forestière (la part) 9.40 €

Pintade à l'ananas (la part) 9.20 €

Chapon à ma façon (la part) 10.30 €

Étant donnée la situation actuelle, les prix et produits de cette carte sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. Merci de votre compréhension.

Viandes & Volailles

Rôti de dinde (le kg) 14.50 €

Jambon de Prague (le kg) 17.80 €

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

Possibilité de farcir avec :

• Farce fine truffée (le kg) 28.00 €

• Farce fine nature (le kg) 16.00 €

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 chaumières (le kg) 11.50 €

Gratin dauphinois (le kg) 11.50 €

Croquette de pomme de terre (la pièce) 0.40 €

Galette de râpé de pomme de terre (la pièce) 1.30 €

Mousse de légumes :

• Printanière (la timbale) 1.50 €

• Carottes (la timbale) 1.50 €

Julienne de légumes (la timbale) 1.50 €

Tatin provençale (la pièce) 2.00 €

Riz camarguais (la timbale) 1.50 €

Tatin pommes-airelles (la pièce) 3.20 €

Tomate provençale (la pièce) 1.50 €

Endives braisées (le kg) 10.00 €

