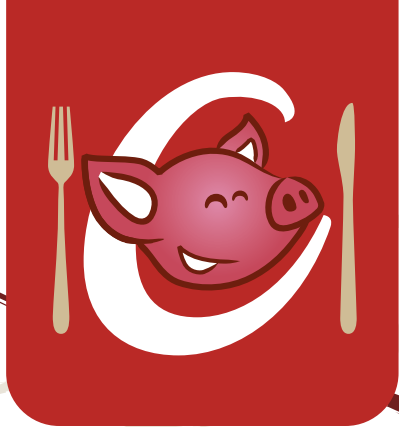


NOTRE CARTE



Charcuterie Delater

par Guillaume Paresys

Charcuterie Delater

19 Avenue des Bains 59140 Dunkerque

Tél : 03 28 66 98 44

www.charcuteriedelater.com

Tarifs au 1^{er} Janvier 2024

L'Apéritif

Mignardises	4€20	les 100 gr
Acras de morue	1€70	les 100 gr
Queue de crevette panée	0€60	pièce
Gambas marinées	4€30	les 100 gr
Feuilletés de Saint-Jacques	6€10	les 100 gr
Rillettes de saumon	3€90	pièce
Verrine	1€60	pièce
Mini pâté en croute	2€90	les 100 gr
Boudin antillais	18€00	le kilo
Saucisses cocktail	25€00	le kilo
Toast (petit modèle)	1€00	pièce
Toast (grand modèle)	1€20	pièce
Mini bagnat	1€60	pièce
Navettes	1€50	pièce
Mini brochette (poulet / tomate / fruit)	1€50	pièce
Mini Wrap (thon, poulet, saumon, chorizo)	1€50	pièce
Pain Surprise charcuterie ou fromage :		
- Grand modèle	41€00	
- Petit modèle	34€00	
Pain Surprise poisson :		
- Grand modèle	44€00	
- Petit modèle	36€00	

Les Poissons Froids

Coquille de saumon	6€50	la part
Saumon d'Ecosse	6€60	la part
Saumon fumé	55€00	le kilo
Avocat au crabe	5€70	pièce
Pamplemousse au crabe	5€70	pièce
Petite tomate au crabe	3€90	pièce
Petite tomate aux crevettes grises	3€90	pièce
Tomate aux crevettes grises	5€60	pièce
Terrine de poisson	47€00	le kilo
Demi-queue de langoustine en coquille	18€00	la part
Demi-langouste en Bellevue	24€00	pièce
Coquille de gambas	6€00	pièce
Entremets de poisson	6€90	la part
Œuf océanique	5€80	la part
Surprise de la Mer	3€90	la part

Les Poissons Chauds

Filet de sole aux petits légumes	11€50	la part
Filet de sole sauce crevettes	11€90	la part
Lotte aux petits légumes	10€20	la part
Lotte à l'armoricaine	10€20	la part
Filet de sandre aux poireaux	8€80	la part
Filet de merlu et sa garniture	8€00	la part
Filet de Saint Pierre sauce homardine	9€60	la part
Turbot à l'oseille	10€10	la part
Bar au fenouil	9€40	la part
Barbue aux agrumes	9€90	la part
Caroline de saumon	8€90	la part
Saumon à l'oseille	8€80	la part
Saumon sauce crevettes	9€50	la part
Soufflé de saumon aux pétoncles	9€00	la part
Pavé de saumon grillé et sa garniture	9€30	la part
Raie aux câpres	7€50	la part
Limande Menière et sa garniture	7€60	la part

Les Poissons Chauds

Saint-Jacques sauce dieppoise	8€00	la part
Saint-Jacques sauce crevettes	8€80	la part
Saint-Jacques au chorizo	8€50	la part
Grand gratin de fruits de mer	11€90	pièce
Petit gratin de fruits de mer	9€60	pièce
Crabe farci	5€80	pièce
Cuisses de grenouille	6€30	la part
Moule farcie	1€40	pièce
Demi-langouste à l'armoricaine	24€00	pièce
Tagliatelles au saumon	7€60	la part
Cassolette du pêcheur	6€50	la part
Parmentier de Morue	6€90	la part
Waterzoï de poisson	10€80	la part
Filet de carrelet et sa garniture	8€00	la part
Croquettes aux crevettes	28€50	le kilo
Feuilleté de Bar au thym	9€90	la part
Duo de la Mer sauce Safran	10€60	la part
Colin tomate et son risotto	6€80	la part

Les Plats Cuisinés

Choucroute cuite	9€00	le kilo
Spaghettis à la bolognaise	5€90	la part
Lasagnes à la bolognaise	5€90	la part
Hachis parmentier	5€90	la part
Cannellonis (x2)	7€40	la barq
Gratin de poireaux (x2)	7€40	la barq
Endives au jambon (x2)	7€30	la barq
Chou-fleur jambon-béchamel	5€70	la part
Gratin dauphinois individuel	4€70	la part
Gratin dauphinois à la coupe	9€90	le kilo
Gratin de courgettes	4€70	la part
Courgette farcie	3€80	pièce
Tomate farcie	3€70	pièce
Chou farci	7€50	la part
Potée au chou	8€80	la barq
Petit salé aux lentilles	7€50	la part
Goulash à la hongroise	6€10	la part
Rognons de porc	6€90	la part
Cassoulet	7€00	la part
Moussaka	6€80	la part
Tartiflette	6€90	la part
Couscous mouton	9€00	la part
Couscous poulet	8€60	la part
Burger Foie Gras	7€50	la part

Les Plats Cuisinés

Pavé de biche aux pleurotes	9€90	la part
Paëlla	17€60	le kilo
Jambon en sauce	9€00	la part
Langue de Valenciennes	7€80	la part
Tajine de mouton	8€50	la part
Carbonnade Flamande	8€50	la part
Escalope de ris de veau sauce argenteuil	21€00	la part (3€ consigne)
Filet mignon à la mandarine	8€90	la part
Poulet façon grand-mère	7€70	la part
Sauté de veau à l'ancienne	9€30	la part
Escalope de veau à la milanaise	9€70	la part
Jarret de veau à la provençale	9€50	la part
Chili con carne	7€30	la part
Bœuf bourguignon	8€60	la part
Rôti de bœuf Label	30€30	le kilo
Gyros de dinde	14€80	le kilo
Dinde à l'Indienne	14€80	le kilo
Poulet au Bergues	7€30	la part
Pavé de bœuf Rossini	11€60	la part

Les Volailles

Cuisse de canard aux champignons	7€50	la part
Magret de canard aux pommes	9€20	la part
Magret de canard aux framboises	9€20	la part
Caille farcie aux raisins	8€80	la part
Pintade Grand-veneur	9€60	la part
Pintade à l'ananas	8€80	la part
Pintade forestière	8€80	la part
Paupiette de dinde à la provençale	6€90	la part
Lapin aux pruneaux	7€40	la part
Lapin forestier	7€40	la part
Civet de lièvre	7€90	la part
Faisan Grand-veneur	9€60	la part
Filet de pigeonneau sauce Périgueux	11€60	la part
Filet de dinde sauce Périgueux	9€20	la part
Suprême de volaille et ses pommes de terre au thym	9€50	la part
Chapon farci cuisiné aux pleurotes	9€90	la part
Moelleux de Volaille sauce foie gras	8€60	la part

Les Volailles

Escalope de poulet béchamel	2€90	pièce
Waterzoï de poulet	7€50	la part
Coquelet au Riesling	7€40	la part
Coq au vin	7€20	la part
Poulet basquaise	7€70	la part
Boulettes de poulet à l'Orientale	17€80	le kilo
Cuisse de canard confite	19€00	le kilo

Poulet rôti	10€00	le kilo
Poulet fermier rôti	11€40	le kilo
Cuisse de poulet rôti	2€95	pièce
Poulet cru	6€20	le kilo
Poulet fermier cru	8€90	le kilo
Pintade crue	13€50	le kilo
Rôti de dinde	14€10	le kilo
Escalope de dinde	14€10	le kilo
Paupiette de dinde crue	4€40	pièce

Les Viandes

Côtes de porc	11€50	le kilo
Côtes échine	11€50	le kilo
Rôti de porc	14€40	le kilo
Palette	11€40	le kilo
Jarret frais	9€90	le kilo
Poitrine fraîche	10€90	le kilo
Poitrine demi-sel	11€40	le kilo
Filet mignon	18€40	le kilo
Hachis de porc	12€50	le kilo
Crépinette	13€50	le kilo
Carré savoyard	14€40	le kilo
Saucisse fine	13€50	le kilo
Grosse saucisse	13€40	le kilo
Saucisse aux herbes	14€00	le kilo
Saucisse barbecue	14€00	le kilo
Merguez	14€50	le kilo
Côte marinée	13€00	le kilo
Travers de porc	11€70	le kilo
Brochette onglet de bœuf	25€50	le kilo

Les Viandes

Brochette porc / dinde	22€00	le kilo
Saucisse fumée	14€70	le kilo
Saucisse de Francfort	14€60	le kilo
Fingers	15€20	le kilo
Jarreton cuit	11€40	le kilo
Echine fumée	14€40	le kilo
Poitrine fumée désossée	13€60	le kilo
Boudin noir	12€60	le kilo
Andouillette	16€20	le kilo
Cordon bleu	14€20	le kilo
Tranche flamande	15€00	le kilo
Jambon de Pragues	17€20	le kilo

Les Accompagnements

Pomme chaumière	10€40	le kilo
Croquette de pomme de terre	0€40	pièce
Galette de râpé de pomme de terre	1€30	pièce
Mousse de légumes	1€50	pièce
Endives braisées	10€00	le kilo
Fagot de haricots verts	1€70	pièce
Risotto	1€70	pièce
Julienne de légumes	1€50	pièce
Gaufrette de pommes de terre	1€30	pièce

Les Semi-Conserves

Rilette d'oie	6€20	le bocal
Rilette de porc	5€40	le bocal
Cassoulet	7€90	le bocal
Coq au vin	8€10	le bocal
Potje Vleesch	10€00	le bocal
Goulash	6€70	le bocal
Tajine	9€00	le bocal

La Charcuterie

Saucisson maison	17€00	le kilo
Jambon cuit maison	19€00	le kilo
Jambon cru maison	39€50	le kilo
Jambon de Parme	48€50	le kilo
Jambon de Bayonne	45€00	le kilo
Jambonneau	16€00	le kilo
Côtes cuites à la broche	17€00	le kilo
Poitrine cuite	14€20	le kilo
Mortadelle maison	15€60	le kilo
Salami	25€00	le kilo
Rosette	30€00	le kilo
Fin maigre coupé	34€00	le kilo
Andouille de Guemenée	32€20	le kilo
Bacon	32€20	le kilo
Langue écarlate	32€20	le kilo
Saucisse de Morteau	21€20	le kilo
Chorizo	22€50	le kilo
Petit salé	16€50	le kilo
Langue de porc persillée	17€50	le kilo
Pâté en croute	29€00	le kilo
Rôti de Porc cuit	17€10	le kilo

Les Quiches

Quiche lorraine	15€90	le kilo
Quiche chèvre et poire	16€90	le kilo
Quiche océane	15€50	le kilo
Quiche saumon-épinards ou saumon poireaux	18€60	le kilo
Quiche poireaux-lardons	15€50	le kilo
Flamiche aux poireaux	15€50	le kilo
Flamekuche	8€80	pièce
Feuilleté au jambon	16€80	le kilo
Pizza briochée	15€10	le kilo
Tarte à l'oignon	14€70	le kilo
Tarte au maroilles	17€80	le kilo

Les Crudités

Asperges en vinaigrette	21€50	le kilo
Betteraves rouges	9€90	le kilo
Carottes râpées	9€90	le kilo
Céleri rémoulade	10€50	le kilo
Cervelas	14€00	le kilo
Chou-fleur vinaigrette	9€90	le kilo
Riz exotique	14€20	le kilo
Museau	12€00	le kilo
Poireaux en vinaigrette	12€10	le kilo
Riz au crabe	14€20	le kilo
Salade savoyarde	14€20	le kilo
Taboulé	14€20	le kilo
Salade flamande	11€30	le kilo
Coleslaw	12€20	le kilo
Salade de pommes de terre et jarret de bœuf	14€20	le kilo
Macédoine	9€90	le kilo
Salade marseillaise	4€70	la barq.
Salade melon-crevettes	16€30	le kilo
Salade de pommes de terre persillées	9€90	le kilo
Salade de pâtes	14€20	le kilo
Assiette froide poulet ou saumon	8€50	pièce
Pan bagnat	5€50	pièce

Les Petites Terrines

Terrine « Tante Marie »	5€40	pièce
Terrine de foie de volaille	5€50	pièce
Terrine de campagne	5€50	pièce
Terrine provençale	5€90	pièce
Terrine de lièvre (+ consigne 1€)	7€00	pièce
Terrine de lapin	5€60	pièce
Terrine de perdreaux / foie gras	6€00	pièce

Les Pâtés

Pâté de foie à l'ancienne	13€00	pièce
Mousse de foie	12€50	pièce
Pâté de lapin	16€50	pièce
Pâté de campagne	14€50	pièce
Fromage de tête	16€50	pièce
Terrine de perdreaux / foie gras	12€50	pièce
Terrine Papy André	33€00	pièce

(Foie gras de canard / Foie de canard)

Les Articles de Fêtes

Foie gras d'oie maison	160€00	le kilo
Foie gras de canard maison	160€00	le kilo
Farce fine truffée	27€00	le kilo
Farce fine nature	15€00	le kilo
Galantine de canard pistachée	49€00	le kilo
Galantine de faisan	50€00	le kilo
Galantine de volaille truffée	52€00	le kilo
Galantine de pintade truffée	57€00	le kilo
Cochon de lait	49€50	le kilo
Aspic de foie de canard truffé	40€00	le kilo
Bûchette de mousse de foie gras	5€70	pièce
Dinde fermière	Selon cours	
Chapon	Selon cours	
Boudin blanc	40€00	le kilo

Proposition de Repas Froid

Formule à 19€50

(10 personnes minimum)

Entrée au choix

- 1 Tomate aux crevettes grises
- 1 Tranche de saumon à la parisienne
- 1 Tranche de terrine de poisson
- 1 Tranche de saumon fumé

Plat

- 3 viandes au choix
- Rôti de porc
- Rôti de bœuf
- Poulet
- Charcuterie

Crudités au choix (350 grammes par personne)

- Betteraves rouges
- Carottes râpées
- Céleri rémoulade
- Riz exotique
- Salade de pâtes
- Salade savoyarde
- Taboulé
- Salade flamande
- Macédoine
- Haricots vinaigrette
- Salade de pommes de terre persillées
- Coleslaw

Plateau de fromage et sa salade

Pain

Proposition de Repas Froid

Formule à 26€

(10 personnes minimum)

1^{ère} entrée

1 tranche de foie gras de canard

2^{ème} entrée

1 Tomate aux crevettes grises
1 Tranche de saumon à la parisienne
1 Tranche de terrine de poisson
1 Tranche de saumon fumé

Plat

3 viandes au choix
Rôti de porc
Rôti de bœuf
Poulet
Charcuterie

Crudités au choix (350 grammes par personne)

Betteraves rouges
Carottes râpées
Céleri rémoulade
Riz exotique
Salade de pâtes
Salade savoyarde
Taboulé
Salade flamande
Macédoine
Haricots vinaigrette
Salade de pommes de terre persillées
Coleslaw

Plateau de fromage et sa salade

Pain

Proposition de Repas Chaud

Menu Dégustation

(24€ par personne)

(10 personnes minimum)

Entrée

Filet de turbot à l'oseille

Ou

Filet de lotte aux petits légumes

Plat

Pavé de biche aux pleurotes

Ou

Suprême de volaille et sa sauce au foie gras

1 Galette de râpé de pomme de terre

Et

1 Tomate provençale

Plateau de fromage et sa salade

Pain

Sorbet en option : 2€ par personne

Plateaux repas

Formule à 14€50

Plat : Saumon ou volaille ou charcuterie avec crudités

Fromages et pain

Dessert

Boisson

Formule à 20€

Entrée : Saumon à la parisienne ou saumon farci ou tomate aux crevettes ou avocat au crabe ou charcuterie

Plat : Volaille ou saumon ou charcuterie avec crudités

Fromage et pain

Dessert

Boisson

Formule à 22€

Entrée : Saumon macédoine ou saumon farci ou tomate aux crevettes ou avocat au crabe ou charcuterie

Plat : Rôti de bœuf avec crudités

Fromage et pain

Dessert

Boisson

Formule à 24€

Entrée : 1 Tranche de foie gras

Plat : Rôti de bœuf avec crudités

Fromage et pain

Dessert

Boisson

Les Desserts

Crème caramel	2€50	pièce
Mousse au chocolat	2€50	pièce
Pudding	9€50	le kilo
Tiramisu	3€10	pièce
Tiramisu aux framboises	2€80	pièce
Tiramisu au chocolat	3€10	pièce
Chti'ramisu	3€10	pièce
Feuilleté aux pommes	2€60	la part
Rocher à la noix de coco	1€20	pièce
Cake au chocolat ou cake aux fruits confits	2€00	pièce
Flan	2€20	la part
Tatin pommes	2€80	la part
Tarte citron meringué	2€80	la part
Brownies	1€50	la part
Cookies	1€60	pièce
Tarte flamande	5€00	la part
Tartelette Framboise	2€90	pièce

Bon Appétit

Charcuterie
Delater
par Guillaume Paresys

Service de livraison
le vendredi matin
pour un minimum de 20€ d'achats
(Dunkerque et ses environs)

Charcuterie Delater
19 Avenue des Bains 59140 Dunkerque
Tél : 03 28 66 98 44
www.charcuteriedelater.com 