



À la  
**Carte**  
Noël & St Sylvestre  
2025



[www.charcuteriedelater.com](http://www.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 €
- Mini burger foie gras ou saumon (la pièce) ..... 1.70 €

# 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 :
- Saumon 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 €





# Menu Festif

24€/personne

3 Amuse bouches

Saumon farci et sa mayonnaise allégée

Ou

Brioche forestière

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

Ou

Filet de Saint Pierre homardine  
et son éventail de pomme de terre

# Menu Dégustation

27€/personne

Graulax de saumon sur  
son lit de légumes cuisinés

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,  
pomme de terre Anna et fagot  
d'haricots verts

**Nous vous prions de passer commande :**

Pour Noël jusqu'au samedi 20 décembre

Pour Nouvel-An jusqu'au samedi 27 décembre

## Noël

**Mardi 23 Décembre**

de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h30

**Mercredi 24 Décembre** de 9h00 à 17h00

**Jeudi 25 Décembre** de 10h00 à 12h00

## Nouvel-An

**Mardi 30 Décembre**

de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h30

**Mercredi 31 Décembre** de 9h00 à 17h00

**CHARCUTERIE DELATER**

19 Avenue des Bains - 59140 Dunkerque  
03 28 66 98 44 - [charcuteriedelater.com](http://charcuteriedelater.com)

Charcuterie  
Delater