





20,25





www.charcuteriedelater.com

Apéritifs

Les pains surprise

• Charcuterie ou fromage		
PETIT : (environ 50/60 toasts) • Charcuterie ou fromage	900 €	
Les mignardises froides		
Mises en bouche variées présentées et verrines (la pièce)	70 € 00 €	
Les mignardises à réchauffer (les 100 g)		
Mini chou aux crevettes	30 € 30 € 30 € 30 €	
	70 €	
ITHIN DUI 9CI TOIC 91 US OU SUUTTOIT		

(la pièce) 1.70 €

Foie gras maison (1 tranche = environ 50 g): • Oie (les 100 g)
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)

Entrées Froides 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)
Une petite tomate aux crevettes
(la pièce)
(ta pisse)
Saumon fumé au bois de hêtre
(les 100 g)
(100 100 g)

Entrées Chaudes

Boudin blanc aux truffes du Périgord

(100 100 %)	0	_
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 €











(les 100a)





4 20 €





Poissons Chauds Plats Chauds

1 01330113 0110003
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 €
Feuilleté de bar (la part) 9.90 €
Turban de filet de sole : • Sauce dieppoise aux petits légumes (la part)
Lotte: • Sauce dieppoise aux petits légumes (la part)
Soufflé de saumon, Saint Jacques et sa rosace de pomme de terre (la part)10.40 €

PRÉSENTATION DE CES POISSONS SOIT :

- en ramequin alu individuel
- en plat cuivré

Filet de dinde sauce Périgueux (la part)9.70 €
Magret de canard aux pommes (la part) 9.60 €
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)
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 €
Caille au foie gras façon	
coteaux du layon (la part)9	.70 €
Chapon à ma façon (la part) 10	.30 €

Étant donnée la situation actuelle, les prix indicatif et sont susceptibles d'être modifiés 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 chaumière (le kg)	12.50 €
Gratin dauphinois (le kg)	12.50 €
Croquette de pomme de terre (la pièce) Galette de râpé de pomme de terre (la pièce)	

Moussa da Jágumas:

Mousse de legumes.	
• 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 €











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

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

Charcuterie

Menu Dégustation

27€/personne



Gravlax 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 ن simple**com**bonj