



Charcuterie
Delater
par Guillaume Paresys

Charcuterie
Frateur

www.charcuteriedelater.com

À la Carte

Noël & S^t Sylvestre

2020

Noël

Mercredi 23 Décembre
de 9h00 à 17h00

Jeudi 24 Décembre
de 9h00 à 17h00

Vendredi 25 Décembre
de 10h00 à 12h00

Nouvel-An

Mercredi 30 Décembre
de 9h00 à 17h00

Jeudi 31 Décembre
de 9h00 à 17h00

Vendredi 1^{er} Janvier
Fermé

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 €
- Gambas marinées (les 100 g) 4.05 €
- 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 4.80 €
 - Sauce ris de veau 5.00 €

- Au beurre, ail et fines herbes :
- Escargots « belle grosseur » (la douzaine) 7.00 €
 - Cuisses de grenouille (le ramequin) 5.50 €
 - Moule farcie (la pièce) 1.00 €



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 accompagné
d'une mayonnaise allégée :
- Lotte et crabe (les 100 g) 4.70 €
 - Saint Jacques (les 100 g) 4.70 €

- Possibilité pour ces poissons 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 €



Accompagnements

- Pommes chaumières (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 €

Poissons chauds

- Duo de la Mer sauce
safranée (la part) 9.40 €

- Coquille Saint Jacques :
- Sauce dieppoise (la part) 7.10 €
 - Sauce crevettes (la part) 7.90 €
 - Sauce chorizo (la part) 7.40 €

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

- Caroline de saumon
sauce dieppoise (la part) 7.70 €

- Feuilleté de bar au thym (la part) ... 8.70 €

- Saumon :
- A l'oseille (la part) 7.60 €
 - Aux crevettes (la part) 8.30 €

- Turban de filet de sole :
(sous réserve d'approvisionnement)
- Sauce dieppoise aux
petits légumes (la part) 9.50 €
 - Sauce crevettes (la part) 9.80 €

- Lotte :
- Sauce dieppoise aux
petits légumes (la part) 9.40 €
 - Sauce armoricaine (la part) 9.40 €

- Filet d'empereur sauce
homardine (la part) 8.50 €

- Turbot à l'oseille (la part) 9.00 €

- PRÉSENTATION DE CES POISSONS SOIT :
- en ramequin alu individuel
 - en plat cuivré
 - en cassiolette selon articles :
cassiolette couleur (consigne) 1.00 €
cassiolette ovale (consigne) 3.00 €

Plats chauds

Pavé de bœuf façon	
Rossini (la part)	10.80 €
Filet de pigeonneau sauce	
Périgueux (la part)	10.80 €
Suprême de volaille au thym et ses pommes de terre grenaille (la part) .	8.50 €
Filet de dinde sauce	
Périgueux (la part)	8.10 €
Magret de canard aux framboises (la part)	8.20 €
Moelleux de volaille au foie gras (la part)	7.50 €
Filet mignon d'agneau et sa poêlée de Saint Sylvestre (la part) .	9.40 €
Pavé de biche aux fruits rouges (la part)	9.00 €
Escalope de ris de veau	
Argenteuil (la part).....	15.50 €
Présentée en cassolette ovale (consigne)	3.00 €
Jambon de Prague sauce champagne (la part)	8.20 €
Possibilité de présentation en croûte pour 10 personnes minimum	
Supplément pour la présentation	12.00 €



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

Caille aux raisins (la part)	7.70 €
Faisan sauce Grand-Veneur poire et airelles (la part)	9.10 €
Pintade sauce Grand-Veneur poire et airelles (la part)	8.50 €
Pintade à l'ananas (la part)	7.70 €
Pintade forestière (la part)	8.10 €
Chapon aux pleurotes (la part)	9.00 €



Viandes & volailles

Rôti dauphinois (le kg)	16.70 €
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 30mn
en recouvrant d'un aluminium.

Menu Festif 19€

4 mignardises



Terrine de poisson
et sa mayonnaise allégée

Ou

1 boudin blanc aux truffes du Périgord



Suprême de volaille au thym
et ses pommes de terre grenaille

Ou

Filet d'Empereur sauce homardine
et sa timbale de riz camarguais

**Nous vous prions
de passer commande :**

Pour Noël jusqu'au
lundi 21 décembre

Pour Nouvel-An jusqu'au
lundi 28 décembre



Menu Dégustation 23€

Tartare de concombre et Saint-Jacques



1 tranche de foie gras d'oie
Ou

1 coquille Saint-Jacques sauce dieppoise

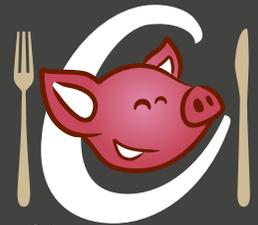


Duo de la Mer sauce safranée et son risotto
Ou

Pavé de biche aux fruits rouges
gaufrettes de pommes de terre et fagot d'haricots verts

2021

Ce calendrier 2021
vous est offert par



Charcuterie
Delater
par Guillaume Paresys

Charcuterie
Frateur

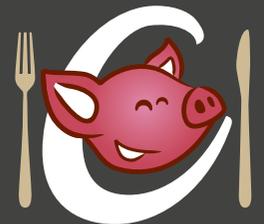
19 Avenue des Bains
59140 Dunkerque
03 28 66 98 44
www.charcuteriedelater.com

Janvier 2021	Février	Mars	Avril	Mai	Juin
1 V Jour de l'An	1 L Ella	1 L Aubin	1 J Hugues	1 S Fête du Travail	1 M Justin
2 S Basile	2 M Présentation	2 M Charles le B. 09	2 V Sandrine	2 D Boris	2 M Blandine 22
3 D Geneviève	3 M Blaise 05	3 M Guénoles	3 S Richard	3 L Phil., Jacq.	3 J Kévin
4 L Odilon	4 J Véronique	4 J Casimir	4 D Pâques	4 M Sylvain	4 V Clotilde
5 M Edouard	5 V Agathe	5 V Olive	5 L Lundi de Pâques	5 M Judith 18	5 S Igor
6 M Epiphanie	6 S Gaston	6 S Colette	6 M Marcellin	6 J Prudence	6 D Norbert
7 J Raymond 01	7 D Eugénie	7 D Félicité	7 M J.-B. de la S. 14	7 V Gisèle	7 L Gilbert
8 V Lucien	8 L Jacqueline	8 L Jean de Dieu	8 J Julie	8 S Victoire 1945	8 M Médard 23
9 S Alix	9 M Apolline	9 M Françoise 10	9 V Gautier	9 D Pacôme	9 M Diane
10 D Guillaume	10 M Arnaud 06	10 M Vivien	10 S Fulbert	10 L Solange	10 J Landry ●
11 L Paulin	11 J N.-D. Lourdes ●	11 J Rosine	11 D Stanislas	11 M Estelle ●	11 V Barnabé
12 M Tatiana 02 ●	12 V Félix	12 V Justine	12 L Jules ●	12 M Achille 19	12 S Guy
13 M Yvette ●	13 S Béatrice	13 S Rodrigue ●	13 M Ida	13 J Ascension	13 D Antoine de P.
14 J Nina	14 D Valentin	14 D Mathilde	14 M Maxime	14 V Mathias	14 L Elisée
15 V Rémi	15 L Claude	15 L Louise	15 J Paterné 15	15 S Denise	15 M Germaine 24
16 S Marcel	16 M Julienne	16 M Bénédicte 11	16 V Benoît-Joseph	16 D Honoré	16 M Aurélien
17 D Roseline	17 M Alexis 07	17 M Patrice	17 S Anicet	17 L Pascal	17 J Hervé
18 L Prisca	18 J Bernadette	18 J Cyrille	18 D Parfait	18 M Éric	18 V Léonce
19 M Marius 03	19 V Gabin	19 V Joseph	19 L Emma	19 M Yves 20	19 S Romuald
20 M Sébastien	20 S Aimée	20 S Alessandra	20 M Odette	20 J Bernardin	20 D Silvère
21 J Agnès	21 D P. Damien	21 D Clémence	21 M Anselme 16	21 V Constantin	21 L Rodolphe
22 V Vincent	22 L Isabelle	22 L Léa	22 J Alexandre	22 S Emile	22 M Alban 25
23 S Barnard	23 M Lazare	23 M Victorien 12	23 V Georges	23 D Pentecôte	23 M Audrey
24 D Fr. de Sales	24 M Modeste 08	24 M Cath. de Suède	24 S Fidèle	24 L Lundi de Pentecôte	24 J Jean-Baptiste ○
25 L Conv. S. Paul	25 J Roméo	25 J Humbert	25 D Marc	25 M Sophie	25 V Prosper
26 M Paule 04	26 V Nestor	26 V Larissa	26 L Alida	26 M Bérenger ○	26 S Anthelme
27 M Angèle	27 S Honorine ○	27 S Habib	27 M Zita ○	27 J Augustin 21	27 D Fernand
28 J Th. d'Aq., Maureen ○	28 D Romain	28 D Gontran ○	28 M Jour du Souv. 17	28 V Germain	28 L Irénée
29 V Gildas		29 L Gwladys	29 J Cath. de Si.	29 S Aymar	29 M Pierre, Paul 26
30 S Martine		30 M Amédée 13	30 V Robert	30 D Ferdinand	30 M Martial
31 D Marcelle		31 M Benjamin		31 L Visitation	

2021

Juillet	Août	Septembre	Octobre	Novembre	Décembre
1 J Thierry	1 D Alphonse	1 M Gilles	1 V Thér. de l'E.	1 L Toussaint	1 M Avent, Florence
2 V Martinien	2 L Julien-Eym.	2 J Ingrid	2 S Léger	2 M Défunt 44	2 J Viviane
3 S Thomas	3 M Lydie 31	3 V Grégoire	3 D Gérard	3 M Hubert	3 V François-Xavier
4 D Florent	4 M Jean-Marie, Vianney	4 S Rosalie	4 L Fr. d'Assise	4 J Charles ●	4 S Barbara ●
5 L Antoine	5 J Abel	5 D Raïssa	5 M Fleur 40	5 V Sylvie	5 D Gérald
6 M Mariette 27	6 V Transfiguration	6 L Bertrand	6 M Bruno ●	6 S Bertille	6 L Nicolas
7 M Raoul	7 S Gaétan	7 M Reine ●	7 J Serge	7 D Carine	7 M Ambroise 49
8 J Thibault	8 D Dominique ●	8 M Nativité N.-D. 36	8 V Pélagie	8 L Geoffroy	8 M Imm. Conception
9 V Amandine	9 L Amour	9 J Alain	9 S Denis	9 M Théodore 45	9 J Guadalupe
10 S Ulrich ●	10 M Laurent 32	10 V Inès	10 D Ghislain	10 M Léon	10 V Romaric
11 D Benoît	11 M Claire	11 S Adelphe	11 L Firmin	11 J Armistice 1918	11 S Daniel
12 L Olivier	12 J Clarisse	12 D Apollinaire	12 M Wilfried 41	12 V Christian	12 D Jeanne F.C.
13 M Henri, Joël 28	13 V Hippolyte	13 L Aimé	13 M Géraud	13 S Brice	13 L Lucie
14 M Fête Nationale	14 S Evrard	14 M La Croix	14 J Juste	14 D Sidoine	14 M Odile 50
15 J Donald	15 D Assomption	15 M Roland 37	15 V Thér. d'Avila	15 L Albert	15 M Ninon
16 V N-D Mt-Carmel	16 L Armel	16 J Edith	16 S Edwige	16 M Marguerite 46	16 J Alice
17 S Charlotte	17 M Hyacinthe 33	17 V Renaud	17 D Baudoin	17 M Elisabeth	17 V Gaël
18 D Frédéric	18 M Hélène	18 S Nadège	18 L Luc	18 J Aude	18 S Gatien
19 L Arsène	19 J Jean-Eudes	19 D Émilie	19 M René 42	19 V Tanguy ○	19 D Urbain ○
20 M Marina 29	20 V Bernard	20 L Davy	20 M Adeline ○	20 S Edmond	20 L Théophile
21 M Victor	21 S Christophe	21 M Matthieu ○	21 J Céline	21 D Prés. Marie	21 M Pierre Can. 51
22 J Marie-Mad.	22 D Fabrice ○	22 M Maurice 38	22 V Elodie	22 L Cécile	22 M Fr.-Xavière
23 V Brigitte	23 L Rose de L.	23 J Constant	23 S Jean de C.	23 M Christ Roi 47	23 J Armand
24 S Christine ○	24 M Barthélemy 34	24 V Thècle	24 D Florentin	24 M Flora	24 V Adèle
25 D Jacques	25 M Louis	25 S Hermann	25 L Crépin	25 J Cath. L.	25 S Noël
26 L Anne, Joach.	26 J Natacha	26 D Côme, Damien	26 M Dimitri 43	26 V Delphine	26 D Etienne
27 M Nathalie 30	27 V Monique	27 L Vinc. de P.	27 M Emeline	27 S Séverin	27 L Jean
28 M Samson	28 S Augustin	28 M Venceslas	28 J Simon, Jude	28 D Jacq. de la M.	28 M Innocents 52
29 J Marthe	29 D Sabine	29 M Michel 39	29 V Narcisse	29 L Saturnin	29 M David
30 V Juliette	30 L Fiacre	30 J Jérôme	30 S Bienvenue	30 M André 48	30 J Roger
31 S Ignace de L.	31 M Aristide 35		31 D Quentin		31 V Sylvestre

Ce calendrier 2021
vous est offert par



Charcuterie
Delater
par Guillaume Paresys

Charcuterie
Faiteur

19 Avenue des Bains
59140 Dunkerque

03 28 66 98 44

www.charcuteriedelater.com