Charcuterie Delater

par Guillaume Paresys

À la Carte

Noël & St Sylvestre 2026

Artisan en OR

www.charcuteriedelater.com

Apéritifs

Les pains surprise

GRAND : (environ 80/90 toasts)
- Charcuterie ou fromage ..... 45.00 €
- Poisson ..... 48.00 €

PETIT : (environ 50/60 toasts)
- Charcuterie ou fromage ..... 38.00 €
- Poisson ..... 40.00 €

Les mignardises froides

Mises en bouche variées présentées en verrines (la pièce) ..... 1.80 €
Mini-pâté en croûte (les 100 g) ..... 3.10 €
Pour garnir vos toasts :
Rillettes de saumon (le ramequin) ..... 4.20 €

Les mignardises à réchauffer (les 100g)

Quiches Lorraines : jambon, oignon, poireaux, crabe ..... 4.40 €
Pizzas ..... 4.40 €
Feuilletés Francfort ..... 4.40 €
Friands feuilletés ..... 4.40 €
Allumettes au fromage ..... 4.40 €
Boudins antillais ..... 2.10 €
Saucisses cocktail ..... 2.80 €
Mini chou au ris de veau (la pièce) ..... 2.90 €
Mini chou aux crevettes (la pièce) ..... 2.90 €
Queue de crevette panée (la pièce) ..... 0.80 €
Mini burger foie gras ou saumon (la pièce) ..... 1.80 €

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) ..... 5.50 €

Galantines festives (les 100 g) :
- Canard aux pistaches ..... 5.50 €
- Faisan au Madère ..... 5.60 €
- Volaille truffée ..... 5.70 €

Ballottine de pintade aux truffes ..... 6.20 €

Petits aspics de foie de canard truffés (les 100 g) ..... 4.20 €
Doigt de fée à la mousse de foie gras (la pièce) ..... 6.10 €

Entrées Chaudes

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

Bouchée à la reine (la pièce) :
- Sauce crevettes ..... 5.60 €
- Sauce ris de veau ..... 5.60 €

Au beurre, ail et fines herbes :
Escargots « belle grosseur » (la douzaine) ..... 7.80 €

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) ..... 7.00 €
Saumon farci (la part) ..... 7.10 €

Terrine de poisson accompagnée d'une mayonnaise allégée :
- Saumon et crabe (les 100 g) ..... 5.10 €
- Saint Jacques (les 100 g) ..... 5.10 €

Pour ces poissons, possibilité de présentation sur plat avec en accompagnement soit :
- Une petite tomate au crabe (la pièce) ..... 4.30 €
- Une petite tomate aux crevettes (la pièce) ..... 4.30 €

Saumon fumé au bois de hêtre (les 100 g) ..... 6.00 €



Poissons Chauds

Duo de la Mer sauce safranée (la part) ..... 11.20 €

Coquille Saint Jacques :
- Sauce dieppoise (la part) ..... 8.40 €
- Sauce crevettes (la part) ..... 9.20 €

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

Caroline de saumon sauce dieppoise (la part) ..... 9.50 €

Feuilleté de bar (la part) ..... 10.10 €

Turban de filet de sole :
- Sauce dieppoise aux petits légumes (la part) ..... 11.70 €
- Sauce crevettes (la part) ..... 12.10 €

Lotte :
- Sauce dieppoise aux petits légumes (la part) ..... 11.00 €
- Sauce armoricaine (la part) ..... 11.00 €

Soufflé de saumon, Saint Jacques et sa rosace de pomme de terre (la part) ..... 10.40 €

Filet de Saint Pierre sauce Homardine (la part) ..... 10.00 €

PRÉSENTATION DE CES POISSONS SOIT :
- en ramequin alu individuel
- en plat cuivré
- en cassolette ..... 2.00 €

Plats Chauds

Filet de dinde sauce Périgueux (la part) ..... 9.90 €

Filet Mignon de sanglier et sa Poêlée S[t] Sylvestre (la part) .... 10.80 €

Pavé de biche aux fruits rouges (la part) ..... 10.50 €

Crumble de ris de veau et boudin blanc aux poires (la part) ..... 16.20 €

Présenté en cassolette ovale (consigne) ..... 4.00 €

Jambon de Prague sauce champagne (la part) ..... 9.60 €

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

Pintade sauce Grand-Veneur poire et airelles (la part) ..... 10.10 €

Pintade forestière (la part)..... 9.60 €

Caille au foie gras façon coteaux du Layon (la part).....10.00 €

Chapon à ma façon (la part) ..... 10.50 €

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) ..... 15.50 €

Jambon de Prague (le kg) ..... 18.50 €

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

Possibilité de farcir avec :
- Farce fine truffée (le kg) ..... 28.50 €
- Farce fine nature (le kg) ..... 16.50 €

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) ..... 13.00 €

Gratin dauphinois (le kg) ..... 13.00 €

Croquette de pomme de terre (la pièce) ..... 0.40 €

Galette de râpé de pomme de terre (la pièce) ..... 1.40 €

Mousse de légumes :
- Printanière (la timbale) ..... 1.60 €
- Carottes (la timbale) ..... 1.60 €

Julienne de légumes (la timbale) ..... 1.60 €

Tatin provençale (la pièce) ..... 2.10 €

Riz camarguais (la timbale) ..... 1.60 €

Tatin pommes-airelles (la pièce) ..... 3.30 €

Tomate provençale (la pièce) ..... 1.60 €

Endives braisées (le kg) ..... 11.00 €

Menu Festif

24€/personne

3 Amuse bouches

Saumon farci et sa mayonnaise allégée
Ou
1 boudin blanc truffé

Jambon de Prague sauce Champagne,
sa pomme de terre Anna et sa poêlée de légumes
Ou
Dos d'Églefin sauce à l'oseille
et son éventail de pomme de terre

Menu Dégustation

27€/personne

Croustillant de Gambas
sur son lit de légumes

Assiette Périgourdine
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 19 décembre

Pour Nouvel-An jusqu'au samedi 26 décembre

Noël

Mercredi 23 Décembre
de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h30
Jeudi 24 Décembre de 9h00 à 17h00
Vendredi 25 Décembre de 10h00 à 12h00

Nouvel-An

Mercredi 30 Décembre
de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h30
Jeudi 31 Décembre de 9h00 à 17h00



simplecombonjour

CHARCUTERIE DELATER
19 Avenue des Bains - 59140 Dunkerque
03 28 66 98 44 - charcuteriedelater.com