

## CÔTÉ POISSON À CUISINER...

Arrivage journalier, pensez à commander :

Cabillaud Royal, Sole de la mer du Nord, Saumon Norvégien, Noix de St Jacques, Lotte, Thon Sashimi

## CÔTÉ GRANDS CLASSIQUES...

- Croquettes de crevettes grises € 5,95/pc
- Fondus au fromage € 2,70/pc
- Saumon fumé écossais tranché main € 98,80/kg
- Flétan fumé (elbot) € 95,80/kg
- Terrines 'maison' (Nordique, Arlequin, Scampis, Mousse de saumon) € 42,90/kg
- Mousse 'entrée' saumon fumé, elbot fumé, scampis € 06,50/pc
- Coquilles de poissons € 08,95/pc
- Saumon gravlax € 65,80/kg

## CÔTÉ CAVIAR...

Royal Belgian Caviar

- Platinum 30 gr : € 65,80/pc 50 gr : € 104,80/pc
- Osietra 30 gr : € 79,95/pc 50 gr : € 129,80/pc
- Beluga 10 gr : € 76,80/pc 50 gr : € 340,80/pc

## CÔTÉ VINS ...

Sélectionnés à la maison Grafé Lecoq nous vous proposons :

- Vin blanc  
Sauvignon d'Aquitaine, Bordeaux 2022 (sec & fruité) € 8,00 / 37,5 cl € 14,80 / 75cl
- Vin rouge  
Chevigny, pays de Vaucluse 2022 (fruité) € 8,00 / 37,5 cl € 14,80 / 75 cl

## CÔTÉ CHOUCROUTE...

Choucroute Royale de l'An Neuf aux 7 viandes & purée € 22,80/pc  
Sur commande et à enlever uniquement le 31 décembre 2023.

Pour une organisation du travail et une qualité optimale, toutes vos réservations devront être passées au magasin (pas de commande téléphonique, FB, mail, ...) au plus tard :

- Le vendredi 15 décembre 2023, 17H00 pour le réveillon de Noël
- Le vendredi 22 décembre 2023, 17H00 pour le réveillon de Nouvel An.

Les 24 et 31 décembre, le magasin restera ouvert jusque 16H00. Plus aucune commande ne sera disponible après cette heure.

### ATTENTION

- Enlèvement des homards belle-vue à partir de 12H30
- Enlèvement des huîtres ouvertes et plateaux de fruits de mer à partir de 14H30.

Un acompte de 50 % payable en liquide vous sera demandé lors de la réservation. Payer l'intégralité de votre commande à la commande (en liquide) = gain de temps le jour 'J'.

La mer n'étant pas un jardin, son humeur, celle des marins et des poissons déterminent nos arrivages et nos prix...

Prix indicatifs au 24/11/2023 sujets à fluctuation suivant le marché... (homards, langoustines, soles, cabillaud...).

Merci par avance pour votre confiance, l'équipe de 'La Barque à Jack' mettra tout en œuvre pour que vos fêtes soient un véritable plaisir gustatif !

**NOUS VOUS SOUHAITONS DE JOYEUSES FÊTES  
ET VOUS REMERCIONS POUR VOTRE FIDÉLITÉ.**

Gwen • Sophie • Geneviève • Christophe  
Stéphane • Fabrice • Jaja & Raphaël

Afin de permettre à toute l'équipe de se reposer,  
le magasin sera fermé du 1er au 4 janvier 2024 inclus.

La Barque à Jack, Centre Commercial du Douaire, Ottignies  
BE0875.620.978 - 010/413.431 - www.labarqueajack.be

TRAITEUR - POISSONNERIE

La  
Barque  
à Jack



# Menu Fêtes de Fin d'Année

Centre commercial du Douaire  
010 413 431

Fidèle à la qualité depuis 18 ans, notez que tous nos plats sont préparés à base de produits frais, tant la pièce maîtresse que les légumes. Toutes nos sauces sont préparées maison.

### • CÔTÉ APÉRO...

- Verrines froides 'apéro' à la mousse de : Truite fumée - Flétan fumé (elbot) - Saumon fumé - Crevettes grises € 1,80 /pc
- Bol de crevettes Bouquet & sa sauce cocktail (6 pièces) € 12,00/pc

### • CÔTÉ SOUPES CHAUDES... •

En entrée, comptez 1 litre pour 3 ou 4 personnes :

- Bisque de crevettes grises maison & sa rouille (\*) € 9,00 /½ litre € 18,00 /litre
  - Soupe de poissons maison & sa rouille (\*) € 9,00 /½ litre € 18,00 /litre
  - Velouté de chiccons € 5,00/ ½ litre € 10,00 /litre
- (\*) croûtons non fournis

### • CÔTÉ ENTRÉES FROIDES... •

- Foie gras de canard maison cuit à basse température & sa confiture à l'échalotte, brioche non comprise € 19,95/pers
- ½ homard Belle-Vue, crudités diverses & sa sauce maison € 24,95/pers
- Planche de saumon fumé écossais tranché main & ses accompagnements : persil, citron, échalotes. Toast & beurre non compris. € 15,80/pers
- Dés de saumon gravlax & vinaigrette maison € 15,80/pers
- Pavé de saumon Belle-Vue, crudités diverses & sa sauce cocktail € 14,80/pers
- Langue de veau & sa sauce estragon € 14,95/pers

### • CÔTÉ ENTRÉES CHAUDES...

- Fricassée de scampis aux poireaux € 14,80/pers
- St Jacques à la Bruxelloise (chicon) € 19,95/pers
- Grillade de saumon à la thaï € 15,95/pers

### • CÔTÉ PLATS DE POISSONS...

- 'Vrais' filets de sole de la mer du nord, risotto aux petits légumes, sauce fraîche € 27,80/pers
- Tronçons de lotte aux poireaux, sauce petits légumes & pdt grenailles € 26,80/pers
- Dos de cabillaud royal à la bruxelloise, mousseline aux crevettes & huile d'olive € 25,80/pers
- Filet de lieu noir (colin royal), fondus de légumes au beurre, sauce fraîche & pdt grenailles € 20,80/pers
- Homard canadien (5/600 gr) entier & décortiqué aux petits légumes, riz safrané € 50,00/pers
- Pavé de saumon façon belle-vue (froid), crudités diverses & sauce cocktail € 19,95/pers

### • CÔTÉ PLATS DE VIANDES...

- Filet de biche, déclinaison de légumes de saison, purée de rave, sauce poivrade € 27,95/pers
- Pavé de veau aux champignons, gratin de pdt, sauce archiduc € 21,95/pers
- Magret de canard, déclinaison de légumes de saison, sauce estragon, gratin de pdt € 21,95/pers

### • CÔTÉ PLATEAUX PIERRADE & FONDUE...

Scampis, calamars, thon sashimi, bar victoria, saumon, colin royal, rouget, légumes & fumet aux légumes (légumes uniquement pour les pierrades et fumet uniquement pour les fondues) € 24,95 /pers

### • CÔTÉ BOUILLABAISSÉ 'MAISON'... SANS ARÊTE...

Choix de différents poissons à chair ferme, soupe de poissons, rouille & croûtons. Ce plat facile à réchauffer remporte un énorme succès depuis 18 ans... € 25,80 /pers

### • CÔTÉ SAUMON BELLE-VUE ENTIER...

- Saumon de 3,5 kg € 175,00 /pc  
12 à 15 personnes en entrée / 8 à 10 personnes en plat
- Saumon de 4,00 kg € 200,00 /pc  
15 à 20 personnes en entrée / 10 à 12 personnes en plat

### • CÔTÉ PLATEAUX DE FRUITS DE MER...

Pour la qualité optimale d'une huître il est conseillé de l'ouvrir chez vous... Dans le cas où ce n'est pas possible pour vous, nous vous les ouvrirons avec plaisir, mais attention à la perte de jus lors du trajet vers votre domicile...

- Le Royal € 75,00 /pers  
½ homard - ½ tourteau - 6 huîtres creuses nr 3 - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet – grises non épluchées, sauces froides
- Le Jack € 62,00 /pers  
½ homard - ½ tourteau – langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - grises non épluchées, sauces froides

### • CÔTÉ HUÎTRES, CRUSTACÉS & COQUILLAGES...

- Creuse de Zélande n° 3 € 2,30 /pc
- Plate de Zélande n° 3 € 3,40 /pc
- Creuse d'Irlande n° 4 'Tia Maraa' € 2,95 /pc
- Creuse Française n°3 'Marenne d'Oléron' € 2,95 /pc
- Creuse Française n° 3 'Gillardeau' € 3,80 /pc

Autres variétés sur commande, par bourriche ... et en fonction de l'approvisionnement.

- Les homards sont cuits par nos soins, pinces cassées et corps coupés. Servis sans crudité ni sauce froide. Pour les homards dressés sur plateau avec crudités & sauces froides un supplément de € 5,00 par homard vous sera demandé.

Calibres : 5/600 gr, 6/700 gr, 7/800 gr, 8/1000 gr : prix du jour  
Pour les homards emportés vivants, réduction de € 2,50/kg.

