

Côté Caviar ...

- Royal Belgian Caviar, Gold Label au goût salin, suivi par un goût riche et crémeux avec un arrière-goût agréable et subtil...

	Gold Label	Osietra	Belluga
30 gr	€ 52,80	€ 69,80	€ 169,00
50 gr	€ 73,00	€ 99,00	€ 224,00

Côté Saumons Belle-Vue ...

- Dressés sur plateau accompagnés de crudités diverses, œufs durs et sauces froides : Entier, minimum 3 kg € 48,95/kg

Côté Plateaux Pierrade : € 22,80/pers.

- Choix de différents poissons présentés sur plateau avec quelques légumes crus : noix de St-Jacques, thon Sashimi, cabillaud, saumon, rouget, bar, scampis

Côté Plateaux Fondue : € 22,80/pers.

- Choix de différents poissons présentés sur plateau avec fumet de poissons aux petits légumes : noix de St-Jacques, thon Sashimi, cabillaud, saumon, rouget, bar, scampis.

Côté Bouillabaisse 'maison'... sans arête... € 23,90/pers.

- Choix de différents poissons à chair ferme, soupe de poissons, rouille & croûtons (juste à réchauffer).

Côté Vins ...

Sélectionnés à la maison Grafé Lecoq nous vous proposons

- Vin blanc, Sauvignon d'Aquitaine, Bordeaux 2015 (sec & fruité)
€ 7,00/37,5 cl € 12,80/75cl
- Vin rouge, Chevalier, pays de Vaucluse 2015 (fruité)
€ 7,00/37,5 cl € 12,80/75cl

Pour une organisation du travail et une qualité optimale, toutes vos réservations devront nous parvenir au plus tard :

- le jeudi 16 décembre 2021, 16 h 30 pour le réveillon de Noël et
- le jeudi 23 décembre 2021, 16 h 30 pour le réveillon de Nouvel An.

Merci pour votre compréhension.

Le magasin sera ouvert le dimanche 19 décembre de 9 h 00 à 17 h 00.

Les 24 et 31 décembre, le magasin restera ouvert jusque 16 h 00.

Plus aucune commande ne sera disponible après cette heure.

Attention :

- Enlèvement des homards belle-vue à partir de 12 h 00
- Enlèvement des huîtres ouvertes et plateaux de fruits de mer à partir de 14 h 00

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 26/11/2021 sujets à fluctuation suivant le marché...

Depuis 17 ans, toute l'équipe de « La Barque à Jack » met tout en œuvre pour que vos fêtes soient un véritable plaisir gustatif !

Merci déjà pour votre confiance.

*Nous vous souhaitons de joyeuses fêtes
et vous remercions de votre fidélité.*

Christophe • Stéphane • Fabrice • Djadja
Raphaël • Amaury • Gwen • Caroline & Geneviève

Après les fêtes, nous serons fermés jusqu'au 5 janvier inclus.

LA BARQUE À JACK

Traiteur et Poissonnerie



Menu Fêtes fin d'année

Centre commercial du Douaire

010 413 431

Côté Apéro ...

- Les verrines froides Truite fumée • Saumon fumé • Elbot fumé • Crevettes grises € 1,70/pc
- Le bol de crevettes Bouquet (6 pièces) & leur sauce cocktail € 10,80/pc
- La portion de bigorneaux € 8,80/pc
- La portion de bulots € 9,80/pc

Côté Soupes Chaudes ...

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

- Bisque de crevettes grises maison & sa rouille * € 8,00/½ litre € 16,00/litre
- Soupe de poissons maison & sa rouille * € 8,00/½ litre € 16,00/litre
- Velouté à la Bruxelloise (volaille & chicons) € 5,00/½ litre € 10,00/litre

(*) croûtons non fournis

Côté Entrées Froides ...

- La tranche de terrine de rouget aux petits légumes, sauce Vincent & mesclum € 10,80/pers.
- La portion de saumon fumé Ecossais tranché main & ses garnitures (hors toast) € 13,80/pers.
- Le ½ homard (4/500 gr) sauce Mimosa & son mesclum € 23,80/pers.
- La portion de saumon belle-vue, mesclum & sauce cocktail € 12,95/pers.
- Le duo de foie gras maison & sa confiture (sans brioche) € 17,80/pers.

Côté Entrées Chaudes ...

- La fricassée de St Jacques & petites grises aux poireaux € 15,80/pers.
- Le petit vol au vent de la mer à l'Ostendaise € 13,80/pers.
- La farandole de scampis sautés aux pleurotes € 11,95/pers.

- **Nouveauté, choucroute royale de l'an neuf** (7 viandes), enlèvement le 31 décembre uniquement € 19,95/pers.

Côté Plats de Poissons ...

- Le filet de cabillaud royal à la Bruxelloise, fondus de légumes variés (sauce chicons) € 24,80/pers.
- Les tronçons de grosse lotte en filet & leurs poireaux € 24,80/pers.
- Le morceau de saumon en filet façon belle-vue (froid), mesclum & sauce cocktail € 16,95/pers.
- Le homard (5/600 gr) entier & décortiqué aux petits légumes, riz pilaff € 43,80/pers.
- Les véritables filets de sole de la mer du nord façon beurre blanc, pommes grenailles € 24,80/pers.

Côté Plats de Viandes ...

- Le filet de biche, déclinaison de légumes de saison, mousseline de rave, sauce grand veneur € 24,80/pers.
- Le magret de canard, déclinaison de légumes de saisons, sauce normande (poivre léger & dés de pommes), grenailles au romarin € 19,80/pers.
- Le pavé de veau aux champignons blancs, sauce légère, grenailles au romarin € 19,80/pers.

Côté Plateaux de Fruits de Mer ...

Les plateaux sont dressés sur des plateaux en frigolite. 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**
½ homard - ½ tourteau - 6 huîtres creuses - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - 1 gambas en belle-vue - grises non épluchées, sauces froides € 71,80/pers.
- **Le Jack**
½ homard - ½ tourteau - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - 1 gambas en belle-vue - grises non épluchées, sauces froides € 59,90/pers.

Côté Homards & Tourteaux cuits en belle-vue ou vivants ...

- Calibres : 5/600 gr, 6/700 gr, 7/800 gr, 8/1000 gr : prix du jour
- Tourteau entier : prix du jour

Pour les homards et tourteaux dressés sur plateau avec crudités & sauces froides un supplément de € 6,00 par pièce vous sera demandé.

Côté Huîtres, Crustacés & Coquillages ...

- Creuse de Zélande n° 3 € 2,30/pc *
- Plate de Zélande n° 3 € 3,50/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' € 3,50/pc *

(*) 6 pièces minimum par variété

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

Côté Poissons 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 ...

- Saumon fumé écossais tranché main € 73,80/kg
- Flétan fumé (elbot) € 78,95/kg
- Terrines 'maison' (voir choix au comptoir) € 42,80/kg
- Croquette de crevettes grises € 4,95/pc
- Fondus aux fromages € 2,50/pc
- Coquille de poissons € 8,95/pc
- Mousse d'elbot, de saumon ou d'écrevisses € 5,50/pc
- Duo de foie gras maison € 11,00/100gr