

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 € 6,50/pc
- ◇ Fondus au fromage € 2,70/pc
- ◇ Saumon fumé écossais tranché main € 98,80/kg
- ◇ Flétan fumé (elbot) € 110,95/kg
- ◇ Saumon gravlax € 75,80/kg
- ◇ Terrines 'maison' (Nordique, Arlequin, Scampis, Mousse de saumon) € 42,90/kg
- ◇ Mousse 'entrée' saumon fumé, elbot fumé, scampis € 6,50/pc
- ◇ Coquilles de poissons € 8,95/pc

Côté Caviar...

Royal Belgian Caviar

- ◇ Platinum 30 gr : € 69,95/pc | 50 gr : € 108,95/pc | 125 gr : € 265,00/pc
- ◇ Osietra 30 gr : € 84,95/pc | 50 gr : € 138,80/pc
- ◇ Beluga 50 gr : € 326,80/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 / 75 cl
- ◇ 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 € 24,80/pc
Sur commande et à enlever uniquement le 31 décembre 2024.



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 lundi 16 décembre 2024, 17H00 pour le réveillon de Noël
- ◇ Le dimanche 22 décembre 2024, 17H00 pour le réveillon de Nouvel An.

Aucune réservation pour le réveillon du nouvel an ne sera prise le mardi 24 décembre. Merci pour votre compréhension.

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.



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

Gwen ◇ Sophie ◇ Geneviève ◇ Christophe
Stéphane ◇ Fabrice ◇ Raphaël ◇ Shaun

Le magasin sera fermé le mercredi 1er janvier 2025.

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

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 **25/11/2024** 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 !



TRAITEUR - POISSONNERIE

La Barque à Jack



Menu Fêtes de Fin d'Année

2024

Centre commercial du Douaire
010 413 431





🌿 Côté Apéro... 🌿

- ◇ Verrines froides 'apéro' à la mousse de : Maquereau fumé-cerfeuil - Crevettes grises - Saumon fumé - St Jacques-poireaux - Jambon italien € 1,90 /pc
- ◇ Bol de crevettes Bouquet & sa sauce cocktail (8 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
(* croûtons non fournis)
- ◇ Soupe à l'oignons, croûtons & gruyère € 5,00/ ½ litre € 10,00 /litre

🌿 Côté Entrées Froides... 🌿

- ◇ Foie gras de canard maison cuit à basse température & son confit d'échalote aux pommes, brioche non comprise € 21,80/pers
- ◇ ½ homard Belle-Vue, crudités diverses & sauce Jack € 27,80/pers
- ◇ Saumon fumé écossais tranché main & ses accompagnements : persil, citron, échalotes. Toast & beurre non compris. € 15,95/pers
- ◇ Pavé de saumon façon Belle-Vue cuit vapeur, crudités diverses & sauce cocktail € 15,95/pers
- ◇ Duo de terrines de gibier, rémoulade de céleris rave, confit d'oignons € 14,95/pers

🌿 Côté Entrées Chaudes... 🌿

- ◇ Cassolette de scampis aux poireaux € 14,95/pers
- ◇ Cassolette de St Jacques à la Bruxelloise (chicon) € 19,95/pers
- ◇ Ravioles de scampis aux petits légumes sauce nage € 17,80/pers

Fidèle à la qualité depuis 20 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 Plats de Poissons... 🌿

- ◇ Les véritables filets de sole de la mer du nord, risotto aux petits légumes, sauce aux herbes € 27,95/pers
- ◇ Les stucks de lotte aux poireaux, sauce petits légumes & grenailles au four € 29,95/pers
- ◇ Le filet de cabillaud danois à la Bruxelloise, mousseline de bintjes aux crevettes € 26,95/pers
- ◇ Le filet de lieu jaune, fondus de légumes, sauce beurre blanc & pommes duchesse € 22,95/pers
- ◇ Le homard canadien entier & décortiqué aux petits légumes, riz sauté au safran € 52,95/pers
- ◇ Le pavé de saumon façon belle-vue cuit vapeur, crudités diverses & sauce cocktail € 19,95/pers

🌿 Côté Plats de Viandes... 🌿

- ◇ Le filet de cerf, déclinaison de légumes de saison, mousseline de rave, sauce poivrade légère € 28,95/pers
- ◇ Le pavé de veau aux champignons, gratin de pdt, sauce archiduc € 24,95/pers
- ◇ Le magret de canard en aiguillettes, déclinaison de légumes de saisons, sauce volaille crémée, gratin de pdt € 23,95/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) € 26,95 /pers

🌿 Côté Bouillabaisse '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 20 ans...** € 27,95 /pers



🌿 Côté Saumon Belle-Vue entier... 🌿

- Dressé sur plateau, crudités diverses, œufs mimosa, sauce cocktail & vincent
- ◇ Saumon de 3,5 kg € 175,00 /pc
14 à 18 personnes en entrée / 10 à 14 personnes en plat
 - ◇ Saumon de 4,00 kg € 200,00 /pc
18 à 24 personnes en entrée / 12 à 15 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 € 78,00 /pers
½ homard - ½ tourteau - 6 huîtres creuses nr 3 - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - grises non épluchées, sauces froides
- ◇ Le Jack € 65,00 /pers
½ homard - ½ tourteau - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - grises non épluchées, sauces froides

🌿 Côté huîtres, crustacés & coquillages... 🌿

- ◇ Creuse de Zélande n° 3 € 2,50 /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 cruditité ni sauce froide. Pour les crudités et sauce Jack (**homard coupé et cassé mais non dressé sur plateau**), 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.