

★ Côté Poisson à Cuisiner par vos soins... ★

Les grands classiques des fêtes ... Arrivage journalier, pensez à commander :
Filet de cabillaud Royal, Sole de la mer du Nord, filet de Saumon Norvégien,
Noix de St Jacques, filet de Lotte, filet de 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
- ◆ 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
- ◆ Saumon gravlax € 75,80/kg

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 30 gr : € 178,80/pc | 50 gr : € 294,80/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 € 22,95/pc
Sur commande et à enlever uniquement le 31 décembre 2025.



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 mercredi 17 décembre 2025, 17H00 pour le réveillon de Noël
- ◆ Le samedi 20 décembre 2025, 16H00 pour le réveillon de Nouvel An.

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

Les 24 et 31 décembre, le magasin restera ouvert jusqu'à 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
Stéphane ◆ Fabrice ◆ Raphaël ◆ Christophe

Le magasin sera fermé le jeudi 1er janvier 2026.

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 15/11/2025 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 !

20 ans. A votre service depuis 20 ans. merci pour votre fidélité !

TRAITEUR - POISSONNERIE

La Barque à Jack



Carte Fêtes de Fin d'Année 2025

Centre commercial du Douaire
010 413 431

Côté Apéro...

- ◆ Verrines froides 'apéro' à la mousse de :
Maquereau fumé-cerfeuil - Crevettes grises -
Saumon fumé - Jambon € 1,95/pc
- ◆ Bol de crevettes Bouquet & sa sauce cocktail (8 pièces) € 14,00/pc

Côté Soupes Chaudes...

En entrée, comptez 1 litre pour 3 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
- ◆ Velouté de chicons-lardons € 6,00/ ½ litre € 12,00/litre

Côté Entrées Froides...

- ◆ Foie gras de canard maison cuit à basse température
& son confit d'échalote, pommes au sucre, brioche non comprise € 21,80/pers
- ◆ ½ homard Belle-Vue (5/600), crudités diverses & sauce Jack € 27,95/pers
- ◆ Saumon fumé écossais tranché main & ses accompagnements :
persil, citron, échalotes. Toast & beurre non compris. € 16,95/pers
- ◆ Pavé de saumon façon Belle-Vue cuit vapeur, crudités diverses,
œuf mimosa & sauce cocktail € 16,95/pers
- ◆ Duo de terrine de marcassin au vieux marc,
rémoulade de céleris rave, confit d'échalote aux pommes € 14,95/pers

Côté Entrées Chaudes...

- ◆ Cassolette de scampis à la bruxelloise (chicons) € 15,95/pers
- ◆ Cassolette de St Jacques rôties aux poireaux € 19,95/pers
- ◆ Ravioles de scampis et son bouillon de légumes € 17,95/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...

- ◆ Filets de sole de la mer du nord, risotto aux petits légumes,
sauce au beurre € 28,95/pers
- ◆ Pavé de cabillaud danois à la Bruxelloise € 27,95/pers
- ◆ Filet de colin royal, tombée d'épinards
& tomates cerise sauce potagère € 23,95/pers
- ◆ Filet de saumon rôti, julienne de légumes, sauce potagère € 25,95/pers
- ◆ Homard canadien entier & décortiqué aux petits légumes,
sauce nage & riz safrané € 55,95/pers
- ◆ Pavé de saumon façon belle-vue cuit vapeur, crudités diverses,
œuf mimosa & sauce cocktail (Froid) € 19,95/pers

Côté Plats de Viandes...

- ◆ Filet de marcassin, méli-mélo de légumes d'hiver,
mousseline de rave, sauce poivrade douce € 22,95/pers
- ◆ Filet de Cerf, méli-mélo de légumes d'hiver,
mousseline de rave, sauce grand-veneur € 28,95/pers
- ◆ Suprême de pintadeau aux champignons, gratin de pdt, sauce volaille € 24,95/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 € 185,00/pc
14 à 18 personnes en entrée / 10 à 14 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 crudité ni sauce froide.** Pour les homards dressés sur plateau avec crudités & sauces froides un supplément de € 6,50 par homard vous sera demandé.
Calibres :
5/600 gr > € 50,00/pc ◆ 6/700 gr > € 60,00/pc ◆ 7/800 gr > € 72,00/pc
8/1000 gr > prix du jour.