La Barque à Jack

Traiteur - Poissonnerie

Centre Commercial du Douaire 010 413 431

Carte des Fêtes de fin d'Année 2026

Chers Clients,

Vous trouverez ci-après nos différentes propositions pour vos fêtes de fin d'année.
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 jeudi 17 décembre 2026, 17H00 pour le réveillon de Noël
- le samedi 26 décembre 2026, 17H00 pour le réveillon de Nouvel-An.

Aucune réservation pour le réveillon de Nouvel-An ne sera prise le mercredi 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.

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

La mer n'étant pas un jardin, son humeur, celle des marins et des poissons détermineront nos arrivages et nos prix... Prix indicatifs au 15/11/2026 sujets à fluctuation suivant le marché...
(homards, langoustines, cabillaud, soles,...)

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

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

*** Le magasin sera fermé du vendredi 1er au lundi 4 janvier 2027 ***

Fidèle à la qualité depuis 21 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 à la mousse de (au choix) : € 1.95 /pc
Maquereau fumé-cerfeuil · Crevettes grises · Saumon fumé · Jambon

Côté Soupes Chaudes ...

En entrée, comptez 1 litre pour 3 personnes :

* Bisque de crevettes grises maison & sa rouille (*) € 9.00 / 1/2 litre · € 18.00 / litre
* Soupe de poissons maison & sa rouille (*) € 9.00 / 1/2 litre · € 18.00 / litre
* Velouté de chicons-lardons € 6.00 / 1/2 litre · € 12.00 / litre

(*) croûtons non fournis

Côté Entrées Froides ...

* Foie gras de canard maison cuit à basse température & son confit d'échalote, pommes au sucre, brioche non comprise € 22.95 /pers
* 1/2 homard Belle-vue (5/600), crudités diverses & sauce Jack € 32.95 /pers
* Saumon fumé écossais tranché main & ses accompagnements : persil, citron, échalotes € 17.95 /pers
* Pavé de saumon façon Belle-Vue cuit vapeur, crudités diverses, oeuf mimosa & sauce cocktail € 16.95 /pers
* Terrine de marcassin, rémoulade de céleris rave, confit d'échalotes 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 € 22.95 /pers
* Ravioles de scampis & son bouillon de légumes € 17.95 /pers

Côté plats de Poissons ...

* Filets de sole de la mer du nord, risotto aux petits légumes, sauce beurre blanc € 28.95 /pers
* Filet de cabillaud 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 & tombée de scampis € 55.95 /pers
* Pavé de saumon façon Belle-Vue cuit vapeur, crudités diverses, oeuf mimosa & sauce cocktail (froid) € 22.95 /pers

Côté Plats de Viandes ...

* Tranche de rôti Orloff aux 3 légumes, sauce moutarde de Maux, gratin de légumes — € 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. — € 27.95 /pers

Ce plat facile à réchauffer remporte un énorme succès depuis 21 ans ...

Côté Saumon Belle-Vue entier ...

Dressé sur plateau, crudités diverses, oeufs mimosa, sauce cocktail & vincent

* Saumon de +/- 4 kg : — € 220.00 /pc

14 à 18 personnes en entrée, 10 à 14 personnes en plat

Côté Plateaux de Fruits de Mer ...

* Le Royal — € 80.00 /pers

1/2 homard - 1/2 tourteau - 6 huîtres creuses nr 3 - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - grises non épluchées, sauces froides

* Le Jack — € 65.00 /pers

1/2 homard - 1/2 tourteau - langoustines - bulots - bigorneaux - crevettes bouquet - grises non épluchées, sauces froides

Pour la qualité optimale d'une huître il est conseillé de l'ouvrir chez vous... Nous vous les ouvrirons avec plaisir, mais attention à la perte de jus lors du trajet.

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 crudités ni sauce froide. Pour les homards dressés sur plateau avec crudités & sauces froides, un supplément de € 6.50 par homard vous sera demandé. Calibres proposés :

5/600 gr > € 50.00/pc 6/700 gr > € 60.00/pc 7/800 gr > € 72.00/pc
8/1000 gr > prix du jour.

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 ...

* Croquette de crevettes grises	€ 6.80 /pc
* Fondus au fromage	€ 2.95 /pc
* Saumon fumé écossais tranché main	€ 98.80 /kg
* Flétan fumé (elbot)	€ 110.95 /kg
* Terrines 'maison' (Nordique, Arlequin, Scampis, Mousse de saumon)	€ 44.90 /kg
* Mousse 'entrée' : saumon fumé ou maquereau fumé-cerfeuil ou scampis	€ 6.95/pc
* Coquilles de poissons & crevettes roses	€ 9.40/pc
* Saumon gravlax	€ 78.80 /kg

Côté Caviar (sur commande uniquement) ...

* Platinium 30 gr : € 67.95/pc 50 gr : € 104.95/pc 125 gr : € 251.95/pc
* Osietra 30 gr : € 84.95/pc 50 gr : € 131.95/pc
* Beluga 30 gr : € 182.95/pc 50 gr : € 302.95/pc

Côté Choucroute de l'An Neuf ...

* Choucroute Royale de l'An Neuf aux 7 viandes & purée	€ 23.95 /pers

Sur commande et à enlever le 31 décembre 2026 uniquement