



de l'**Etable** à la **Table**

La qualité près de chez soi

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR**

Plats Préparés et Cuisinés par nos soins.

Viande Bovine provenant de notre élevage.

Notre Spécialité :
La Véritable Saucisse de Bergues

Commandez en ligne
www.deletablealatable.fr

7, Place de la République - 59380 BERGUÉS

Tél. : 03 28 68 60 45



Les Mises en Bouche

Pour plus de détails connectez vous sur www.deletablealatable.fr -> Commandez en ligne -> Noël 2024

- Choux Croquants aux Escargots de Bourgogne**
10,80 € la douzaine
- Assortiment de Minis Quiches**
9,80 € la douzaine
- Minis Boudins Blancs Truffés Maison**
4,20 € les 100 grs
- Minis Boudins Créoles Maison**
3,50 € les 100 grs
- Verrines Maison Assorties (4 sortes)**
25,20 € la douzaine
- Pain Surprise Charcuterie ou Charcuterie et Fromage**
32,50 € la pièce
- Pain Surprise Saumon, Crabe et Thon**
45,00 € la pièce
- Rocher aux Truffes (saltufo)**
5,50 € la pièce
- Minis Cheeseburgers**
22,80 € la douzaine
- Croustillant de Gambas aux Céréales préfrite**
8,80 € la douzaine
- Minis Taquitos aux Légumes**
0,50 € la pièce
ou 5,20 € la douzaine

Légende des allergènes

- Lait - Lactose - Crème
- Œuf
- Gluten
- Soja
- Moutarde
- Céleri
- Sulfites
- Fruits à Coque
- Arachide
- Lupin
- Graines de Sésame
- Poisson
- Crustacés
- Mollusques



Les Hors d'Oeuvres Froids



- Les Foie Gras Maison du Sud Ouest :
 - La Petite Terrine de 200 grs 31,80 € la pièce
 - Foie en Terrine à la Coupe 13,80 € les 100 grs
 - Foie de Canard aux Figues 15,20 € les 100 grs
 - Foie de Canard aux Graines Torréfiées 15,20 € les 100 grs
- Langue Luculus 12,80 € les 100 grs
- Saumon Fumé Maison au Bois de Hêtre 6,40 € les 100 grs
- Merrine aux Écrevisses et son Médaillon de Langouste 3,60 € les 100 grs
- 1/2 Langouste à la Parisienne 24,00 € la pièce
- Coquille de Saumon 5,20 € la pièce
- Avocat au Crabe 4,40 € la pièce
- Tomate au Crabe 3,80 € la pièce
- Tomate au Thon 3,20 € la pièce
- Pâté en Croûte de Saumon 4,28 € les 100 grs
- Pâté en Croûte Pyramide Richelieu 4,28 € les 100 grs





Les Hors d'Oeuvres Chauds

• Velouté d'Asperges ⚡	6,20 € le litre
• Boudins Blancs Nature Maison ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	22,80 € le kg
• Boudins Blancs aux Truffes Maison ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	28,80 € le kg
• Escargots Pur Beurre Maison ⚡ ⚡	7,80 € la douzaine
• Bouchées aux Ris de Veau ⚡ ⚡ ⚡	5,50 € la pièce
• Bouchées à la Volaille ⚡ ⚡ ⚡	3,90 € la pièce
• Feuilleté de Pintade aux Châtaignes ⚡ ⚡ ⚡	4,80 € la pièce
• Cassolette de Ris de Veau aux Girolles ⚡ ⚡ ⚡	8,80 € la pièce
• Cassolette de Ris de Veau Financier ⚡ ⚡ ⚡	11,50 € la pièce
• Cassolette de Volaille et Foie Gras ⚡ ⚡	8,80 € la pièce
• Cassolette d'Écrevisses Sauce Whisky ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	8,80 € la pièce
• Médaillon de Saumon Sauce Langoustine ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	8,80 € la pièce
• Cassolette de Lotte à l'Armoricaine ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	10,50 € la pièce
• Coquille Saint-Jacques ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	7,20 € la pièce
• Saint-Jacques à la Fondue de Poireaux ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	9,20 € la pièce
• Cassolette de Sole et Crevettes Sauvages Sauce Meunière ⚡ ⚡ ⚡ ⚡ ⚡	9,20 € la pièce
• Crabe farci ⚡ ⚡ ⚡	4,80 € la pièce

Légende des allergènes

⚡ Lait - Lactose - Crème	⚡ Moutarde	⚡ Arachide	⚡ Crustacé
⚡ Œuf	⚡ Céleri	⚡ Lupin	⚡ Mollusque
⚡ Gluten	⚡ Sulfites	⚡ Graines de Sésame	
⚡ Soja	⚡ Fruits à Coque	⚡ Poisson	



Nos Plats de Résistance avec leur Garniture

- Fondant de Poulet farci,
Pomme Duchesse, Rosanno de Carotte
🍴 🍷 🍷 8,80 € la part
- Paupiette de Dinde aux Girolles,
Poêlée Primeur, Pomme de Terre Anna
🍴 🍷 🍷 9,80 € la part
- Aiguillette de Chapon Sauce Périgourdine,
Fagot de Haricots Verts, Râpé de Pomme de Terre
🍴 🍷 🍷 12,90 € la part
- Carré de Biche à la Française Sauce Grand Veneur,
Paillasson et Poêlée Saint-Sylvestre
🍴 🍷 🍷 15,90 € la part
- Tournedos de Veau Sauce Morilles, Buisson de
Pomme de Terre à la Sarladaise, Poêlée de Carottes
🍴 🍷 13,80 € la part
- Châteaubriand de Dinde Sauce Suprême,
Poêlée 4 saisons, Gaufrette de Pomme de Terre
🍴 🍷 🍷 9,80 € la part
- Lotte Braisée Sauce au Cidre, Riz parfumé, Petits Légumes
🍴 🍷 🍷 16,90 € la part
- Corolle de Limande de la Mer du Nord aux 2 Saumons,
Mille-feuilles de Légumes, Riz Basmati
🍴 🍷 🍷 8,80 € la part

Tous nos plats noirs cpet vont au four traditionnel ou au micro-onde. Vous pouvez réchauffer vos plats préparés en toute sécurité, puisque ce produit résiste à des températures jusque +180°C.





Nos Suggestions de Menus

Retrouvez la liste des allergènes dans les pages précédentes.

Menu à 19,80 euros par personne

Bouchée aux Ris de Veau **ou** Coquille Saint Jacques

Fondant de poulet farci
ou Châteaubriand de Dinde Sauce Suprême

Galantine Maison

Menu à 24,80 euros par personne



Cassolette de Volaille et Foie Gras **ou** Coquille Saint-Jacques

Aiguillette de Chapon Sauce Périgourdine

Porcelet Farci Maison

Menu à 32,80 euros par personne



Saumon Fumé Maison

Cassolette d'Écrevisses Sauce Whisky
ou Cassolette de Ris de Veau aux Girolles

Tournedos de Veau

Galantine **ou** Porcelet Maison

Menu à 39,80 euros par personne

minimum de 6 personnes

Verrines assorties (2 par personne)

Médaillon de Foie Gras de Canard

Cassolette de Lotte à l'Armoricaine **ou** Ris de Veau Financier

Lotte Braisée au Cidre **ou** Carré de Biche à la Française

Tous les menus sont garnis de légumes.

Dans le souci de mieux vous servir :
pensez à commander à l'avance !





Les Gibiers









- Faisan Nature ou Farci
- Chevreuil à Rôtir ou pour Civet (cuissot - épaule)
- Rôti de Biche, Pavé ou Tournedos

Toutes les volailles fermières que vous désirez farcies ou desossées farcies

- Poularde des Landes 
- Chapon des Landes 
- Dinde des Landes 
- Pintade 
- Chapon de Pintade 
- Suprême de Pintade
- Volaille de Bresse *sur commande*
et confirmation des fournisseurs
- Cuisse de Pintade fermière 
- Cuisse de Canard
cru ou confite
- Pigeon du nord
- Caille
- Magret Sud-Ouest
- Rôti de Dinde farci
truffé ou champignon
- etc.

Farce Foie gras ou Farce Truffée ou Champignons de fabrication Maison

Les Galantines et Accompagnements pour vos Salades de fabrication Maison





- Galantine de Chapon aux Amandes torréfiées 
- Galantine de Chevreuil aux Noix 
- Galantine de Faisan aux Truffes 
- Véritable Porcelet Farci aux Pistaches 
- Pâté en Croûte d'Oie 
- Pâté en Croûte au Saumon 
- Pâté en Croûte Richelieu Pyramide 
- Jambon à l'Os en grosse pièce ou en tranche







Et bien sûr, toutes les viandes de grande qualité à cuisiner vous-même si vous le désirez !

- Bovin de notre Élevage
- Agneau Français
- Cheval Extra
- Porc Duroc d'Olives
- Veau Blanc Bleu


Légende des allergènes

 Lait - Lactose - Crème
 Œuf
 Gluten
 Soja

 Moutarde
 Céleri
 Sulfites
 Fruits à Coque

 Arachide
 Lupin
 Graines de Sésame
 Poisson

 Crustacé
 Mollusque



INFORMATION IMPORTANTE :

Les prises de commandes pour Noël se feront
jusqu'au vendredi 20 décembre dernier délai
et pour celles de la Saint-Sylvestre
jusqu'au vendredi 27 décembre dernier délai.
Retrait des commandes les 24 et 31 décembre
à 17h dernier délai.

*Hervé et Véronique
ainsi que toute leur
équipe vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes*



de l'**Etable** à la **Table**

La qualité près de chez soi

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR