

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 BERGUES
Tél. : 03 28 68 60 45





Les Mises en Bouche

Pour plus de détails connectez-vous sur
www.deletablealatable.fr *-> Commandez en ligne -> Noël 2026*

- Choux Croquants aux Escargots de Bourgogne
  10,80 € la douzaine
- Assortiment de Mini Quiches
  9,80 € la douzaine
- Mini Boudins Blancs Truffés Maison
  4,20 € les 100 grs
- Mini Boudins Créoles Maison
  3,50 € les 100 grs
- Mini Wraps assortis
  11,80 € 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
- Croustillant de Gambas aux Céréales
  8,80 € la douzaine
- Mini Cônes au Poulet et graines de Sésame
  10,80 € la douzaine

Légende des allergènes

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





Les Hors d'Oeuvre Froids



- Les Foie Gras de Canard Maison du Sud Ouest :
  - La Petite Terrine de 300 grs — 39,80 € 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
- 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
- Oreiller de la Belle Aurore — 4,48 € les 100 grs
- Pâté en Croûte de Saumon — 3,28 € les 100 grs
- Pâté en Croûte Pyramide Richelieu — 3,98 € les 100 grs





Les Hors d'Oeuvre Chauds

• Velouté d'Asperges	7,80 € 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	6,20 € la pièce
• Bouchées à la Volaille	4,20 € la pièce
• Brioche de Poisson à la Dieppoise	6,80 € 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
• Coquille Saint-Jacques	7,80 € la pièce
• Saint-Jacques à la Fondue de Poireaux	9,20 € la pièce
• Crabe farci	5,20 € la pièce

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.

Légende des allergènes

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



Nos Plats de Résistance avec leur Garniture

- Fondant de Chapon aux Cèpes,
  Pomme Duchesse,
  Poêlée de Légumes anciens
  10,80 € la part
- Roll de Poulet Bacon et Comté,
  Madeleine de Pomme de Terre et Poêlée primeur
  9,80 € la part
- Aiguillette de Chapon Sauce Périgourdine,
  Fagot de Haricots Verts, Pommes Maxime
  12,90 € la part
- Pavé de Kangourou,
  Pressé de Pomme de Terre Ratte au beurre, Poêlée
  (Carotte, Céleri, Courgette et Haricots verts)
  12,90 € 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, Gratin de Pomme de terre, Epinards
  et Ricotta
  9,80 € la part
- Paupiette de Sole et Colin farcie carottes et épinards,
  Riz, Légumes glacés
  9,80 € la part
- Pavé de Saumon pané, Sauce Aneth
  Riz et Fagot 3 Légumes
  9,90 € la part













Nos Suggestions de Menus

Retrouvez la liste des allergènes dans les pages précédentes.

Menu à 21,80 euros par personne

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

Fondant de Chapon aux Cèpes
ou Châteaubriand de Dinde Sauce Suprême

Galantine Maison

Menu à 25,80 euros par personne

Brioche de Poisson à la Dieppoise *ou* Coquille Saint-Jacques

Aiguillette de Chapon Sauce Périgourdine

Porcelet farci Maison

Menu à 33,80 euros par personne

Saumon Fumé Maison

Cassolette d'Écrevisses Sauce Whisky
ou Cassolette de Volaille et Foie Gras

Tournedos de Veau ou Pavé de Kangourou

Galantine *ou* Porcelet farci Maison

Menu à 36,80 euros par personne

minimum de 6 personnes

Mini Quiches assorties (3 par personne)

Médaillon de Foie Gras de Canard

Cassolette de Saint-Jacques à la Fondue de Poireaux
ou Ris de Veau Financier

Paupiette de Sole et Colin
ou Fondant de Chapon aux Cèpes

Porcelet farci Maison

Tous les plats sont garnis de légumes.



Les Gibiers

- Faisan Nature ou Farci
- Rôti de Biche, Pavé ou Tournedos
- Gigue de Chevreuil ou Epaule

Toutes les volailles fermières que vous désirez farcies ou désossées 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 crue ou confite
- Pigeon du Nord
- Caille
- Magret du Sud-Ouest
- Rôti de Dinde farci truffé ou champignon ou Foie Gras

Farce Foie gras ou Farce Truffée ou Champignons de fabrication Maison pour farcir vos Volailles et Rôtis

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
- Oreiller de la Belle Aurore



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

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

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 lundi 21 décembre le matin dernier délai

et pour celles de la Saint-Sylvestre jusqu'au lundi 28 décembre le matin dernier délai.

Retrait des commandes les 24 et 31 décembre à 17h dernier délai.

Ouvertures Exceptionnelles Les Mardis 22 et 29 décembre de 09h00 à 18h00

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