

RÉSERVATIONS NOËL  
ENTRE LE 07.12 ET 19.12

Enlèvement des commandes  
le 23 et 24 décembre

Magasin ouvert le 24 de 8h à 16h



Noël 2021



Possibilité de livraison  
à domicile dès 120€



maestro.

Paiement par carte  
maestro possible



À découvrir sur notre site :



[www.dungoutalautre.shop](http://www.dungoutalautre.shop)

D'UN GOÛT À L'AUTRE

RUE GRANDE 72 - 7330 SAINT-GHISLAIN

065 52 17 01

INFO@DUNGOUTALAUTRE.BE

**Fermeture magasin les 1, 2, 3 janvier**  
**Ouverture le dimanche 26 de 9h à 12h30**

D'UN GOÛT À L'AUTRE

RUE GRANDE 72 - 7330 SAINT-GHISLAIN

065 52 17 01

INFO@DUNGOUTALAUTRE.BE

## Côte Charcutier, traiteur :

- Foie gras de canard mi-cuit maison (origine Périgord) ..... 170€/kg
- Foie gras d'oie mi-cuit maison (origine Périgord) ..... 240€/kg
- Nos confits artisanaux... oignons, pommes calva vanille et figues de Provence
- Terrine de Pata Negra, foie gras et amandes torrifiées ..... 55€/kg
- Rillettes de porc façon bouchon Lyonnais ..... 34.90€/kg
- Rillettes de canard façon Périgord ..... 44.90€/kg
- Terrine en croute charcutière (langue fumée, foie gras, pistaches et ris de veau) ..... 65€/kg
- Ris de veau à la parisienne ..... 24.90€
- Ris de veau au bouillon (champignons, quenelles de veau façon vol-au-vent) ..... 45€/kg
- Vol-au-vent à la poule façon tradition artisanale ..... 24.90€/kg
- Feuilleté pur beurre ..... 1.20€
- Fondu parmesan Reggiano ..... 3.60€
- Croquette de vieux Brugge et forêt noire ..... 3.90€
- Croquette de crevettes grises ..... 4.40€

## Côte Cuisine :

Nos délicieuses traditions de Noël uniquement ...  
(À réchauffer tout simplement)

- La dinde fermière du Gers (minimum 2 couverts) ..... 24€/personne  
Désossée et farcie cuite au bouillon, rôtie au beurre de ferme, tranchée par nos soins accompagnée d'une sauce fine champagne, de pommes airelles et marrons et sa purée de céleri frais ...



## Côte Boucherie

Joliment présentées et garnies de nos meilleures sélections de viandes fraîches, je vous suggère : (à raison de 350gr/pers Min 2 couverts)

- **La Pierrade Traditionnelle**  
Mini spécialités de viandes hachées, bœuf, porc, agneau et volaille ..... 18€
- **La Pierrade Gastro**  
Composée des plus nobles pièces de gibier, veau, bœuf, agneau, porc et volaille ..... 25€
- **La Pierrade « Grande réserve »**  
Composée de viandes fraîches et maturées d'origines diverses ..... 25€
- **Accompagnements :**  
purée nature 11.40€/kg, purée de céleri 16.90€/kg, croquette 0.35€/pce et gratin dauphinois 15.90€/kg, sauce fine champagne 5€/300ml

## Les Plus Savoureuses traditions artisanales de Noël :

- Caille désossée et farcie périgourdine (foie gras, fruits secs) ..... 8.90€/pce
- Caille désossée et farcie ris de veau foie gras ..... 14.90€/pce
- Filet de dindonneau Label rouge garni de sa farce fine de fête ..... 27.90€/kg
- Dinde ou Chapon fermier du Gers min 4 couverts  
Plumée main désossée et farcie crue ou cuite ..... 13.90€ ou 16.90€/personne
- Poularde Culoiseau 4 couverts +- 1 kg 5 fini (foie gras cèpes et truffes)  
Désossée et farcie crue ou cuite ..... 20.00€ ou 23.00€/personne
- Farce fine de Noël (veau, volaille, porc, foie gras, fruits secs et confits) ..... 25€/kg
- Nos volailles de circonstances...  
(poules, pintades, dindes et chapons fermiers du Gers)
- Nos boudins blancs au feu de bois : Un repas de Roi !  
Brioche, liège, Pommes vanille, Comédie française, Baba Rhum, Oignons confits et Foie gras figues
- Nos boudins noirs au feu de bois : Un repas de Reine !  
\* Salés, Sucrés raisins Grand Marnier et Pommes cannelle
- Gibier frais du pays de France et d'Écosse  
Sur réservation

