



RÉSERVATIONS NOUVEL AN ENTRE LE 07.12 ET 26.12

Enlèvement des commandes
le 30 et 31 décembre

Magasin ouvert le 31 de 8h à 12h



Nouvel An 2021



Possibilité de livraison
à domicile dès 120€



Paiement par carte
maestro possible



À découvrir sur notre site :



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 torréfiées 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 :

- La traditionnelle choucroute 16,90€
Garnie de nos salaisons artisanales
- Carbonnade à la bière, lardons et oignons grelots 14,90€
- Langue de boeuf sauce madère 14,90€
- Cassoulet comme à Carcassonne 20,00€
Haricots tarbais, cochonnaille, saucisse, cuisse de canard confite
- Duo de roulades de chicons au gratin 13,00€
- Blanquette de veau à l'ancienne 18,00€
- Accompagnements :
purée nature 11.40€/kg, purée de céleri 16.90€/kg, croquette 0.35€/pce
et gratin dauphinois 15.90€/kg

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€

