

*Vous l'invitez, nous le régalaons ...*

*... l'esprit de Noël*



# **L'Entre Mets**

Traiteur

CARTE  
*des fêtes de fin d'année 2018*

# LES APÉRITIFS

## LES PAINS SURPRISES petit modèle 30 toasts / grand modèle 60 toasts

- **Charcuterie/Fromage** petit 18,50 € / grand 30,00 €  
*(Jambon de pays, rosette, rillettes comtoises, mousse de foie de canard au porto, hollandaise et roquefort)*
- **Fraîcheur** petit 20,50 € / grand 31,00 €  
*(Laitue, tomate, oeufs, mayonnaise et jambon)*
- **Océane** petit 22,50 € / grand 37,00 €  
*(Saumon fumé, rillettes aux deux saumons, salade de crabe)*
- **Suprême** modèle unique 40 toasts 37,00 €  
*(Pain brioché, foie gras, filet mignon fumé sur mesclun)*

## LES BUISSENS

- **Tradition** 41,00 €  
*(100 mini brochettes de charcuterie, fromages et condiments)*
- **Fjord** 42,00 €  
*(100 mini brochettes à base de produits de la mer)*
- **Végétarien** 36,00 €  
*(100 mini brochettes de légumes et condiments + sauces)*

## LE POUSS POUSS (26 mini verrines à poussoir) 29,90 €



## LES PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

**6 Verrines salées** 11,80 €

**9 Bulles festives** 17,90 €

**9 Mini bagels** 9,50 €

**9 Mini sandwiches gourmands** 13,90 €

**15 Toasts variés au saumon** 18,90 €

**12 briochées garnies** 16,90 €

**12 cuillères chinoises** 16,90 €

**20 canapés variés** 25,00 €

**18 bouchées végétariennes** 19,44 €

## LES PLATEAUX APÉRITIFS à réchauffer

**24 fours chauds classiques** 26,50 €

*(Vol-au-vent, feuilletés de saucisse, briochées d'escargots, croque-monsieur, noix de St Jacques, crevettes enrobées d'une julienne de légumes)*

# LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES FROIDES

- **Visite de Copenhague** 7,50 €  
*(Rillettes aux 2 saumons, coeur de saumon aux épices douces, saumon gravlax, bulle de salade d'écrevisses, aumonière de saumon fumé et chèvre frais)*
- **Quand le foie gras et les fruits ne s'épousent-ils pas?** 8,50 €  
*(Foie gras aux orangettes chocolatées, datte moelleuse farcie au foie gras, rocher de foie gras au chocolat praliné et cranberry confite, figue rôtie au foie gras)*
- **Noisette de saumon aux copeaux de foie gras et Bellota** (jambon pata negra) 7,50 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

- **Découverte de Wagyu juste snacké au jus de foie gras** 7,50 €
- **Marmite briochée aux jolis champignons des bois et pointes d'asperges** (veggie) 5,80 €
- **Petit filet de perdrix aux cèpes et sa crème de whisky** 6,80 €  
*accompagné de son ballotin de chou de foie gras*
- **Cassolette de saumon fumé à la ficelle** 6,80 €  
*(cuisson basse température), fondue de poireaux et sauce Hollandaise*
- **Noix de St Jacques au lard Colonnata et fenouil à l'orange** 6,80 €



# CHARCUTERIE

## LES GALANTINES

---

27,90 €/kg

### Canard

*(Foie gras, morilles et porto)*

### Porcelet

*(Pistaches, truffes et kirsch)*

### Faisan

*(Foie gras, truffes et armagnac)*

### Pâté en croûte Richelieu

*(Foie gras et ris de veau)*

## LES FOIES GRAS

---

*mi cuit 14,50 €/100gr*

*cru 6,20 €/100gr*

### Nature

### Orangettes et chocolat noir

### Foie gras au chorizo ibérique

### Escalope de foie gras cru

### Lobe de foie gras cru

*et denervé (environ 400 gr)*

## LES BOUDINS BLANCS

---

**Nature** 19,80 €/kg

**Périgourdin** 25,80 €/kg

*(Foie gras, morilles et porto)*

**Truffé** 25,80 €/kg

*(Foie gras et truffes)*

**Assortiment de mini boudins** 19,80 €/kg

*3 parfums*

*(boudin blanc, boudin noir, mini saucisse de Strasbourg)*

# LES VOLAILLES

Prix selon le cours

## LES VOLAILLES FERMIÈRES DU SUD OUEST

*(En direct, visité par nos soins)*

Chapon  
Poularde  
Dinde  
Oie

## LES VOLAILLES FERMIÈRES

Pintade  
Pintade chaponnée

## LES GIBIERS

Chevreuil  
Biche  
Sanglier  
Faisan

*(Rôti, gigue ou daube)*



# LA BOUCHERIE CRUE

## RÔTIS DE VOLAILLES

- **Rôti de chapon désossé et farci** 21,50 €/kg  
*(à partir de 8 pers/= 2,5 kg)*
- **Rôti de pintade désossée et farcie** 21,50 €/kg  
*(à partir de 6 pers/= 1,8 kg)*

## AGNEAU

- **Baron d'agneau nature** 30,80 €/kg  
*(Rôti de carré d'agneau désossé)*
- **Baron d'agneau à l'ail** 29,80 €/kg  
*(Rôti de carré d'agneau désossé et farci au beurre d'ail)*

## VOLAILLES

- **Caille désossée et farcie périgourdine** 7,50 €/part  
*(farce fine et foie gras)*
- **Farce fine pour les volailles** 18,00 €/kg  
*(porc, veau, foie de volaille, champignons, porto et truffes)*
- **Gigue de dinde farcie** 19,80 €/kg  
*(à partir de 3 pers)*
- **Ris de veau frais et dénervé** 42,90 €/kg

## SAUCES MAISON 2,50 € 250gr (=3 pers)

Sauce fine Champagne aux cèpes

Sauce périgourdine

Coulis de cèpes

Coulis de cèpes et foie gras

## CONFITS MAISON 2,90 € 150gr (= 3pers)

Confit d'oignons

Confit de figues

# LES PIÈCES DE VIANDES CUISINÉES

*(sans légumes, à réchauffer)*

*Entières – découpées – tranchées au choix*

- **Rôti de pintade désossée et farcie** 6,80 €/part  
*Farce de volaille au foie gras et porto, accompagné de sa sauce périgourdine*
- **Rôti de chapon désossé et farci** 7,50 €/part  
*Farce de volaille aux champignons des bois et fruits secs accompagné de son coulis de cèpes*
- **Chapon entier farci (de 6 à 8 pers)** 6,80 €/part  
*Farce de porc et veau au foie gras, accompagné de son coulis de cèpes*
- **Rôti de bœuf en croûte (entier, à partir de 5 pers)** 9,20 €/part  
*Accompagné de sa sauce aux cèpes et foie gras*
- **Gigue de dinde farcie** 5,80 €/part  
*Farce porc et veau, foies de volaille, champignons, porto et truffes accompagnée de sa sauce périgourdine*

## LES ACCOMPAGNEMENTS

*2,20 €/pers*

**Poêlée de légumes primeurs**

**Écrasé de pomme de terre, purée de patates douces et graines de courges**

**Poêlée de légumes oubliés**

**Gratin de pomme de terre aux cèpes**





# LES PLATS CUISINÉS AVEC LÉGUMES

*À réchauffer , prix à la part*

- **Rôti de chapon désossé et farci accompagné de son coulis de cèpes** 12,50 €  
*Poêlée ardéchoise et gratin de pomme de terre aux cèpes*
- **Bonbons de filet de sole et son coeur fondant de St Jacques, sauce Hollandaise aux oeufs de capelan** 14,50 €  
*Risotto aux champignons et poêlée gourmande aux crosnes*
- **Suprême de poularde basse température farci aux châtaignes et mirepoix de champignons des bois** 13,50 €  
*accompagné de sa sauce fine champagne*  
*Poêlée de légumes primeurs et gratin de pomme de terre aux cèpes*
- **Trio de noisettes de chevreuil aux framboises et sa sauce aux éclats de spéculoos** 13,50 €  
*Poêlée de légumes oubliés et écrasé de pomme de terre/patates douces aux graines de courges*

# BUFFET FROID À COMPOSER

## APÉRITIFS 4,60 €/pers

(1 pièce de chaque/pers)

Briochée au saumon

Verrine salée

Bulle festive

Bouchée végétarienne

## ENTRÉES 5,50 €/pers

Entremets de saumon fumé

Ou

Langue Lucullus

Ou

Noisette de saumon  
aux copeaux de foie gras et Bellota

## PLATS 8,90 €/pers

(1 part de chaque/pers)

Galantine de faisan

Rôti de bœuf

Potjevleesch

Pâté en croûte Richelieu maison

## CRUDITÉS

(250gr/pers)

Taboulé

Carottes râpées

Salade impériale

Salade Romaine

Salade Piémontaise

Condiments et sauces

## FROMAGES 3,00 €/pers

Plateau de fromages

« Sélection du Nord »

Camembert de la Gaec du Pévèle

Vieux Lille

Mimolette extra vieille

Chabi du Pévèle (chèvre frais)

Ch'ti crémeux

## DESSERT 3,20 €/pers

Café gourmand

(3 mignardises/pers)

Mini Paris Brest

Mini merveilleux

Mini cannelé





26 bd du comte de Montalembert  
59650 Villeneuve d'Ascq  
&  
4 rue du Lazaro  
59700 Marcq-en-Baroeul



Mail : [lentremets.contacts@gmail.com](mailto:lentremets.contacts@gmail.com)  
Site : [www.lentremets-traiteur.com](http://www.lentremets-traiteur.com)



Villeneuve d'Ascq - 03.20.84.13.72  
Marcq-en-Baroeul - 03.20.84.05.78

Les **HORAIRES SPÉCIAUX** pour le 24 et 31 décembre  
**Matin** 8h30 - 12h30      **Après midi** 14h30 - 17h30

**TICKETS RESTAURANTS ACCEPTÉS**

Nos magasins seront fermés les jeudis 25 décembre et 1er janvier