



**L'Entre Mets**

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR**

**CARTE DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE  
*2023***

**03.20.84.13.72**

26 BD DU COMTE DE MONTALEMBERT  
59650 VILLENEUVE-D'ASCQ

***WWW.LENTREMETS-TRAITEUR.COM***



# APÉRITIF

## LES PAINS SURPRISES

### **Charcuterie/fromage**

Jambon de pays, rosette, rillettes comtoises, mousse de foie de canard, hollandaise et boursin

### **Fraîcheur**

Laitue, tomate, œufs, mayonnaise et jambon

### **Océane**

Saumon fumé, rillettes aux deux saumons, salade de crabe

Grand modèle  
8/10 pers.  
(60 toasts)

Petit modèle  
4/5 pers.  
(30 toasts)

36.85€

24.75€

37.95€

26.35€

44.55€

29.15€

## LE BUISSON

**Tradition.....48.40€**

100 mini brochettes de charcuterie, fromages et condiments

## LES PLATEAUX APÉRITIFS

**6 Verrines salées.....13.90€**

- Tomates marinées et copeaux de parmesan
- Saumon fumé mariné à la ciboulette, aneth et œufs de truite
- Ratatouille, pesto et crumble de chèvre
- Guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes

**9 Cassolettes de salades de fruits de mer...17.90€**

- Perles marines et gambas marinées
- Salade de crevettes croquantes
- Salade de petites St Jacques, écrevisses et agrumes

**9 Mini faluches fraîcheur.....16.80€**

- Salade, tomate,
- Jambon de volaille, mayonnaise

**15 Toasts variés au saumon.....22.30€**

- Saumon fumé sur blinis aux graines de pavot
- Tzatziki et saumon fumé sur blinis de polenta
- Délices de saumon sur moelleux citronné
- Entremets au saumon
- Chiffonnade de saumon fumé sur pain de mie

**12 briochées garnies .....19.90€**

- Saumon fumé et son mesclun
- Mousse de canard au porto
- Rillettes aux deux saumons et concombre
- Mousseline de chèvre, pesto

**12 Mini wraps.....19.90€**

- Poulet au curry et poivrons
- Jambon Serrano et moutarde
- Fromage de chèvre et petits légumes
- Saumon fumé et fromage frais à la ciboulette

**20 canapés variés.....29.50€**

- Chèvre, concombre, radis et câpre
- Saumon fumé, œufs de saumon, aneth
- Concassé provençal, tomate, olives et féta
- Artichauts, tapenade noire.

**18 bouchées végétariennes.....22.80€**

- Cakes herbes-fèves
- Financiers tomate-mozzarella
- Cakes Soignon-mascarpone-cranberry
- Lingots aux poivrons
- Sandwichs aux légumes
- Burgers thaï yuzu-coriandre



# LES COCKTAILS

## COCKTAILS APÉRITIFS

6 PIÈCES SALÉES/PERS - MINIMUM 6 PERS

### DÉLICE EXPRESS

7.10€/personne

Canapés variés  
Briochées garnies  
Bouchées végétariennes  
Cassolettes de salades de fruits de mer

### DÉLICE D'INITIÉS

9.40€/personne

Canapés variés  
Briochées garnies  
Verrines salées  
Mini wraps  
Cassolettes de salades de fruits de mer  
Mini faluches fraîcheur

### PUR DÉLICE

11.55€/personne

Cassolettes de salades de fruits de mer  
Mini wraps  
Verrines salées  
Toasts variés de saumon  
Bouchées végétariennes  
Mini faluches garnies

## COCKTAILS DÎNATOIRES

13 PIÈCES SALÉES + 2 SUCRÉES/PERS - MINIMUM 6 PERS

### LA PAUSE

14.52€/personne

Verrines salées  
Canapés variés  
Briochées garnies  
Bouchées végétariennes  
Cassolettes de salades de fruits de mer  
Mignardises sucrées

### LA PARENTHÈSE

16.90€/personne

Cassolettes de salades de fruits de mer  
Briochées garnies  
Canapés variés  
Toasts variés au saumon  
Mini bagels  
Mini faluches fraîcheur  
Mignardises sucrées  
Mini macarons

### L'INSTANT

19.25€/personne

Bouchées végétariennes  
Cassolettes de salades de fruits de mer  
Verrines salées  
Mini wraps  
Toasts variés de saumon  
Mini faluches fraîcheur  
Mignardises sucrées  
Mini macarons

# LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES FROIDES

Langue Lucullus et son confit d'oignons (2 tranches).....6,38€

Duo de tomates (crabe/thon).....5,00€

Ananas Surprise.....6,90€

(Ananas, crabe, concombre, surimi, sauce cocktail)

Pamplemousse au crabe.....5,17€

Coupe Hawaïenne.....5,39€

(Saumon cuit, queues d'écrevisses, mangue et sauce au yaourt)

Entremets de saumon fumé et sa chantilly à l'aneth.....6,49€

Pavé de saumon en Bellevue et ses perles marines.....6,49€

Saumon fumé maison au sel de Guérande (à la coupe).....7,68€/100gr

Foie gras de canard maison.....18,40€/100g

Pavé de cabillaud fraîcheur (avec taboulé).....6,49€

Filet de turbot sur perles marines, mayonnaise à la truffe et caviar de citron.....7,49€

Balade de foie gras.....8,50€

Rocher praliné au foie gras, langue lucullus, dattes medjool garnies, médaillon de foie gras

1/2 langouste Bellevue et ses mises en bouche.....27,10€



## LES ENTRÉES CHAUDES

Crêpe jambon/champignons.....	3.41€
Vol au vent à la volaille.....	5.39€
Vol au vent aux ris de veau.....	7.59€
Plateau de 12 escargots.....	8.70€
Saint-Jacques gratinée.....	7.59€
Cassolette de saumon mi fumé, poireaux et sa sauce hollandaise.....	7.80€
Matelote de Saint-Jacques et chipirons sauce soubressade.....	7.90€
Cassolette de ris de veau et foie gras à la crème de cacahuète.....	8.90€
Charlotte d'antipastis au coeur de gorgonzola.....	5.90€
Timbale du mareyeur aux mandarines.....	7.90€
<i>(Lotte, Saint-Jacques, turbot, coquillages)</i>	
Ficelle florentine.....	5.39€
<i>Crêpe, béchamel au beurre de crustacés, saumon cuit, saumon fumé et épinards</i>	

## ACCOMPAGNEMENTS

Pomme de terre Bohémienne.....	2.40€
<i>(Pomme de terre reconstituée, crème, lardons, ciboulette...)</i>	
Poêlée Ardéchoise.....	2.40€
<i>(Pleurotes, fèves et châtaignes)</i>	
Risotto aux pleurotes et trompettes de la mort.....	2.40€
Gratin Dauphinois nature.....	2.40€
Gratin Dauphinois aux truffes.....	2.85€
Fagots d'haricots verts x2.....	2.20€
Gaufrettes de pomme de terre x2.....	2.10€
Pommes de terre Maxime x2.....	2.10€



# LES PLATS CUISINÉS AVEC LÉGUMES

- Rôti de chapon désossé et farci accompagné de son coulis de cèpes**.....13.50€/part (*Gratin dauphinois aux truffes et poêlée ardéchoise*)  
**La belle escalope de ris de veau braisée aux girolles et sa réduction de porto**.....14.50€/part (*Risotto aux cèpes et fagots d'haricots verts*)  
**Bonbons de filet de sole au coeur de Saint-Jacques, sauce hollandaise avec écrevisses (4 pièces)**.....15.50€/part (*Fagots d'haricots verts et gratin dauphinois*)

# LES PLATS CUISINÉS SANS LÉGUMES

## LA VOLAILLE

- Pavé de magret de canard à la mangue ou à l'orange ou au poivre vert**.....7.98€/part  
**Caille désossée et farcie périgourdine**.....9.50€/part  
(*Farce fine pour volaille et foie gras*)

### Entières ou tranchées au choix :

- Rôti de pintade désossée et farcie**.....7.98€/part  
(*Farce fine pour volaille au foie gras et porto accompagné de sa sauce périgourdine*)  
**Rôti de chapon désossé et farci**.....8.50€/part  
(*Farce fine pour volaille aux champignons des bois et fruits secs, coulis de cèpes*)

## LES VIANDES

- Carbonnade Flamande à la bière d'Orval**.....7.98€/part  
**Rôti de bœuf en croûte, sauce cèpes et foie gras**.....10.80€/part  
**Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux** .....7.98€/part

## LE POISSON

- Waterzoï de la mer**.....8.80€/part  
(*Haddock fumé, St Jacques, gambas, saumon, poisson blanc sauce hollandaise*)  
**Tournedos de saumon rossini et sauce à l'orange**.....9.98€/part

## LES PLATS COMPLETS

- Couscous Royal (Mouton, merguez, poulet, semoule et légumes au jus)**.....9.50€/part  
**Paëlla**.....8.20€/part  
(*Riz safrané, calamar, poulet, poisson, moules, chorizo, crevettes, légumes*)



# LES BUFFETS - MINIMUM 8 PERSONNES

	Type I	Type II	Type III
	16€/personne	18€/personne	20€/personne
<b>Entrées</b> <i>1/personne au choix</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Duo de tomates crabe et thon</li> <li>- Coupe hawaïenne</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Langue lucullus</li> <li>- Entremets saumon fumé</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Assiette de saumon fumé et rillettes de saumon</li> <li>- Assiette de foie gras au chutney de figues</li> </ul>
<b>Plats</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pilon grillé</li> <li>- Roulade maison</li> <li>- Terrine grand-mère</li> <li>- Rosette</li> <li>- Rôti de porc</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de saumon à l'oseille</li> <li>- Pâté croûte richelieu</li> <li>- Terrine grand-mère</li> <li>- Chaud/froid de poulet à l'estragon</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Terrine de Saint-Jacques</li> <li>- Coupe hawaïenne</li> <li>- Rôti de boeuf cuit</li> <li>- Chaud/froid de poulet à l'estragon</li> </ul>
<b>Crudités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taboulé oriental</li> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Céleri rémoulade</li> <li>- Salade de riz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Piémontaise</li> <li>- Taboulé oriental</li> <li>- Salade de tomates à la grecque</li> <li>- Coleslaw</li> <li>- Carottes râpées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Perles des mers</li> <li>- Taboulé libanais</li> <li>- Salade niçoise au thon</li> <li>- Carottes râpées</li> <li>- Piémontaise</li> </ul>
<b>Sauces</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 sauces (gribiche, bourguignonne)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 sauces (gribiche, bourguignonne)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 sauces (gribiche, bourguignonne)</li> </ul>
<b>Condiments</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cornichons</li> <li>- Petits oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cornichons</li> <li>- Petits oignons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cornichons</li> <li>- Petits oignons</li> </ul>



# LA BOUCHERIE CRUE

## RÔTIS

Rôti de chapon désossé et farci.....25.85€/kg (à partir de 8 pers/≈2.5kg)

Rôti de pintade désossée et farcie.....25.85€/kg (à partir de 6 pers/≈1.8kg)

Rôti des landes.....34.98€/kg (≈ 750 gr/ pièce/≈ 4 personnes)  
(Magret de canard et foie gras)

Rôti de boeuf lucullus.....42.50€/kg  
(Foie gras et truffes)

## AGNEAU

Baron d'agneau nature.....39.03€/kg  
(Rôti de carré d'agneau désossé)

Baron d'agneau à l'ail.....37.88€/kg  
(Rôti de carré d'agneau désossé et farci au beurre d'ail)

## AUTRES

Farce fine pour les volailles.....20.00€/kg  
(Porc, veau, foie de volaille, champignons, porto et truffes)

Ris de veau frais et dénervé.....49.55€/kg

## SAUCES MAISON

Sauce périgourdine ou coulis de cèpes.....2.50€/250 gr (= 3 pers)

# CHARCUTERIE FESTIVE

### LES GALANTINES

29.30€/kg

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-cruit 18.40€/100 gr

Cru 7.20€/100 gr

Foie gras de canard nature

Escalope de foie gras cru

Foie gras entier cru (et éveiné environ 500 gr)

### LES BOUDINS BLANCS

Nature 21.84€/kg

Périgourdin (foie gras, morilles et porto) 28.45€/kg

Truffé (foie gras et truffes) 28.45€/kg

Assortiment de mini boudins 20.79€/kg

(3 parfums : blancs, noirs et saucisses cocktail)

### CONFITS MAISON

2.90€/150 gr (= 3 pers)

Confit d'oignons

Confit de figues

Confit d'ailles

# LES VOLAILLES CRUES

### LES VOLAILLES FERMÈRES

Chapon 23.95€/kg

Poularde 23.50€/kg

Dinde noire 22.50€/kg

Oie 23.95€/kg

Pintade 16.49€/kg

Pintade chaponnée 23.95€/kg

Caille désossée et farcie périgourdine (farce fine et foie gras) 8.40€/pièce

### LES GIBIERS (PRIX SELON LE COURS)

(Rôti, gigue ou daube)

Chevreuil

Biche

Sanglier

Faisan



# LES FORMULES CONVIVIALES

- MINIMUM 4 PERSONNES
- PRIX POUR 1 PERSONNE

**Raclette (sans légumes).....9.00€**

Jambon à l'os, terrine grand-mère, rosette, coppa, jambon de savoie, roulade maison, fromage à raclette

**Raclette (avec légumes).....9.90€**

Jambon à l'os, terrine grand-mère, rosette, coppa, jambon de savoie, roulade maison, fromage à raclette, pommes de terre précuites, condiments

**Plancha classique (sans légumes).....10.00€**

Tournedos de boeuf mariné à l'échalote, escalope de dinde marinée, galette suisse, saucisse, mignon de porc, lard fumé, magret de canard, sauces

**Plancha classique (avec légumes).....12.50€**

Tournedos de boeuf mariné à l'échalote, escalope de dinde marinée, galette suisse, saucisse, mignon de porc, lard fumé, magret de canard, sauces, émincé de poivrons, émincé de champignons frais, émincé d'oignons, pommes de terre Maxime (x2)

**Plancha festive (sans légumes).....14.50€**

Oeuf de caille, St Jacques, filet de caille, queue de gambas, magret de canard, galette suisse, tournedos de boeuf à l'échalote, filet de poulet mariné au miel, sauces

**Plancha festive (avec légumes).....17.00€**

Oeuf de caille, St Jacques, filet de caille, queue de gambas, magret de canard, galette suisse, tournedos de boeuf à l'échalote, filet de poulet mariné au miel, sauces, gaufrettes de pomme de terre (x2), émincé de champignons frais, haricots verts, émincé d'oignons rouges

## PLATEAUX CONVIVIAUX

**Plateau de charcuterie.....7.50€**

Rosette, jambon cru, mortadelle, salami, terrine

**Plateau de viandes froides.....9.50€**

Rôti de boeuf (x2), rôti de porc, pilons de volaille grillés, potjevleesch

**Plateau de viandes froides et charcuterie.....8.50€**

Rôti de boeuf, rôti de porc, rosette, jambon cru, mortadelle

## PLATEAUX SUCRÉS

**12 mini macarons.....11.00€**

**12 mignardises.....14.30€**

## DATES LIMITES DE PRISE DE COMMANDE

Noël : 17 décembre/Nouvel an : 26 décembre

Toutes les commandes sont à passer en magasin

Un acompte de 20€ (pas de cartes acceptées pour l'acompte) vous sera demandé et un bon de commande vous sera remis pour vous permettre de retirer votre marchandise le jour choisi.

Aucune modification ne pourra être faite moins de 48 heures avant pour un souci d'organisation. Merci de votre compréhension.

## HORAIRES HABITUELS

Du mardi au vendredi : 9h00 - 12h30 /  
15h00 - 19h00

Le samedi : 8h00 - 19h00 NON STOP

Le dimanche : 9h30 - 12h30

Fermé le lundi

Fermé le 25 décembre/Fermé le 1er janvier

## HORAIRES SPÉCIAUX

Pour le 24 et 31 décembre

9h00 - 12h30 puis 14h30 - 17h00

Tickets restaurants acceptés



Pour l'épiphanie, du vendredi 12 au samedi 13 janvier 2023, nos mythiques galettes feuilletées salées font leur retour ! Une autre façon de tirer les rois en famille ou entre amis !