

**L'Entre Mets**

**Boucher-traiteur  
et coresponsable**

**CARTE ANNUELLE**



# APÉRITIF

## LES PAINS SURPRISES

### **Veggie**

*Coleslaw, tomates, brunoise de radis,  
tagliatelles de carottes et courgettes*

Petit modèle  
4/5 pers.  
(30 toasts)

18.50€

Grand modèle  
8/10 pers.  
(60 toasts)

30.00€

### **Charcuterie/fromage**

*Jambon de pays, rosette, rillettes comtoises,  
mousse de foie de canard au porto, hollandaise et roquefort*

20.50€

31.00€

### **Fraîcheur**

*Laitue, tomate, œufs, mayonnaise et jambon*

22.50€

32.00€

### **Océane**

*Saumon fumé, rillettes aux deux saumons, salade de crabe*

24.50€

38.00€

### **Suprême (40 toasts - 5 à 6 convives)**

*Pain brioché, foie gras, filet mignon fumé sur mesclun*

38.00€

## LES BUISSONS

### **Tradition.....41.00€**

*100 mini brochettes de charcuterie, fromage 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 pièces.....29.90€**

*Chèvre frais et concassé provençal  
Fruit de la passion, spéculoos et foie gras  
Tartare de St Jacques et mangue  
Guacamole, faisselle de saumon et caviar de hareng*

## LES PLATEAUX APÉRITIFS À RÉCHAUFFER

### **12 Fours chauds classiques.....14.50€**

*Vol-au-vent, feuilletés de saucisse,  
Briochées d'escargots, croque-monsieur,  
Noix de St Jacques, crevettes enrobées d'une julienne de légumes*

### **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*

### **12 Profiteroles aux escargots.....14.90€**



## LES PLATEAUX APÉRITIFS FROIDS

### **6 Verrines salées.....11.80€**

- 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 Bulles festives.....17.90€**

- Perles marines et gambas marinées
- Brunoise de petits légumes et poisson
- Cocktail de petites St Jacques et mangue

### **9 Mini bagels .....9.50€**

- Saumon fumé
- Tomate parmesan
- Crème de fromage frais et ciboulette

### **9 Mini faluches fraîcheur.....13.90€**

- Salade, tomate,
- Jambon de volaille, mayonnaise

### **15 Toasts variés au saumon.....18.90€**

- 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 .....16.90€**

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

### **12 Mini wraps.....16.90€**

- Saumon fumé et rillettes saumon
- Jambon et rillettes d'oie
- Mimolette et fromage à l'ail

### **20 canapés variés.....25.00€**

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

### **18 bouchées végétariennes.....19.44€**

- Cakes herbes-fèves / financiers tomate-mozzarella / cakes Soignon-mascarpone-cranberry,
- Lingots aux poivrons / sandwiches aux légumes / burgers thaï yuzu-coriandre

### **9 Billes dorées au foie gras.....17.90€**

### **Rillettes de sardines dans sa boîte.....11.80€**

Et 12 gressins



# LES COCKTAILS

## LES COCKTAILS APÉRITIFS

(6 PIÈCES SALÉES/PERS) - MIN 6PERS

### **DELICE EXPRESS.....6,00 €**

*Canapés variés  
Briochées garnies  
Bouchées végétariennes  
Bulles festives*

### **PUR DELICE.....10,00 €**

*Bulles festives  
Mini wraps  
Verrines salées  
Billes dorées au foie gras  
Bouchées végétariennes  
Mini faluches fraîcheur*

### **DÉLICE D'INITIÉS.....8,00 €**

*Canapés variés  
Briochées garnies  
Verrines salées  
Mini wraps  
Bulles festives  
Mini faluches fraîcheur*

## LES COCKTAILS DÎNATOIRES

(13 SALÉES + 2 SUCRÉES/PERS) MIN 8PERS

### **LA PAUSE.....12,50 €**

*Verrines salées  
Canapés variés  
Briochées garnies  
Bouchées végétariennes  
Bulles festives  
Mignardises sucrées*

### **LA PARENTHÈSE.....14,50 €**

*Bulles festives  
Briochées garnies  
Canapés variés  
Billes dorées au foie gras  
Mini bagels  
Mini faluches fraîcheur  
Mignardises sucrées  
Mini merveilleux*

### **L'INSTANT.....16,50 €**

*Bulles festives  
Pouss Pouss  
Verrines salées  
Mini wraps  
Billes dorées de foie gras  
Mini faluches fraîcheur  
Mignardises sucrées  
Mini macarons  
Mini merveilleux*



# LES ENTRÉES

## LES ENTRÉES FROIDES

- Foie gras de canard maison.....14,50 €/100gr
- Opéra de foie gras et pain d'épices laqué au jus de cassis.....5,90 €
- Langue Lucullus et son confit d'oignons (2 tranches).....5,50 €
- Aiguillette Lucullus sur mesclun et son confit d'oignons.....4,50 €
- Tartare de duo de saumon.....5,90 €  
*(frais et fumé et radis croquant au fromage frais)*
- Aiguillette de saumon fumé et crabe sur perles marines.....5,50 €
- Dôme de saumon fumé et fromage frais.....4,90€
- Ananas Surprise.....5,90 €  
*(Ananas, crabe, concombre, surimi, sauce cocktail)*
- Pamplemousse au crabe.....4,50 €
- Potje Fish de Knock en aspic et sa sauce rouille.....5,30 €  
*(Saumon, rouget barbet, lotte, queues d'écrevisses, fondue de poireaux, petits légumes)*
- Coupe Hawaïenne.....4,50 €  
*(Saumon cuit, queues d'écrevisses, mangue et sauce au yaourt)*
- Entremets de saumon fumé et sa chantilly à l'aneth.....4,90 €
- Pavé de saumon en Bellevue et ses perles marines.....4,90 €
- Saumon fumé maison au sel de Guérande (à la coupe).....5,98 €/100gr
- ½ Langouste en Bellevue et ses mises en bouche.....25,80 €
- Aiguillette de volaille de Licques *(en chaud froid d'estragon)*.....4,90 €
- Coupe Tropicale *(guacamole, faisselle de saumon mangue)*.....4,20 €
- Verrine d'antipasti *(fromage de chèvre frais, pesto et coulis de tomates)*.....4,90 €
- Religieuse de tomate au crabe et rillettes de saumon.....4,90 €
- Millefeuille de flétan et saumon fumé à la crème d'aneth.....5,50 €
- Saumon gravlax au sirop d'érable (à la coupe).....5,99 €/100 gr
- Dos de cabillaud *(sauce yaourt)* et mirepoix de saumon fumé à chaud...5,50 €



## LES ENTRÉES CHAUDES

Crêpe chester jambon.....	3.90€
Crêpe au jambon et champignons.....	2.95€
Crêpe aux champignons des sous-bois.....	2.95€
Crêpe au saumon et épinards.....	4,90 €
Cassolette de ris de veau aux cèpes.....	7.50€
Vol au vent à la volaille et champignons.....	3.90€
Vol au vent aux ris de veau et champignons.....	5.90€
Plateau de 12 escargots au beurre d'ail.....	7.50€
Brioche perdue de foie gras et duxelle de champignons.....	6.30€
Coquillages et crustacés aux agrumes ensoleillés.....	5.50€
Vol au vent bord de mer et sa sauce hollandaise.....	5.30€
Feuilleté de petites St Jacques et crevettes.....	6,30 €
Soufflé de saumon et sa sauce homardine.....	5,30 €
St Jacques gratinée.....	5,90 €
Brioche aux 6 escargots.....	4,10 €
Cassolette de waterzoï de duo de saumon.....	6,50 €
<i>(frais et fumé) sauce hollandaise</i>	
Feuilleté de filet de saumon.....	6,50 €
<i>fondue de poireaux, crevettes grises, sauce curcuma</i>	
Tourte de canard confit au foie gras et floc de gascogne.....	6,50 €

### Nos 10 engagements pour vos produits :

- Une traçabilité pointue
- Des matières premières issues des circuits courts
- Une teneur en sel raisonnée
- Pas de présence saugrenue d'allergènes
- Pâtés, saucisses, hachis, saucissons ... sans gluten
- Sans conservateurs
- Sans huile de palme
- Sans colorants
- Sans polyphosphates
- Sans glutamate de sodium

**Pour faire simple : des produits comme ceux que l'on ferait à la maison si on en avait le savoir et le temps.**



# LES PLATS CUISINÉS - 6 PERS MIN SANS LÉGUMES

## LES VIANDES

- Carbonnades Flamandes à la bière d'Orval.....6,98 €  
Osso Bucco de veau aux tomates confites.....6,98 €  
Rôti de bœuf en croûte sauce foie gras.....9,20 €  
Pavé de ris de veau aux cèpes sautés à l'ail.....8,80 €  
Grenadin de veau crémé au Maroilles.....6,98€  
Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux .....6,98 €  
Jambon à l'os rôti au miel sauce Normande (*pomme, calvados*).....6,98 €  
Tête de veau sauce gribiche.....6,98 €  
Tajine d'agneau aux mendiants (*fruits secs*).....6,98€

## LA VOLAILLE

- Caille désossée et farcie périgourdine laquée au coulis de figes.....7,50 €  
Suprême de pintade farci aux champignons et coulis de cèpes.....6,98 €  
Râble de lapin farci aux pruneaux et son jus de floc de Gascogne.....6,98€  
Pavé de magret de canard à la mangue ou à l'orange ou aux poivres verts ...6,98 €  
Rôti de pintade désossée et farcie sauce périgourdine.....6,98 €  
Waterzoï de volaille sauce crème et sa julienne de légumes.....6,98€

## LE POISSON

- Waterzoï de la mer.....7,80 €  
(*Haddock fumé, St Jacques, gambas, saumon, poisson blanc sauce hollandaise*)  
Tournedos de saumon rossini et sauce à l'orange.....8,98 €  
Pavé de cabillaud, crumble de chorizo/parmesanet coulis de tomates confites.....8,98 €  
Bonbons de sole garnies de St-Jacques moelleuse au jus de coquillages .....8,98 €  
Chausson de limande farci à la mousse de saumon fumé sauce champagne ...8,98  
Couscous de la mer.....7,80 €  
(*Saumon, St Jacques, rouget Barbet, lieu, semoule et légumes en jus*)

## LES PLATS COMPLETS

- Couscous Royal (*Mouton, merguez, poulet, semoule et légumes au jus*).....8,50 €  
Cassoulet au confit de canard.....7,80 €  
Paëlla.....7,20 €  
(*Riz safrané, calamar, poulet, poisson, moules, chorizo, crevettes, légumes*)



# ACCOMPAGNEMENTS

2,20€/PERS  
6 PERS MIN

**Pommes de terre Salardaises**

**Pomme de terre Bohémienne**

*(pomme de terre reconstituée, crème, lardons, ciboulette...)*

**Flan de pomme de terre râpée**

**Poêlée Ardéchoise**

*(Pleurotes et châtaignes)*

**Poêlée gourmande aux crosnes**

*(Pleurotes, asperges, pois gourmands, crosnes)*

**Écrasé de pommes de terre au chèvre frais**

**Risotto aux pleurotes et trompettes de la mort**

**Écrasé de pommes de terre au maroilles**

**Wok de légumes de saison**

**Gratin Dauphinois**

**Gratin forestier** *(pommes de terre et champignons)*

**Gratin dauphinois aux truffes**

**Fagots d'haricots verts** *(2/pers)*

**Blinis de pomme de terre.....0,85 €/pièce**

**Pomme de terre Maxime.....0,85 €/pièce**

## Nos 10 engagements pour nos clients :

- Trois promotions par semaine
- Des professionnels diplômés dans leur spécialité
- Une installation suivie par un laboratoire d'analyse
- Un service personnalisé
- Un combat pour préserver l'artisanat via l'obtention de quatre diplômes par an
- Transformation et fabrication dans notre laboratoire / cuisine
- Vous proposer une alternative aux produits industriels
- Vous aider à trouver un réel plaisir à visiter les petits commerces
- Une fraîcheur sans faille
- Une infrastructure adaptée avec un magasin ergonomique et un parking privé

L'ARTISANAT.....UNE VOLONTÉ HUMAINE



# LES BUFFETS FROIDS 15 PERS MIN

**LES ADOS.....12,00 €/pers**

**ENTRÉE (1 au choix par pers)**

*Tomate au crabe*

*Œuf de saumon*

*Aiguillette Lucullus*

**PLATS**

*Rôti de porc en gelée*

*Pilons de poulet grillés*

*Jambon Blanc*

*Rosette*

*Mortadelle*

**CRUDITÉS (1 part de chaque par pers)**

*Salade de pâtes*

*Carottes râpées*

*Salade Romaine*

*Betteraves*

*Condiments et sauces*

**NEW LOOK.....17,00 €/pers**

**ENTRÉE (1 au choix par pers)**

*Langue Lucullus*

*Entremets de saumon*

*Pamplemousse au crabe*

**PLATS**

*Verrine de noix de pétoncles, gambas et tartare de légumes*

*Côte de bœuf reconstituée*

*Pâté en croûte Richelieu*

*Potje Fish de Knock*

**CRUDITÉS (1 part de chaque par pers)**

*Taboulé*

*Salade impériale*

*Carottes râpées*

*Salade Romaine*

*Salade de pennés*

*Terrines du potager*

*Condiments et sauces*

**INTEMPOREL.....15,00 €/pers**

**ENTRÉE (1 au choix par pers)**

*Langue Lucullus*

*Potje Fish de Knock*

*Dôme de saumon fumé et fromage frais*

**PLATS (1 part de chaque par pers)**

*Brochette de poulet en chaud/froid d'estragon*

*Rôti de porc en gelée*

*Rôti de bœuf*

*Pâté en croûte Richelieu*

**CRUDITÉS (1 part de chaque par pers)**

*Taboulé*

*Salade Niçoise*

*Perles marines*

*Chou-fleur en persillade*

*Carottes râpées*

*Betteraves*

**CREATIV'.....18,00 €/pers**

**ENTRÉE (1 au choix par pers)**

*Chiffonnade de veau rosé à l'huile de truffe*

*Verrine d'antipasti au fromage frais, pesto et coulis de tomate*

*Opéra de foie gras au pain d'épices*

**PLATS (1 part de chaque par pers)**

*Potje Fish*

*Côte de bœuf reconstituée*

*½ caille farcie périgourdine laquée au coulis de figes*

*Millefeuille de flétan et saumon fumé à la crème d'aneth*

**CRUDITÉS (1 part de chaque par pers)**

*Taboulé*

*Salade impériale*

*Carottes râpées*

*Salade Fjord*

*Salade de pennés*

*Terrine d'antipasti*

*Condiments et sauces*



# PLATEAUX CONVIVIAUX

## PLANCHA (350GR/PERS)

*Appareils non compris*

*Sans légumes : 8,50 €/pers*

*Avec légumes : 11,50 €/pers*

**Tournedos de bœuf mariné à l'échalote**

**Escalope de dinde marinée**

**Galette Suisse**

**Saucisse**

**Mignon de porc**

**Lard fumé**

**Magret de canard**

**Sauces**

**Émincé de poivrons**

**Émincé d'oignons**

**Émincé de champignons**

**Pomme de terre Maxime (X2)**

## RACLETTE

*Appareils non compris*

*Sans légumes : 7,50 €/pers*

*Avec légumes : 10,90 €/pers*

**Fromage à raclette**

**Jambon à l'os**

**Terrine grand-mère**

**Rosette**

**Coppa**

**Jambon de Savoie**

**Roulade maison**

**Pommes de terre précuites**

**Condiments**

# PLATEAUX VIANDES ET CHARCUTERIE

PLATEAU DE CHARCUTERIE.....5,90 €/PERS(5 TRANCHES/PERS)

*Rosette*

*Mortadelle*

*Terrine*

*Jambon cru*

*Salami*

PLATEAU DE VIANDES FROIDES.....7,50 €/PERS

**(5 TRANCHES/PERS)**

*Rôti de bœuf (x2)*

*Pilons de volaille grillés*

*Rôti de porc*

*Potjevlesch*

PLATEAU DE CHARCUTERIE ET VIANDES FROIDES.....6,50 €/PERS

**(5 TRANCHES/PERS)**

*Rosette*

*Mortadelle*

*Jambon cru*

*Rôti de bœuf*

*Rôti de porc*



# FROMAGES 25,00€ - (10 À 12 PERS)

## SÉLECTION DU NORD

*Camembert de la Gaec du Pévèle*

*Maroilles*

*Mimolette extra vieille*

*Chabi du Pévèle (chèvre frais)*

*Ch'ti crémeux*

*Confit d'oignons*

*Fruits du moment*

## SÉLECTION L'ENTRE METS

*Brie de Meaux*

*Munster*

*Brillat Savarin*

*Selles sur Cher*

*Roquefort Papillon*

*Confit d'oignons*

*Fruits du moment*

## DESSERTS

### PÂTISSERIES / GÂTEAUX

3,30 €/UNITÉ (INDIVIDUEL OU PAR MULTIPLE DE 2)

#### **Framboisier**

*Génoise, mousseline vanille, framboises, brisures de pistaches*

#### **Entremets Spéculoos**

*Biscuit, mousse spéculoos, mousse au chocolat*

#### **Opéra Chocolat / café**

*Biscuit au sirop de café, crème au beurre café, ganache chocolat*

#### **Fraisier**

*Génoise, mousseline vanille, fraises*

#### **Le Carré noir**

*Génoise, bavaroise au chocolat, dacquoise aux amandes*

#### **Mangue Passion**

*Génoise, dacquoise à la noisette, coulis de mangue, mousse fromage blanc et mascarpone*

#### **Mandarine Cointreau**

*Génoise, mousse de mandarine, mousse au Cointreau*

#### **Poire caramel et chocolat au lait**

*Génoise, mousse de chocolat au lait, coulis de caramel, cubes de poire*

### PLATEAUX SUCRÉS

**12 mini macarons .....10,00€**

**12 mignardises sucrées.....13,00 €**

### COMMANDE

**Merci de commander 48h à l'avance**

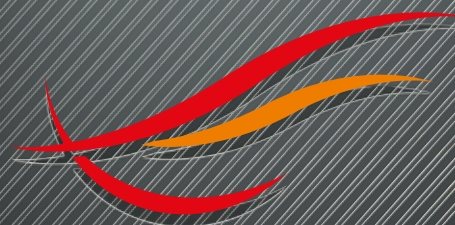
*(sauf pour un buffet : délai plus important)*

### LIVRAISON

**Villeneuve d'ascq et environs : 15€ en semaine/25€ le dimanche**

*Autres destinations : selon le kilométrage*





**L'Entre Mets**

**Villeneuve d'Ascq :  
26 Bd du Comte de Montalembert**

**Tel : 03 20 84 13 72**

**Mail : [lentremets.contacts@gmail.com](mailto:lentremets.contacts@gmail.com)**

**Site : [www.lentremets-traiteur.com](http://www.lentremets-traiteur.com)**

**Horaires d'ouverture du magasin :**

**Le mardi : de 9h à 12h30 et de 15h à 19h**

**Le mercredi : de 9h à 12h30 et de 15h à 19h**

**Le jeudi : de 9h à 12h30 et de 15h à 19h**

**Le vendredi : de 9h à 12h et de 15h à 19h**

**Le samedi : de 8h à 19h non stop**

**Le dimanche : de 9h30 à 12h30**

**Tickets restaurants acceptés.**

*Juste épicurien*