

Gamme de barbecue

Brochettes

- Brochette de bœuf aux oignons marinée au paprika 26,65 €/kg
- Brochette de dinde aux poivrons marinée au curry 19,89 €/kg
- Brochette de filet mignon au chorizo doux marinée aux tomates 19,90 €/kg
- Brochette de poulet au citron 19,89 €/kg
- Brochette de poulet à la mexicaine 19,89 €/kg

Saucisses sans gluten, sans nitrite

- Saucisses barbecues (porc et veau, marjolaine) 15,90 €/kg
- Saucisses aux herbes 15,80 €/kg
- Merguez 15,90 €/kg
- Saucisses corse (volaille, porc, ventrèche, herbes) 12,00 €/kg
- Saucisses d'agneau à la menthe fraîche 12,00 €/kg
(agneau, volaille, porc, menthe)
- Saucisses à l'origan (volaille, porc, origan) 12,00 €/kg
- Saucisses toscane (volaille, porc, pesto, tomate) 12,00 €/kg
- Saucisses aux fromages (volaille, porc, fromages du Nord) 12,00 €/kg
- Saucisses au curcuma (volaille, porc, curcuma) 12,00 €/kg
- Chorizo à griller 12,00 €/kg

- Blancs de poulet marinés à l'orange 19,98 €/kg
- Blancs de poulet marinés au poivre vert 19,98 €/kg
- Pavé de bœuf mariné aux tomates confites 31,98 €/kg
- Échine de porc marinée à la coriandre 14,40 €/kg
- Ribs crus ou préculs (travers de porc) 12,95 €/kg
- Côte à l'os marinée aux herbes 23,10 €/kg

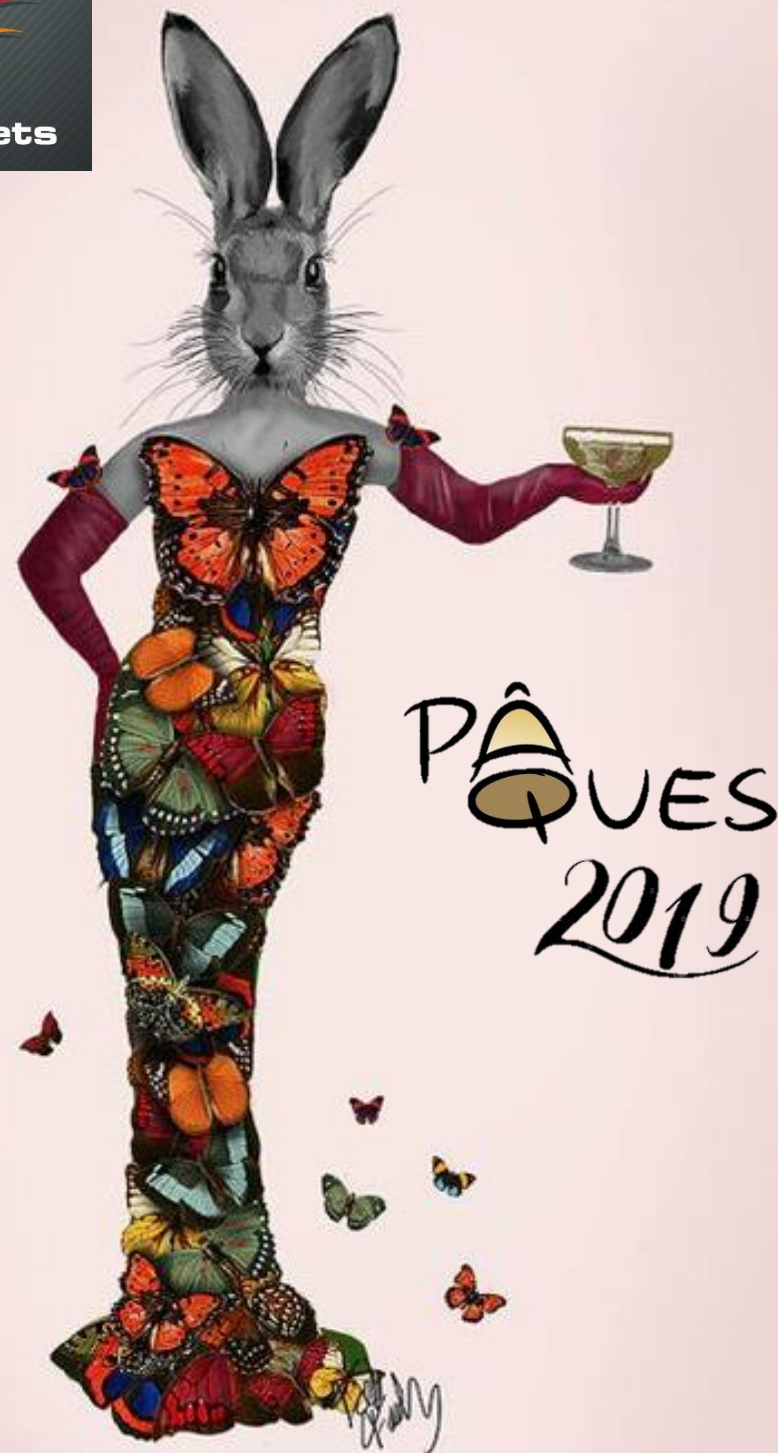


Côte à l'os maturée (races selon l'arrivage) Prix selon la race

Réservation au 03.20.84.13.72 pour Villeneuve d'Ascq

Réservation au 03.20.84.05.78 pour Marcq-en-Baroeul

www.lentremets-traiteur.fr



Galettes salées en forme de cloche

En duo ou en famille

Petit modèle : 2 à 3 personnes
Grand modèle : 3 à 4 personnes



Veau et crème fraîche
Volaille à la béchamel et champignons
Endives braisées et lardons
Saumon aux épinards
Ris de veau aux champignons

Boucherie crue

Baron d'agneau de lait nature ou au beurre d'ail prix selon cours
(carré de côtes au filet désossé)

Gigot d'agneau de lait avec os ou sans os prix selon cours

Épaule d'agneau de lait avec os ou sans os prix selon cours

Rôti Orloff 19,80 €/kg

Râble de lapin farci aux pruneaux 21,60 €/kg

Rôti de pintade désossée et farcie (à la volaille, foie gras et porto) 21,50 €/kg



Entrées



Froides

Pomelo au saumon fumé, bille de mozzarella et vinaigre de Modène

Aiguillette de volaille en chaud/froid d'estragon

Tartare de St Jacques et cabillaud aux asperges vertes

Baba au ti punch et foie gras

Panna cotta de foie gras et noix de st jacques



Chaudes

Cassolette de ris de veau forestier façon Rossini

Cassolette de st Jacques et risotto au chorizo

Brioche perdue de foie gras, duxelles de champignons et son escalope de foie gras 6,50 €

Plats cuisinés

Agneau

Tajine d'agneau façon Méchoui (beaux morceaux d'épaule)

Haricot d'épigrammes d'agneau

Gigot de 7h aux tomates confites cuisine au vin rosé

Lapin

Paupiette de lapin au romarin

Tajine de lapin aux fruits rouges



Veau

Médailon de veau au miel et son escalope de foie gras

Volaille

Suprême de poularde farcie sous peau au chorizo ibérico

Parmentier de canard à la patate douce

Poisson

Chausson de limande sole farci à la mousse de saumon et sauce aux champignons

Légumes 2,20 €/pers

Polenta de légumes du soleil

Tian au thym (tomates fraîches, tomates confites, courgettes et feta)

Dariole de cèpes

Risotto au chorizo

Endives braisées au chinon

Desserts 3,30 €/pers

Patchwork de chocolat

(Ganache aux 2 chocolats, feuillantine noisette, trio de quenelles :
chocolat noir, chocolat au lait et tiramisu)

Duo pommes/spéculoos

(Biscuit et croustillant au spéculoos, mousse au spéculoos et pommes caramélisées)

