



**L'Entre Mets**

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE  
TRAITEUR**

---

**CARTE ANNUELLE 2023/2024**

*HORS FÊTES DE FIN D'ANNÉE*

---

**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 au porto, hollandaise et roquefort

### 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€

## LES BUISSONS

**Tradition.....48.40€**

100 mini brochettes de charcuterie, fromage et condiments

**Végétarien.....42.00€**

100 mini brochettes de légumes et condiments + sauces

## 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
- Brunoise de petits légumes et poisson
- Cocktail de petites St Jacques et mangue

**9 Mini bagels.....11.20€**

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

**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€**

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

**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

Cassolettes de salades de fruits de mer  
Bouchées végétariennes  
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€
Aiguillette de saumon fumé et crabe sur perles marines.....	6,38€
Dôme de saumon fumé et fromage frais.....	5,90€
Ananas Surprise.....	6,90€
<i>(Ananas, crabe, concombre, surimi, sauce cocktail)</i>	
Pamplémousse au crabe.....	5,17€
Coupe Hawaïenne.....	5,39€
<i>(Saumon cuit, queues d'écrevisses, mangue et sauce au yaourt)</i>	
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€/100gr

## LES ENTRÉES CHAUDES

Crêpe jambon/champignons.....	3.41€
Crêpe chester/jambon.....	4.51€
Cassolette ris de veau/cèpes.....	8.70€
Vol au vent volaille.....	5.39€
Vol au vent ris de veau.....	7.59€
Plateau de 12 escargots.....	8.70€
Saint-Jacques gratinées.....	7.59€
Cassolette de saumon mi fumé sauce hollandaise.....	7.80€

## ACCOMPAGNEMENTS

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

# LES PLATS CUISINÉS

- MINIMUM 6 PERSONNES  
SANS LÉGUMES

## LES VIANDES

Carbonnade Flamande à la bière d'Orval.....	7,98€
Osso Bucco de veau aux tomates confites.....	7,98€
Rôti de bœuf en croûte sauce foie gras.....	10,80€
Pavé de ris de veau aux cèpes sautés à l'ail.....	9,80€
Grenadin de veau crémé au Maroilles.....	7,98€
Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux .....	7,98€
Tajine d'agneau aux mendiants ( <i>fruits secs</i> ).....	7,98€

## LA VOLAILLE

Caille désossée et farcie périgourdine laquée au coulis de figues.....	9,00€
Pavé de magret de canard à la mangue <u>ou</u> à l'orange <u>ou</u> au poivre vert ...	7,98€
Rôti de pintade désossée et farcie sauce périgourdine.....	7,98€
Waterzoï de volaille sauce crème et sa julienne de légumes.....	7,98€

## LE POISSON

Waterzoï de la mer.....	8,80€
<i>(Haddock fumé, St Jacques, gambas, saumon, poisson blanc sauce hollandaise)</i>	
Tournedos de saumon rossini et sauce à l'orange.....	9,98€
Bonbons de sole garnies de St-Jacques moelleuse au jus de coquillages .....	9,98€

## LES PLATS COMPLETS

Couscous Royal ( <i>Mouton, merguez, poulet, semoule et légumes au jus</i> ).....	9,50€
Paëlla.....	8,20€
<i>(Riz safrané, calamar, poulet, poisson, moules, chorizo, crevettes, légumes)</i>	
Couscous de la mer.....	10,50€
<i>(Saumon, St Jacques, rouget Barbet, lieu, semoule et légumes en jus)</i>	

# LES BUFFETS - MINIMUM 8 PERSONNES

	Type I 16€/personne	Type II 18€/personne	Type III 20€/personne
<b>Entrées</b> (au choix)	- Duo de tomates crabe et thon - Coupe hawaïenne	- Langue lucullus - Entremets saumon fumé	- Assiette de saumon fumé et rillettes de saumon - Assiette de foie gras au chutney figue
<b>Plat</b>	- Pilon grillé - Roulade maison - Terrine grand-mère - Rosette - Rôti de porc	- Terrine de saumon à l'oseille - Pâté croûte richelieu - Terrine grand-mère - Chaud/froid de poulet à l'estragon	- Terrine de Saint-Jacques - Coupe hawaïenne - Rôti de boeuf - Chaud/froid de poulet à l'estragon
<b>Crudités</b>	- Taboulé oriental - Carottes râpées - Céleri - Salade de riz	- Piémontaise - Taboulé oriental - Salade de tomates à la grecque - Coleslaw - Carottes râpées	- Perles des mers - Taboulé libanais - Salade niçoise au thon - Carottes râpées - Piémontaise
<b>Sauces</b>	- 2 sauces (gribiche, bourguignonne)	- 2 sauces (gribiche, bourguignonne)	- 2 sauces (gribiche, bourguignonne)
<b>Condiments</b>	- Cornichons - Petits oignons	- Cornichons - Petits oignons	- Cornichons - Petits oignons

# ASSOCIATIONS, FÊTES FAMILIALES...

- MINIMUM 30 PERSONNES

## COCKTAIL

8 PIÈCES/PERSONNE..... 4.80€/PERSONNE

*Pain surprise fraîcheur, navettes garnies, cassolettes de salades de fruits de mer*

## BUFFETS

Type IV : 8€/personne	Type V : 12€/personne
Tomate au thon, rôti de porc, terrine grand-mère, roulade maison, jambon blanc, rosette	Coupe hawaïenne, rôti de boeuf, filet de poulet en chaud/froid à l'estragon, pavé de saumon bellevue, potjevleesch, roulade maison
Carottes, céleri, taboulé oriental, piémontaise	Carottes, céleri, taboulé oriental, piémontaise
Sauces (gribiche, bourguignonne)	Sauces (gribiche, bourguignonne)
Cornichons, petits oignons	Cornichons, petits oignons

## PLATS CUISINÉS

7€/PERSONNE (+0.50€/PERSONNE SI LIVRAISON CHAUDE)

- Couscous (agneau, poulet, merguez), semoule, légumes, harissa
- Paëlla
- Carbonnade flamande et purée
- Choucroute, garniture de viande et pommes de terre
- Cassoulet
- Tartiflette et charcuterie
- Poulet waterzoï, riz
- Poulet basquaise, riz
- Coq au vin, tagliatelles

## FROMAGES

1.95€/PERSONNE

Brie, mimolette, chèvre (1 morceau de chaque/personne)

## PAIN ET BEURRE

0.50€/PERSONNE

## DESSERTS

2.20€/PERSONNE

- Tiramisu classique
- Tiramisu spéculos
- Tarte tatin
- Mousse au chocolat
- Mille-feuille
- Eclair au chocolat

*Toutes autres propositions possibles sur devis.*

# LES FORMULES CONVIVIALES

- MINIMUM 4 PERSONNES

**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).....11.90€**

*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€**

---

## FRAIS DE LIVRAISON

**Villeneuve-d'Ascq et ses environs :**

15€ en semaine/25€ le dimanche et le lundi

**Autres destinations : selon le kilométrage**

Pas de livraison en dehors du département du Nord

*Tickets restaurants acceptés | Carte de fidélité disponible*

---

## HORAIRES DU MAGASIN

**Du mardi au vendredi : 9h00 -12h30 | Après-midi : 15h00 - 19h00**

**Le samedi : 8h00 - 19h00 NON STOP**

**Le dimanche : 9h30 - 12h30**

**Fermé le lundi**

*Commandes à passer 48h avant, par téléphone ou en magasin (sauf buffet, délai plus important). Pour les commandes du dimanche, dernier délai le jeudi à 19h00.*