
L'ENTRE METS

BOUCHERIE – CHARCUTERIE - TRAITEUR



CATALOGUE DES FÊTES 2025/2026

26 boulevard du comte de Montalembert
59650 VILLENEUVE D'ASCQ
03.20.84.13.72
www.lentremets-traiteur.com

Le bonheur est dans le chemin, le repas en est un.

L'APÉRITIF

LES PAINS SURPRISES

FRAÎCHEUR petit 26,35 € / grand 37,95 €

Laitue, tomate, œuf, mayonnaise et jambon

OCÉANE petit 29,15 € / grand 44,55 €

Saumon fumé, rillettes aux deux saumons et salade de crabe

CHARCUTERIE/FROMAGE petit 24,75 € / grand 36,85 €

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

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 et effeuillé de cabillaud aux herbes

9 CASSOLETTES DE LA 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, œuf, 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 et 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 et aneth / Concassé provençal, tomate, olive et fêta / Artichaut et 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

FOURS CHAUDS par 12 = 16,75 € / par 24 = 30,58 €

Petit = 30 toasts
(≈ 4/5 pers)

Grand = 60 toasts
(≈ 8/10pers)

LES COCKTAILS

Minimum 6 personnes

COCKTAIL DÎNATOIRE "LA PARENTHÈSE"

16,90 €/pers

13 pièces salées + 2 sucrées/pers

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

COCKTAIL APÉRITIF "DÉLICE D'INITIÉS"

9,40 €/pers

6 pièces salées/pers

Canapés variés, Briochées garnies
Verrines salées
Mini wraps
Cassolettes de la mer
Mini faluches fraîcheur

LA CHARCUTERIE FESTIVE

LES GALANTINES

PORCELET 3.8 €/100 g
Pistaches, truffes et kirsch

FAISAN 3.8 €/100 g
Foie gras, truffes et armagnac

PÂTÉ EN CROûTE 3.8 €/100 g
Foie gras et ris de veau

LES BOUDINS BLANCS

NATURE 25,10 €/Kg

PÉRIGOURDIN 29,87 €/Kg

Foie gras, morilles et truffes

TRUFFÉ 29,87 €/Kg
Truffes

ASSORTIMENT DE MINI BOUDINS 21,82 €/Kg
Mélange de 3 variétés : blancs, noirs et saucisses cocktail

LES FOIES GRAS

FOIE GRAS DE CANARD NATURE 18,40 €/100gr

ESCALOPE DE FOIE GRAS CRU 7,56 €/100gr

FOIE GRAS ENTIER CRU 7,56 €/100gr
Et éveiné (environ 500gr)

CONFITS MAISON

2,90 €/150gr (≈ 3 pers)

CONFIT D'OIGNONS

CONFIT DE FIGUES

CONFIT D'AIRESLLES

LES VOLAILLES CRUES

LES VOLAILLES FERMIERES

CHAPON 23,95 €/Kg

POULARDE 23,50 €/Kg

DINDE NOIRE 22,50 €/Kg

OIE 23,95 €/Kg

PINTADE 17,35 €/Kg

PINTADE CHAPONNÉE 23,95 €/Kg

CAILLE DÉOSSÉE & FARCIE PÉRIGOURDINE
Farce fine et foie gras 9,40 €/pièce

LES VOLAILLES FERMIERES

Prix selon le cours

SUPRÊME DE CHAPON

CUISSE DE CHAPON

SUPRÊME DE POULARDE

CUISSE DE POULARDE

SUPRÊME DE PINTADE

CUISSE DE PINTADE

LA BOUCHERIE CRUE

L'AGNEAU

BARON NATURE 40,98 €/Kg
Rôti de carré désossé

BARON À L'AIL 39,77 €/Kg
Rôti de carré désossé & farci au beurre d'ail

AUTRES

FARCE FINE POUR VOLAILLES
20,00 €/Kg

Porc, veau, foies de volaille, champignons, porto et truffes

LES RÔTIS

RÔTI DE CHAPON DÉOSSÉ ET FARCI 27,85 €/Kg
RÔTI DE PINTADE DÉOSSÉE ET FARCIE 27,85 €/Kg

RÔTI DES LANDES 36,98 €/Kg
Magret de canard et foie gras

RÔTI DE BŒUF LUCULLUS 42,50 €/Kg
Foie gras et truffes

LES GIBIERS

Prix selon le cours
(Rôti, gigue ou daube)

CHEVREUIL
BICHE
SANGlier

LES SAUCES MAISON

SAUCE PÉRIGOURDINE OU COULIS DE CÈPES 2,50 €/250gr (≈ 3 pers)

LES BUFFETS FROIDS

Minimum 6 personnes par buffet

	TYPE I 16 €/personne	TYPE II 18 €/personne	TYPE III 20 €/personne
ENTRÉES 1/personne au choix	- Duo de tomates au crabe et thon - Coupe Hawaïenne	- Langue Lucullus - Coupe de cabillaud	- Assiette de saumon fumé et rillettes de saumon - La belle tranche de foie gras et ses originalités
PLATS	- Pilon grillé - Roulade maison - Terrine grand-mère - Rôti de porc	- Terrine de saumon à l'oseille - Pâté en croûte Richelieu - Terrine grand-mère - Chaud/froid de poulet à l'estragon	- Terrine de St Jacques - Coupe Hawaïenne - Rôti de bœuf cuit - Chaud-froid de poulet à l'estragon
CRUDITÉS	- Taboulé à l'orientale - Carottes râpées - Céleri rémoulade - Salade de riz	- Piémontaise - Taboulé à l'orientale - Salade de tomates à la grecque - Coleslaw - Carottes râpées	- Perles marines - Taboulé Libanais - Salade Niçoise au thon - Carottes râpées - Piémontaise
2 VARIÉTÉS DE SAUCES	Bourguignonne et gribiche	Bourguignonne et gribiche	Bourguignonne et gribiche
CONDIMENTS	Cornichons et petits oignons grelots	Cornichons et petits oignons grelots	Cornichons et petits oignons grelots

LES ENTRÉES

Les prix indiqués
sont à la part

LES ENTRÉES FROIDES

SAUMON FUMÉ MAISON au sel de Guérande (*à la coupe*) 8,06 €/100gr

FOIE GRAS DE CANARD MAISON (*à la coupe*) 18,40 €/100gr

LANGUE LUCULLUS ET SON CONFIT D'OIGNONS 6,38 €

ANANAS SURPRISE 6,90 €

Ananas, crabe, concombre, surimi et sauce cocktail

PAMPLEMOUSSE AU CRABE 5,17 €

COUPE HAWAÏENNE 5,39 €

Saumon cuit, queues d'écrevisse, mangue et sauce au yaourt

PAVE DE SAUMON EN BELLEVUE 6,49 €

Accompagné de ses perles marines et sa macédoine

DÉGUSTATION DE 3 SAUMONS MARINÉS 9,50 €

(AGRUMES / SÉSAME / ANETH) et sa crème d'œufs de truite et cerfeuil

DARNE DE SAUMON FUMÉ À CHAUD 8,50 €

En sauce froide d'estragon

COUPE DE CABILLAUD 8,50 €

Et sa julienne de haddock, œufs de truite et éclats de St Maur de Touraine (fromage)

ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET RILLETTES DE SAUMON 9,50 €

Et crème de mascarpone à la truffe

BELLE TRANCHE DE FOIE GRAS ET SES ORIGINALITÉS 11,50 €

Rocher au foie gras, dattes Medjool et figue moelleuses garnies de foie gras

½ LANGOUSTE EN BELLEVUE 27,10 €

Et ses mises en bouche

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 €

PROFITEROLE DE RIS DE VEAU, SAUCE PÉRIGOURDINE 9,50 €

Et sa fondue de poireaux aux chanterelles

COCOTTE DE GROSSES CREVETTES EN PERSILLADE 8,50 €

Accompagné de tomates confites et feuilles de chicon

BRIOCHE PERDUE DE FOIE GRAS 7,50 €

Et sa pomme rôtie

LES PLATS CUISINÉS

LES PLATS CUISINÉS SANS LÉGUMES

Les prix indiqués
sont à la part

LA VOLAILLE

RÔTI DE CHAPON DÉSOSSÉ ET FARCI, coulis de cèpes 9,50 €

Au choix : entier ou tranché

RÔTI DE PINTADE DÉSOSSÉE ET FARCIE, sauce périgourdine 8,98 €

Au choix : entier ou tranché

CAILLE DÉSOSSÉE ET FARCIE PÉRIGOURDINE 10,50 €

Farce fine pour volaille au foie gras et porto, sauce périgourdine

MAGRET DE CANETTE AUX FIGUES RÔTIES 8,98 €

SUPRÊME DE POULARDE BASSE TEMPÉRATURE AUX NOIX DE ST JACQUES, sauce au beurre d'écrevisses 8,98 €

LES VIANDES

CARBONNADE FLAMANDE À LA BIÈRE D'ORVAL 7,98 €

RÔTI DE BŒUF EN CROÛTE, sauce cèpes et foie gras 10,80 €

SOURIS D'AGNEAU CONFITE À L'AIL D'ARLEUX 7,98 €

LA BELLE ESCALOPE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES 10,80 €

LE POISSON

PAVÉ DE SAUMON AUX FRUITS DE MER, sauce aux crustacés 9,50 €

ACCOMPAGNEMENTS

PURÉE DE BUTTERNUT AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES 2,60 €

POMME DE TERRE BOHÉMIENNE 2,60 €

Pomme de terre reconstituée avec crème, lardons et ciboulette

POÊLÉE ARDÉCHOISE 2,60 €

Pleurotes, fèves et châtaignes)

RISOTTO AU PARFUM DE TRUFFES 2,80 €

GRATIN DAUPHINOIS NATURE 2,60 €

GRATIN DAUPHINOIS AUX TRUFFES 2,95 €

HARICOTS VERTS À LA CRÈME D'AIL FUMÉ 2,60 €

GAUFRETTES DE POMME DE TERRE (x2) 2,10 €

POMMES DE TERRE MAXIME (x2) 2,10 €

LES PLATS CUISINÉS AVEC LÉGUMES

RÔTI DE CHAPON DÉOSSÉ ET FARCI et son coulis de cèpes 14,50 €

Gratin dauphinois aux truffes et poêlée Ardéchoise

SUPRÊME DE PINTADE FARCI et sa crème de bananes rôties au rhum 14,50 €

Gratin dauphinois nature et poêlée Ardéchoise

CARBONNADE DE LOTTE à la bière de Noël et copeaux de Guanciale 14,50 €

Risotto au parfum de truffes et épinards à la crème

LES PLATS CUISINÉS COMPLETS

COUSCOUS ROYAL 9,50 €

Mouton, merguez, poulet, semoule, légumes au jus et harissa

PAËLLA 8,20 €

Riz safrané, calamar, poulet, poisson, moules, chorizo, crevettes, légumes

CHOUCROUTE DE LA MER, sauce Hollandaise 12,50 €

Choucroute, St Jacques, saumon, poisson blanc, haddock, crevettes, pommes de terre et sauce Hollandaise

LES PLATS CUISINÉS COMPLETS VÉGÉTARIENS

GRATIN DE POMME DE TERRE, CAMEMBERT ET ÉPINARDS 7,98 €

CHARLOTTE D'AUBERGINE ET TOMATES CONFITES CŒUR DE GORGONZOLA 7,98 €

GRATIN DE POTIMARRON, POMMES DE TERRE, CAROTTES ET MASCARPONE 7,98 €

MENU ENFANT 8,50 €

ÉMINCÉ DE CHAPON À LA CRÈME

Et gratin de coquillettes

FROMAGES

PLATEAU de 7 FROMAGES

DE 4 À 7 PERSONNES – 25,00 €/plateau

Chèvre frais à la truffe, chèvre affiné, bleu de Stilton, galet de la Loire, fromage de Bergues, brie de Nangis, abondance, confit d'oignons et cerneaux de noix

PLATEAUX SUCRÉS

12 MINI MACARONS 11,00 €/plateau

12 MIGNARDISES SUCRÉES 14,30 €/plateau

DESSERTS

LES FORMULES CONVIVIALES

PLANCHAS

★
PLANCHA CLASSIQUE SANS LÉGUMES 10,00 €/pers / AVEC LÉGUMES 12,50 €/pers

Escalope de dinde marinée, galette Suisse, saucisse, filet mignon de porc, lard fumé, magret de canard et 3 sauces
+ légumes : émincé de poivrons, émincé de champignons, émincé d'oignons, pommes de terre Maxime (X2/pers)

PLANCHA FESTIVE SANS LÉGUMES 14,50 €/pers / AVEC LÉGUMES 17,00 €/pers

★
Œuf de caille, St Jacques, filet d'★ caille, queues de gambas, magret de canard,

galette Suisse, tournedos de bœuf à l'échalote, filet de poulet mariné au miel et 3 sauces

+ légumes : gaufrettes de pomme de terre (X2/pers), émincé de champignons frais, haricots verts, émincé d'oignons ★

PLATEAUX CONVIVIAUX

★
PLATEAU DE CHARCUTERIE ET VIANDES FROIDES 8,50 €/pers

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

★
PLATEAU DE PLATEAU DE VIANDES FROIDES 9,50 €/pers

Rôti de bœuf (X2/pers), rôti de porc, pilons de volaille grillés, potjevleesch

★
CHARCUTERIE 7,50 €/pers

Rosette, jambon cru, mortadelle, salami, terrine ★

RACLETTE

RACLETTE SANS LÉGUMES 9,00 €/pers

RACLETTE AVEC LÉGUMES 9,90 €/pers

Jambon à l'os, terrine grand-mère, rosette, coppa, jambon

de Savoie, roulade maison et fromage à raclette

+ légumes : pommes de terre précuites ★

DATES LIMITES DE PRISE DE COMMANDE

★
Noël : Jeudi 18/12 / Nouvel An : Vendredi 26/12

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 le retrait. 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 ET 01 JANVIER

★ HORAIRES SPÉCIAUX

Ouvert les lundis 22/12 et 29/12

De 9h00 - 12h30 / 15h00 - 19h00

Pour le 24 et 31 décembre

9h00 - 12h30 / 14h30 - 16h00

TICKETS RESTAURANTS ACCEPTÉS

