L'Entre Mets

Carte des fêtes 2026/2027

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

03 20 84 13 72
www.lentremets-traiteur.com
lentremets.contacts@gmail.com

26 Bd du Comte de Montalembert
59650 Villeneuve d'Ascq



APÉRITIF

Les pains surprises

	Petit Modèle *4/5 pers (30 toasts)*	Grand Modèle *8/10 pers (60 toasts)*
Charcuterie/fromage ..... Jambon de pays, rosette, rillettes comtoises, mousse de foie de canard, hollande, fromage frais et ciboulette	25,90 €	37,90 €
Fraîcheur ..... Laitue, tomate, oeufs, mayonnaise et jambon	27,90 €	38,90 €
Océane ..... Saumon fumé, rillettes aux deux saumons, salade de crabe	29,90 €	45,90 €

Le buisson

Tradition..... 49,90 €
100 mini brochettes de charcuterie, fromage et condiments

Les plateaux apéritifs

6 Verrines salées..... 14,59 €
- Tomates marinées et copeaux de parmesan
- Saumon fumé mariné à la ciboulette, aneth et oeufs de truite
- Ratatouille, pesto et crumble de chèvre
- Guacamole et effeuillé de cabillaud aux herbes

9 Cassolettes de salades de fruits de mer ..... 18,80 €
- Perles marines et gambas marinées
- Salade de crevettes croquantes
- Salade de petites St-Jacques et écrevisses aux agrumes

18 Bouchées végétariennes.... 23,90 €
- Cakes herbes-fèves
- Financiers tomate-mozzarella
- Cakes Soignon-mascarpone-cranberry
- Lingots aux poivrons
- Sandwichs aux légumes
- Burgers thaï yuzu-coriandre

9 Mini bagels..... 11,90 €
- Saumon fumé
- Tomate parmesan
- Crème de fromage frais et ciboulette

9 Mini faluches fraîcheur..... 17,64 €
- Salade, tomate, jambon de volaille, mayonnaise

12 Briochées garnies..... 20,89 €
- Saumon fumé et son mesclun
- Mousse de foie de canard
- Rillettes aux deux saumons

12 Mini wraps ..... 20,89 €
- Saumon fumé et fromage frais à la ciboulette
- Jambon Serrano et moutarde
- Fromage de chèvre et petits légumes
- Poulet au curry et poivrons

20 Canapés variés..... 30,97 €
- Chèvre, concombre, radis et câpres
- Saumon fumé, oeufs de saumon, aneth
- Concassé provençal, tomate, olives et féta
- Artichauts, tapenade noire.

15 Toasts variés au saumon..... 23,41 €
- 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

Les fours chauds

Par 12 = 16,75 € **Par 24 =** 30,58 €

LES COCKTAILS

Les cocktails

Minimum 6 personnes

DÉLICE D'INITIÉS
10,40 €/personne
6 pièces salées/pers

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

LA PARENTHÈSE
17,90 €/personne
13 pièces salées + 2 sucrées /pers

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

La charcuterie festive

LES GALANTINES

Porcelet 3,8 €/100g
Pistaches, truffes et kirsch
Faisan 3,8 €/100 gr
Foie gras, truffes et armagnac
Pâté en croûte 3,8 €/100gr
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
Assortiment de mini boudins 21,82 €/kg
Mélange de trois variétés : blancs, noirs et saucisses cocktail

LES FOIES GRAS

Foie gras de canard nature 18,40 €/100g
Escalope de foie gras cru 7,56 €/100 gr
Foie gras entier cru 7,56 €/100gr
et éveiné (environ 500 gr)

LES CONFITS MAISON
2,90 €/150 gr (3 pers environ)
Confit d'oignons
Confit de figues
Confit d'airelles

LES VOLAILLES CRUES

Les volailles fermières entières

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 désossée & farcie périgourdine
Farce fine et foie gras 9,40 €/pièce

Les volailles fermières

Erix selon le cours,
(Rôti, gigue ou daube)

Suprême de chapon
Cuisse de chapon
Suprême de poularde
Cuisse de poularde
Suprême de pintade
Cuisse de pintade

LES BUFFETS

Minimum 8 personnes par buffet

	TYPE I 17 €/personne	TYPE II 19 €/personne	TYPE III 21 €/personne
Entrée (au choix)	• Duo de tomates crabe et thon • Coupe hawalenne	• Tête à tête avec un canard • Duo de clémentines	• Millefeuille de flétan et saumon fumé à la crème de truffes • Assiette de foie gras, chutney aux figues
Plat	• Pilon grillé • Roulade maison • Terrine grand-mère • Rosette • 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 boeuf • Chaud/froid de poulet à l'estragon
Crudités	• Taboulé oriental • Carottes râpées • Céleri rémoulade • 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
Sauces	2 sauces (gribiche, bourguignonne)	2 sauces (gribiche, bourguignonne)	2 sauces (gribiche, bourguignonne)
Condiments	Cornichons Petits oignons	Cornichons Petits oignons	Cornichons Petits oignons

LE PLATEAU DE 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

LES DESSERTS

12 mini-macarons ..... 12,00 €

12 mignardises ..... 15,30 €

LES ENTRÉES

Les prix indiqués sont à la part

Les entrées froides

Duo de clémentines à l'effiloché de cabillaud et tomate au crabe..... 8,50 €
Millefeuille de flétan et saumon fumé (à la crème de truffe)..... 9,50 €
Ananas surprise (Ananas, crabe, concombre, surimi, sauce cocktail)..... 6,90 €
Pamplemousse au crabe ..... 5,80 €
Coupe hawaïenne
(Saumon cuit, queues d'écrevisses,mangue et sauce yaourt)..... 5,80 €
Tête à tête avec un canard
(foie gras, magret fumé, effiloché aux oignons confits)..... 10,50 €
Pavé de saumon en Bellevue
(accompagné de ses perles marines et sa macédoine)..... 6,90 €
Saumon fumé maison au sel de Guérande (à la coupe) ..... 8,06 € /100 gr
Foie gras de canard maison (à la coupe ; environ 60g/tranche) ..... 18,40 € /100 gr
½ langouste en bellevue et ses mises en bouche .....27,10 €

Les entrées chaudes

Crêpe au jambon et champignons ..... 3,90 €
Vol-au-vent volaille ..... 5,39 €
Vol-au-vent aux ris de veau ..... 7,59 €
Plateau de 12 escargots .....11,90 €
Saint-Jacques gratinée ..... 7,59 €
Effiloché de chapon et boudin blanc, sauce truffe ..... 8,50 €
Ragoût de St-Jacques et saucisse de Morteau,
sauce Morbier et morilles ..... 9,50 €
Marmite de la mer, sauce homardine et saumon fumé ..... 8,50 €

LA BOUCHERIE CRUE

L'agneau

BARON NATURE 40,98 €/kg
Rôti de carré désossé
BARON A L'AIL 39,77 €/kg
Rôti de carré désossé & farci au beurre d'ail

Les rôtis

RÔTI DE CHAPON DÉSOSSÉ ET FARCI 27,85 €/KG
RÔTI DE PINTADE DÉSOSSÉE ET FARCIE 27,85 €/KG
Rôti de carré désossé & farci au beurre d'ail
RÔTI DES LANDES 36,98 €/kg
Magret de canard et foie gras

Les gibiers

Prix selon le cours,
(Rôti, gigue ou daube)
CHEVREUIL
BICHE
SANGLIER

Autres

FARCE FINE POUR VOLAILLES
20,00 €/kg
Porc, veau, foies de volaille, champignons , porto et truffes

Les sauces maison

SAUCE périgourdine OU COULIS DE CÊPES
2,5 €/250 g (environ 3 pers) €/kg

LES ACCOMPAGNEMENTS

Les prix indiqués sont à la part

Pomme de terre bohémienne (pomme de terre reconstituée, crème, lardons, ciboulette)..... 2,80 €
Poêlée ardéchoise (Fèves, pleurotes et châtaignes) ..... 2,80 €
Risotto au parfum de truffes ..... 2,80 €
Gratin dauphinois ..... 2,80 €
Gratin dauphinois aux truffes ..... 3,20 €
Haricots verts à la crème d'ail fumé ..... 2,80 €
Gaufrettes de pomme de terre x2 ..... 2,30 €
Pommes de terre Maxime x2 ..... 2,30 €

LES PLATS CUISINÉS

Les prix indiqués sont à la part

Les plats cuisinés sans légumes

LA VOLAILLE

Rôti de chapon désossé et farci , coulis de cèpes (entier ou tranché)..... 9,50 €

Rôti de pintade désossée et farcie, ... 8,98 €
sauce périgourdine (entier ou tranché)

Caille désossée et farcie périgourdine, ...10,50 €
Farce fine pour volaille au foie gras et porto, sauce périgourdine

Filet de canette (entier), sauce miel et citron vert..... 8,98 €

LES VIANDES

Carbonnade flamande à la bière d'Orval .....8,98 €

Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux .....8,98 €

Rôti de boeuf en croûte , sauce cèpes et foie gras.....11,80 €

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 €

Les plats cuisinés avec légumes

RÔTI DE CHAPON DÉSOSSÉ ET FARCI, COULIS DE CÈPES..... 14,50 €
et son gratin dauphinois aux truffes et sa poêlée ardéchoise

GIGOLETTE FARCIE, sauce truffe .....

Un Noël pour tous = 8,90 €

et son gratin dauphinois nature et sa poêlée ardéchoise

PLUMA IBERICO EN BROCHETTE, sauce chorizo doux et jambon serrano..... 14,50 €
sa polenta et ses haricots verts à la crème d'ail fumé

Les plats cuisinés complets

Couscous royal (Agneau, merguez, poulet,semoule,légumes au jus et harissa) 10,70 €

Paëlla ..... 8,90 €
(Riz safrané, calamar, poulet, poisson, moules, chorizo, crevettes, légumes)

Choucroute de la mer (choucroute, St-Jacques, saumon, poisson blanc, haddock, crevettes, pommes de terre et sauce hollandaise)..... 11,50 €

Les plats complets végétariens

Gratin de pommes de terre, camembert et épinards.....7,98 €

Gratin de potimarron, pommes de terre, carottes et mascarpone .....7,98 €

Menu enfant

Emincé de chapon à la crème et gratin de courgettes ..... 8,50 €

LES FORMULES CONVIVIALES

Minimum 4 personnes, prix par personne

Les raclettes

Raclette (sans légumes)
9,90 €
Jambon à l'os, rosette, coppa, jambon de Savoie, roulade maison, fromage à raclette

Raclette (avec légumes) 11,90€
Jambon à l'os, rosette, coppa, jambon de Savoie, roulade maison, pommes de terre précuites, fromage à raclette

Les plateaux

Plateau de charcuterie 8,50 €
Rosette, jambon cru, mortadelle, salami, terrine

Plateau de viandes froides 10,50 €
Rôti de boeuf (x2), rôti de porc, pilons de volaille grillés, potjevleesch

Plateau de viandes froides et charcuterie 9,50 €
Rôti de boeuf, rôti de porc, rosette, jambon cru, mortadelle

Les planchas

Plancha classique (sans légumes)..... 11,00 €
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) .....13,50 €
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) ..... 15,90 €
Oeuf de caille, St-Jacques, filet de caille, queue de gambas, tournedos de boeuf à l'échalote, galette suisse, magret de canard, filet de poulet mariné au miel, sauces

Plancha festive (avec légumes) ..... 18,50 €
Oeuf de caille, St-Jacques, filet de caille, queue de gambas, tournedos de boeuf à l'échalote, galette suisse, magret de canard, filet de poulet mariné au miel, sauces, émincé de poivrons, émincé de champignons frais, émincé d'oignons, pommes de terre Maxime x2.

DATES LIMITES DE PRISE DE COMMANDE

Noël : vendredi 18/12 - Nouvel An : Samedi 26/12

Horaires habituels
Du mardi au vendredi : 9h-12h30, 15h-19h
Le samedi non stop : de 8h à 19h
Le dimanche : de 9h30 à 12h30
Fermé le lundi

Horaires exceptionnels
Pour les 24 et 31 décembre : 9h00-12h30 et 14h30-16h00

Fermé les 25 décembre et 1er janvier

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 vos produits 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