



L'Entre Mets

CARTE ANNUELLE 2026/2027

hors fêtes de fin d'année

Traiteur
Boucher et Charcutier

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

Les buissons

Tradition	49,90 €
100 mini brochettes de charcuterie, fromage et condiments	
Végétarien	43,90 €
100 mini brochettes de légumes et condiments + sauces	

Les plateaux apéritifs

6 Verrines salées	14,59 €	9 Mini faluches fraîcheur	17,64 €
<ul style="list-style-type: none">• 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		<ul style="list-style-type: none">• Salade, tomate, jambon de volaille, mayonnaise	
9 Cassolettes de salades de fruits de mer	18,80 €	12 Briochées garnies	20,89 €
<ul style="list-style-type: none">• Perles marines et gambas marinées• Salade de crevettes croquantes• Salade de petites St-Jacques et écrevisses aux agrumes		<ul style="list-style-type: none">• Saumon fumé et son mesclun• Mousse de foie de canard• Rillettes aux deux saumons	
9 Mini bagels	11,90 €	12 Mini wraps	20,89 €
<ul style="list-style-type: none">• Saumon fumé• Tomate parmesan• Crème de fromage frais et ciboulette		<ul style="list-style-type: none">• Saumon fumé et fromage frais à la ciboulette• Jambon Serrano et moutarde• Fromage de chèvre et petits légumes• Poulet au curry et poivrons	
15 Toasts variés au saumon	23,41 €	20 Canapés variés	30,97 €
<ul style="list-style-type: none">• 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		<ul style="list-style-type: none">• Chèvre, concombre, radis et câpres• Saumon fumé, oeufs de saumon, aneth• Concassé provençal, tomate, olives et féta• Artichauts, tapenade noire.	
		18 Bouchées végétariennes	23,90 €
		<ul style="list-style-type: none">• Cakes herbes-fèves• Financiers tomate-mozzarella• Cakes Soignon-mascarpone-cranberry• Lingots aux poivrons• Sandwichs aux légumes• Burgers thaï yuzu-coriandre	

LES COCKTAILS

Les cocktails apéritifs

6 pièces salées/personne
Minimum 6 personnes

DÉLICE EXPRESS

8,10 €/personne

Canapés variés
Briochées garnies
Bouchées
végétariennes
Cassolettes de salades
de fruits de mer

DÉLICE D'INITIÉS

10,40 €/personne

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

PUR DÉLICE

12,55 €/personne

Cassolettes de salades
de fruits de mer
Mini wraps
Verrines salées
Toasts variés de
saumon
Bouchées
végétariennes
Mini faluches fraîcheur

Les cocktails dînatoires

13 pièces salées/personne
+ 2 sucrées /personne
Minimum 6 personnes

LA PAUSE

15,52 €/personne

Canapés variés
Verrines salées
Briochées garnies
Bouchées
végétariennes
Cassolettes de salades
de fruits de mer
Mignardises sucrées

LA PARENTHÈSE

17,90 €/personne

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

L'INSTANT

20,25 €/personne

Cassolettes de salades
de fruits de mer
Mini wraps
Verrines salées
Toasts variés de
saumon
Bouchées
végétariennes
Mini faluches fraîcheur
Mignardises sucrées
Mini macarons

LES PLATEAUX SUCRÉS

12 mini-macarons 12,00 €

12 mignardises 15,30 €

LES ENTRÉES

Les entrées froides

Langue lucullus et son confit d'oignons	7,38 €
Duo de tomates (crabe/thon)	5,80 €
Aiguillette de saumon fumé et crabe sur perles marines.....	6,38 €
Coupe de cabillaud	8,50 €
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 €
Roulé de saumon fumé Argenteuil	7,38 €
Pavé de saumon en Bellevue et ses perles marines	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

Les entrées chaudes

Crêpe au jambon et champignons	3,90 €
Cassolette aux ris de veau et cèpes	8,70 €
Vol-au-vent volaille	5,39 €
Vol-au-vent aux ris de veau	7,59 €
Plateau de 12 escargots	9,50 €
Saint-Jacques gratinée	7,59 €
Brioche perdue de foie gras et sa pomme rôtie	8,90 €

LES ACCOMPAGNEMENTS

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 €
Fondue d'endives	2,80 €

LES PLATS CUISINÉS

Minimum 6 personnes
Sans légumes
Prix à la part

Les viandes

Carbonnade flamande à la bière d'Orval	8,98 €
Osso bucco de veau aux tomates confites.....	8,98 €
Rôti de boeuf en croûte sauce foie gras	11,80 €
Pavé de ris de veau aux morilles.....	10,80 €
Souris d'agneau confite à l'ail d'Arleux	8,98 €
Tajine d'agneau aux mendiants (fruits secs)	8,98 €

La volaille

Caille désossée et farcie périgourdine laquée au coulis de figues.....	9,90 €
Pavé de magret de canard à la mangue <u>ou</u> à l'orange <u>ou</u> au poivre vert .	8,98 €
Rôti de pintade désossée et farcie sauce périgourdine.....	8,98 €
Waterzoï de volaille sauce crème et sa julienne de légumes	8,98 €

Le poisson

Waterzoï de la mer (Haddock fumé, St-Jacques, gambas, saumon, poisson blanc et sauce hollandaise)	9,80 €
Tournedos de saumon Rossini et sauce à l'orange	10,98 €
Carbonnade de lotte à la bière d'Orval et copeaux de Guanciale	10,98 €

Les plats complets

Couscous royal (Agneau, merguez, poulet, semoule, légumes au jus et harissa)	10,70 €
Paëlla (Riz safrané, calamar, poulet, poisson, moules, chorizo, crevettes, légumes)	8,90 €
Choucroute de la mer (choucroute, St-Jacques, saumon, poisson blanc, haddock, crevettes, pommes de terre et sauce hollandaise).....	11,50 €

Les végétariens



Gratin de pommes de terre, camembert et épinards	7,98 €
Tajine de légumes Semoule aux raisins	8,90 €

LES BUFFETS

Minimum 8 personnes

	TYPE I 17 €/personne	TYPE II 19 €/personne	TYPE III 21 €/personne
Entrée (au choix)	<ul style="list-style-type: none">• Duo de tomates crabe et thon• Coupe hawaïenne	<ul style="list-style-type: none">• Langue Lucullus• Coupe de cabillaud	<ul style="list-style-type: none">• Assiette de saumon fumé et rillettes de saumon• Assiette de foie gras au chutney figue
Plat	<ul style="list-style-type: none">• Pilon grillé• Roulade maison• Terrine grand-mère• Rosette• Rôti de porc	<ul style="list-style-type: none">• Terrine de saumon à l'oseille• Pâté en croûte Richelieu• Terrine Grand-mère• Chaud/froid de poulet à l'estragon	<ul style="list-style-type: none">• Terrine de St-Jacques• Coupe hawaïenne• Rôti de boeuf• Chaud/froid de poulet à l'estragon
Crudités	<ul style="list-style-type: none">• Taboulé oriental• Carottes râpées• Céleri rémoulade• Salade de riz	<ul style="list-style-type: none">• Piémontaise• Taboulé oriental• Salade de tomates à la grecque• Coleslaw• Carottes râpées	<ul style="list-style-type: none">• 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

ASSOCIATIONS, FÊTES FAMILIALES ...

Minimum
30 personnes.
Devis pour toute
autre proposition

Buffets

Entrées

TYPE IV
9 €/personne

Tomate au thon

TYPE V
13 €/personne

Coupe hawaïenne

Plat et crudités

Jambon blanc
Roulade maison
Terrine grand-mère
Rosette
Rôti de porc

Rôti de boeuf
Pavé de saumon bellevue
Potjevleesch
Chaud/froid de poulet à
l'estragon
Roulade maison

Taboulé oriental
Carottes râpées
Céleri rémoulade
Piémontaise

Taboulé oriental
Carottes râpées
Céleri rémoulade
Piémontaise

Sauces

2 sauces (gribiche,
bourguignonne)

2 sauces (gribiche,
bourguignonne)

Condiments

Cornichons
Petits oignons

Cornichons
Petits oignons

Plats cuisinés

8 €/personne (+0,50 € si plats chauds)

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

Pain et beurre

0,80 €/personne

Fromages

2,50 €/personne

Brie, mimolette, chèvre :

1 morceau de chaque par personne

Desserts

2,80 €/personne

- Tarte tatin
- Mousse au chocolat
- Eclair au chocolat
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette de crumble aux pommes

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.

CONDITIONS DE COMMANDE

Horaires du magasin :

Du mardi au vendredi : 9h à 12h30 et 15h à 19h.

Le samedi non stop : de 8h à 19h - Le dimanche : de 9h30 à 12h30 - Fermé le lundi

Livraisons sur Villeneuve d'Ascq et ses environs : 15 € en semaine,

25 € le dimanche et jour férié. Autres destinations : selon le kilométrage.

Pas de livraison en dehors du département du Nord

Commandes à passer 72 h avant, par téléphone ou en magasin

(sauf buffet, délai plus important)