

Artisan  
boucher charcutier  
depuis  
4 générations

# La Compagnie des Gourmets



Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur



## Carte Traiteur

208 rue J. Jaurès, 59491 Villeneuve d'Ascq  
Village de la Marque  
Tél. 03 20 45 22 43

Ouvert du Mardi au vendredi de 9h à 19h30,  
le samedi de 8h30 à 19h  
Fermé le dimanche et le lundi

68 bis rue Mirabeau, 59170 Croix  
Tél. 03 20 72 52 15

Ouvert le mardi et mercredi de 9h à 19h,  
le jeudi de 9h à 13h  
le vendredi et samedi de 9h à 13h  
et de 15h30 à 19h  
Fermé le dimanche et le lundi

[www.lacompagniedesgourmets.fr](http://www.lacompagniedesgourmets.fr)



# L'Apéritif

## Nos pains surprises 56 sandwiches

Charcuterie ou fromage 30€

Charcuterie et fromage 30€

Fraicheur 37€ (salade, tomate, mayo et jambon)

Pêcheur 48€ (crabe, surimi, thon, saumon fumé)

## Plateau toast prestige 24 pieces 29€

Blinis au saumon fumé, foie gras et figues, magret et mousse de canard, crevette et sa mousseline, tartare et œuf de truite, tomate confite et fromage de chèvre

## Plateau tapas 16 pieces 30€

Spécialité de pain italien agrémenté :

Serrano, olive, concassé de tomate et sablé au parmesan

Fromage manchego, tomate confite, crème de basilic et roquette

Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone et roquette

Comté, tomate cerise, crème de fromage moutardée et mélange d'épices

## Le pain polaire 24 sandwiches 48€

(pain nordique agrémenté de saumon fumé avec crème à l'aneth et haddock fumé agrémenté de crème d'avocat au citron)

## Plateau navettes briochées 10 pieces 14€

Crabe, rillettes, jambon cru, filet américain, gouda, fromage frais, hollandaise

## Plateau mini bagnats 10 pieces 15€

Salade, tomate, jambon ou thon



Pour toute commande, un délai de 48 à 72 heures est nécessaire.

# Nos en-cas

## Le froid

### Les planches a partager minimum 4 personnes - 48h de délai

**L'italienne** 9€/pers : coppa, lomo, chiffonnade de jambon cru italien, tomate cerise confite, mozzarella, olive

**La terroir** 8.50€/pers : rilette, pâté de campagne, saucisse fumée, rosette, saucisson pur porc, bleu d'auvergne, comté, petits oignons et cornichons

**L'espagnol** 9€/pers: chiffonnade de jambon serrano, lomo, olive, marmelade de poivron à l'ail, manchego, chorizo culard et perche

**Formule sandwich / wrap** 60€ 4 pièces/personnes, minimum 5 personnes -72 heures délai

**Wrap 1** : saumon fumé, fromage frais, salade et tomate

**Wrap 2** : jambon de dinde, mayonnaise au curry, salade et tomate

**Sandwich 1** : jambon cru, roquette et mayonnaise au pesto

**Sandwich 2** : thon à la mexicaine, salade et œuf cuit

## Le chaud

**Le welsh** 5.50€/pièce - cheddar, bière, moutarde, pain de mie, crème et jambon (+2€caution/pot)

**La foccacia** 6€/pièce - pain foccacia, jambon cru, pesto, tomate confite et parmesan

**La fajitas au poulet** 5.20€/pièce - fajitas, poulet, champignons, haricot vert, oignons, crème à l'oignon)

**Le nem au poulet** 1.25€ pièce

**La croquette aux crevettes grises** 3.40€ pièce



Nous travaillons avec des produits frais, un délai peut-être nécessaire pour toute commande

# Nos Quiches

## 20€ le kg (environ 550grs/la quiche)

La lorraine

La légume (poivrons, oignons, tomate et jambon)

La chorizo et fromage raclette

La chèvre courgettes et tomate cerise confites

La maroilles

La tome de Cambrai (tome cambrai, tomate, jambon cru, herbes de provence)

La poireaux et saint jacques

La tomate / mozzarella et jambon cru

La savoyarde (tomate, jambon et emmental)

La rustique (oignons/moutarde/jambon et lard fumé)

La champignons et lardons

L'endive et miel et thym

La chèvre et chorizo maison



# Nos Entrées

## Les entrées froides

**Le foie gras de canard** : présenté a la tranche avec sa brioche minimum  
2 pers 16€ la part

**Le saumon fumé** par nos soins 65€ le kg

**L'assiette terre et mer** : duo de saumon fumé et de foie gras avec sa  
brioche 15€ la part

**L'avocat aux crevettes** 7.20€ la part

**La tomate aux crevettes grises** 6.90€ la part

**Le dos de saumon** sauce verte 6.70€ la part

**Carpaccio de saumon fumé et Saint-Jacques** à la passion 8.00€ la part

**Le duo de tomate** crabe surimi et écrevisses 6.60€ la part



## Les entrées chaudes

### La mer

**La Saint-Jacques** aux petits légumes 8.70€ la part

**Le pavé de saumon** et fondue de poireaux jus a l'estragon 8.50€ la part

**La cassolette de poisson** aux agrumes 6€ la part (saumon, cabillaud et courgette,  
carotte, pamplemousse, orange)

**Le pavé de loup de mer** sur poêlée de champignons et chips de jambon cru 8.80€ la part

### La terre

**La timbale de ris de veau Argenteuil** 8.70€ la part

**Le bun roll de canard** sur jeunes pousses d'épinard et crème balsamique 7.20€ la part

**La douzaine d'escargot** 10.50€ la douzaine

**La brioche périgourdine** 9.50€ la part (girolle,pleurote,champignon paris,raisins,  
corinthe blanc et médaillon de foie gras accompagné de son jus)

## Les traditionnelles

**La bouchée a la reine** 6€ pièce

**Le vol au vent** 6.50€ pièce

**La crêpe jambon et champignons** 3.30€ pièce

**La coquille Saint-Jacques** 7€ pièce

**Le bitoke** 2.50€ pièce

**Le tatin de légumes** 3€ pièce

**le friand du chef** 5.50€ pièce

**La bouchée au jambon** 4€ pièce

**La crêpe aux fruits de mer** 5€ pièce  
(pétoncles, crevettes et écrevisses,  
champignons )

**Le croissant au jambon** 4.50€ pièce





# Nos PLats

**Le pavé de veau aux champignons**, fagots de haricots verts 9.50€ la part

**Les noisettes d'agneau**, endive braisée et tomate provençale 9.70€ la part

**La pintade** accompagnée de pomme et poire caramélisées 8.60€ la part

**Le magret de canard** et son tian de légumes 9.20€ la part

**Les fluteaux de mignon de porc** au maroilles et sa poêlée de champignons 8.50€ la part

**Le dos de cabillaud** effiloché de légumes et sa crème de tomate 9.20€ la part

## Les plats traditionnels

**Le cassoulet** 15€ le kg

**Le hachis parmentier** 14€ le kg

**La langue de bœuf** sauce tomate 14€ le kg

**La langue de veau** sauce ravigote 15€ le kg

**Le couscous** aux trois viandes 11€ le kg

**La poule au riz** 14€ le kg

**La blanquette de veau** à l'ancienne ou lyonnaise 14€ le kg

**Le pot au feu** et ses légumes 10€ le kg

**Le spaghetti bolognaise** 14€ le kg

**La tagliatelle carbonara** 14€ le kg

**Le parmentier de bœuf** à la patate douce 17€ le kg



Tous nos plat sont disponibles dès 4 personnes à la part,  
ou en rondaux autochauffants de 10 à 60 personnes.

## Nos Accompagnements

**Pomme dauphine** 9€ le kg

**Pomme normande** (pdt reconstituée avec crème,lait,gruyère) 11€ le kg

**Purée de patate douce** 14€ le kg

**Râpé de pomme de terre** 1.05€ pièce

**Gratin dauphinois** 2.15€ pièce

**Purée campagnarde** (crème,lardons,echalotes) 16€ le kg

**Aligot de l'aubrac** 20€ le kg

**Purée de pomme de terre** 14€ le kg

*Artisan*  
boucher charcutier  
depuis  
**4** générations



# Notre Buffet froid

**Les formules :** minimum 10 personnes

13€/pers : 3 viandes, 1 poisson, 4 crudités, 2 sauces

16€ /pers : 4 viandes, 1 poisson 5 crudités, 2 sauces

19.50€ /pers : 4 viandes, 2 poissons, 5 crudités, 3 sauces

24€/pers : 5 viandes, 2 poissons, 6 crudités, 4 sauces

**Les viandes :** rôti de bœuf, rôti de porc, pilons de poulet, pâté en croute de porc, jambon cru, jambon blanc, rôti de poulet, assortiment de charcuterie (rosette, salami, mortadelle).

**Les poissons :** tomate au crabe, terrine de poisson, œuf norvégien sur salade ciselée, cocktail de fruits de mer, coupe hawaïenne (surimi, ananas, saumon frais, sauce citron, échalote, salade verte)

**Les crudités :** céleri, betterave, macédoine, carotte rapée, taboulé, perle marine, salade de charlotte, tomate, piémontaise, coleslaw

**Les sauces :** moutarde, mayonnaise, ketchup, cocktail, fines herbes

Un acompte de 50% vous sera demandé pour toute réservation de buffet  
Merci de passer commande 7 jours à l'avance

# Notre Barbecue

## La saucisserie

**Nature :** porc et veau 15.90€ le kg

**Persillée :** porc et veau, persil, ail 16.40€ le kg

**Spéciales et merguez** 17€ le kg

**Merguez :** bœuf, agneau, épices, piment

**Curry** porc et veau, curry fait maison

**Piri-piri** porc et veau, épice, piment

**Italienne** porc et veau, tomate confite, pistache, fenouil, jambon cru

**Canard** porc, canard, pruneaux, thym, épices

**Mexicaine** porc et veau, curcuma, gingembre, cumin, coriandre, cannelle, fenugrec, ail

**Chorizette** porc et veau, épice à chistorra

**Fromage ciboulette** porc et veau, gruyère râpé et ciboulette

**Printanière** porc et veau, poireaux, oignons rôti et emmental râpé

**Maroilles** porc et veau, maroilles et champignons

**Volaille** poulet, porc, persil et oignons

**Cheddar** porc et veau, cheddar, ciboulette et moutarde

**Lyonnaise** porc et veau, andouillette, échalote, moutarde, persil

## Les brochettes

**Bœuf provençale** 29.50€ le kg

**Poulet à l'indienne** 17€ le kg

**Dinde mojitos** 17€ le kg

**Agneau ail et fines herbes** 29€ le kg

**Veau printanière** 28.50€ le kg

**Canard aux pruneaux** 25€ le kg

**Mignon au chorizo** 23€ le kg

**Joue de porc tandori** 20 € le kg

**Boulette de viande au curcuma** 17€ le kg

**Gambas au poivre rose et ciboulette** Prix selon cours

**Banderille** (fine tranche de lard torsadé sur brochette) 1.30€ pièce

## Les viandes marinées :

**La pluma aux girolles** 22€ le kg

**L'onglet à l'échalote** 30,70€ le kg

**Le pavé de bœuf mariné** au poivre, échalote ou chef (baie rose, persil, ciboulette) 30.70€ le kg

**L'araignée de porc** au poivre de lampong (poivre doux et non piquant) 18€ le kilo

**Le travers de porc** bbq cuit vapeur 12.50€ le kg

**La tranche de lard** mexicaine 14€ le kg

**Le pavé de saumon mariné** au citron vert 34€ le kg

**Le pavé de veau mariné** printanier 29€ le kg

**Le coquelet crapaudine** à l'indienne 14€ le kg

**L'os à moelle** bbq 7€ le kg

**Le pilon de poulet mariné** curry, cuit vapeur 9.90€ le kg

## Selon arrivage :

**La côte de cochon maturée du roc d'Olive, nos côtes à l'os de bœuf et de veau, natures ou marinées, nos côtes à l'os maturées aux origines diverses**

Pour accompagner vos repas en famille et entre amis, découvrez :

- nos sacs de charbon de bois en sac de 4 et 10 kg
- notre gamme de crudités et pommes de terre
- notre gamme de rosés et vins



# Nos Rôtis farcis

- Le mignon de porc orloff** (bacon et emmental) 22.50€ le kg
- Le mignon porc à l'italienne** (mozzarella , pesto, tomate confite , jambon cru) 23€ le kg
- Le mignon de porc à l'espagnol** (mozzarella et chorizo fait maison façon orloff) 23€ le kg
- Le mignon de porc farci** aux abricots et ciboulette 25€ le kg
- La gondole dauphinoise** (mignon porc, reblochon, oignons rôtis, saucisse fumée) 23€ le kg
- Le rôti de porc façon berger** (poireaux, chèvre et miel) 18.50€ le kg
- Le rôti de dinde farci normand** (hachis, pomme caramélisée, lardons, raisins et crème) 23€ le kg
- Le rôti de veau ricotta, épinard et mendiants** (noisette et amande) 29€ le kg
- Le rôti de dinde au maroilles et champignons** 23€ le kg
- L'épaule d'agneau farci ricotta, épinard et pignons de pin** 24.50€ le kg
- Le rôti d'agneau farci au beurre d'ail** 29.50€ le kg
- L'épaule d'agneau farcie 1001 nuits** (hachis, épinard, abricots moelleux, pruneaux et miel) 24.50€ le kg
- La paupiette à l'italienne** (dinde, mozzarella, jambon cru, tomate confite et basilic) 19.90€ le kg



Pour toute commande, un délais de 24 à 48 heures est nécessaire.

# Plateaux de Viandes

**La pierre** minimum 2 personnes 8.50€/part  
Rumsteak, onglet de bœuf, escalope veau, rôti de porc, escalope de dinde

**La plancha** minimum 4 pers 13€/part  
Cote d'agneau, rumsteak, escalope milanaise, onglet, escalope de dinde, mignon de porc, 2 variétés de mini-steak haché, pruneaux au lard, saucisse nature, persillée et merguez

**La fondue** minimum 4 personnes 8.50€/part  
Cube de bœuf, veau, poulet et mignon porc

**Le party gourmet** minimum 4 personnes 13€/part  
Onglet bœuf, steak haché, paupiette de veau, escalope de dinde, cote d'agneau, saucisse nature, saucisse francfort, saucisse fumée, œuf de caille au lard, champignons, haricot vert, lamelle d'oignon, rondelle tomate, et pomme paillason

**Le gargantua** minimum 4 personnes 18.90€/part  
Tournedos bœuf Rossini, cordon bleu de dinde, mignon de porc au chorizo ,cote d'agneau au beurre d'ail, brochette de blanc de poulet, filet de canard au pruneaux, escalope de veau milanaise, saucisse nature, persillé et merguez

**Le tepan yaki** minimum 4 personnes 13€/part  
Mini brochette de poulet à l'indienne, mignon de porc mariné au poivre, onglet mariné à l'échalote, cote d'agneau ail et fines herbe, pavé de bœuf mariné chef, saucisse nature, persillée et merguez

**Le carpaccio de bœuf** mini 2 personnes 7.30€/part  
Fine tranche de bœuf, copeaux de parmesan, vinaigrette au citron, roquette



Pour toute commande, un délais de 24 à 48 heures est nécessaire.



Nous travaillons avec des produits frais, un délai de 48 à 72h vous sera demandé pour toute commande, merci de votre compréhension. Nous nous réservons le droit de modifier certains prix sans préavis ainsi que certains produits en fonction des cours et des approvisionnements