

La Compagnie
des Gourmets



Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

Spécial Fêtes
2024-2025

www.lacompagniedesgourmets.fr

Artisan
boucher charcutier
depuis
4 générations

L'apéritif

Pains surprise

56 sandwiches

Charcuterie ou fromage 30€
 Charcuterie et fromage 30€
 Fraicheur 37€
 Crabe et surimi 44€
 Crabe et surimi, saumon, thon 48€
 Saumon fumé 51€

Toasts Prestige

24 pièces, 26€
 50g de saumon fumé,
 foie gras et figues, anis et mousse
 de cardamome et sirop de fleur,
 tartare et œuf de truffe,
 tomate confite et fromage de chèvre

Pain polaire

24 pièces, 27€
 fruits fumés, râblés, osme moutarde,
 thon blanc, Philadelphia, avocat, citron,
 haddock fumé, petit Bily, corail

Plateau festif

24 pièces, 29€
 mini choux farcis,
 coque mousses saumon, aneth,
 tartelette mousse canard, parrot, magret

Les plateaux

Mini feuilletés

36 les 100 gms (à 30 pièces)
 boudin blanc, choucroute,
 vol au vent, escargot

Tartelettes apéritives

25 pièces, 27€
 5 sortes de mini-auches : lorraine,
 pizza, manilles, saumon, poireau

Les entrées froides

La 1/2 langouste des mers froides
 à la parisienne 22€⁵⁰ la part

Saumon fumé par nos soins 6€⁰⁰/les 100 gms
 +1€ personne si mise sur plat

Dôme de saumon et fromage frais 7€⁵⁰ la part
 baklava, carotte, courgette

Millefeuille de cabillaud fumé 8€⁵⁰ la part
 crème à la betterave

Dos de saumon grillé 6€⁵⁰ la part

Tomate crevettes grises 6€⁰⁰ la part

Avocat au crabe 6€⁰⁰ la part

Foie gras de canard 140€ le kg
 tranche env 50gms, +1€ personne si mise sur plat

Foie gras d'oie 225€ le kg
 tranche env 50gms, +1€ personne si mise sur plat

Nougat de foie gras de canard 155€ le kg
 tranche env 50gms, +1€ personne si mise sur plat
 (il est accompagné de graines, poires, ail, etc,
 abricot, mûres, noix et raisins)

Langue Lucullus 115€ le kg
 tranche env 50gms,
 +1€ personne si mise sur plat

Les entrées chaudes

Noix de Saint-Jacques aux petits légumes 8€⁰⁰ la part

Burn roll's ris d'agneau, risotto butternut, champignons 8€⁰⁰ la part

Pavé de loup de mer en robe poireaux 8€⁰⁰ la part
 turbot, mango, carotte, gingembre

Pain brioche périgourdine 9€⁰⁰ la part
 grofles, pleurotes, d'arrogions de paris, robin Corniche Blanc, médaillon de
 foie gras

Timbale de ris de veau argenteuil 8€⁰⁰ la part

Boudin blanc truffé 26€ le kg

Escargots au beurre à l'ail 7€⁵⁰ la demi douzaine

Les plats chauds

Chapon pommes, poires, raisin, miel 15€⁰⁰ la part

Ballotin de dinde aux giroles 10€ la part

Rôti de sanglier grand-mère 13€⁵⁰ la part
 oignons grelots, lardons, vin rouge

Carré d'agneau en croute d'herbe 15€⁵⁰ la part

Ces 4 plats sont accompagnés de Fagot d'asperges vertes
 et pomme de terre farcie aux champignons poêlés.

Pavé de cerf / biche, poire au vin,
 gratin de pommes de terre aux cépes et noix 15€⁰⁰ la part

LaCompagnieDesGourmets

Les plateaux de viandes

Party Gourmet : 9 sortes de viande, 5 sortes de légumes

11€⁹⁰ par personne minimum 4 personnes

On y trouve le bœuf, les grillés de veau, escalope de dinde, côte d'agneau, saucisse de porc, escalope de veau, fondart, saucisse fumée, œuf de caille au lait, champignons, haricots verts, tomates, oignons, pommes de terre pilonnées

Nous avons les accords et vous offrons le beurre et la sauce à volonté gratuites.
Les portions de 150 viues sont disponibles par appareil. Dans le menu en menu disponible.



Plateau Pierrade : 5 sortes de viande

8€⁹⁰/personne minimum 2 personnes

escalope, onglet, nœud de porc, escalope de veau, escalope de dinde - 200 grs / personne

Plateau Fondue : 4 sortes de viande

7€⁹⁰/personne minimum 4 personnes

Escalopes de bœuf, noisette de magret de porc, cubes de rôti de veau, cubes blancs de poulet - 200 grs / personne

Plateau Plancha : 12 sortes de viande

12€⁹⁰ /personne minimum 4 personnes

Côte d'agneau, escalope de dinde, onglet de bœuf, magret de porc, noisette, escalope de veau, nœud de porc, escalope de bœuf, escalope de veau, escalope de dinde, escalope de porc, escalope de bœuf, escalope de veau, escalope de dinde, escalope de porc - 350 grs / personne



Les volailles

Le chapon de BRESSE 59€⁹⁰ le kg

affilé roulé sous toile, pièce de 2,8 à 3 kg

Le chapon fermier PAC* RAGUET 22€⁹⁰ le kg

pièce de 2,5 kg

Le mini chapon PAC* RAGUET 25€⁹⁰ le kg

pièce de 2 kg

La pouarde PAC* RAGUET 21€⁹⁰ le kg

pièce de 1,8 kg

La pouarde de BRESSE 48€ le kg

affilé roulé sous toile, pièce de 1,4 à 1,8 kg

Le chapon pintade PAC* RAGUET 31€⁹⁰ le kg

pièce de 2 kg

La dinde fermière PAC* D'ANCENIS 22€ le kg

pièce de 3,5 kg

La dinde de BRESSE 38€ le kg

affilé roulé sous toile, pièce de 2,2 à 3,5 kg

La pintade fermière PAC* d'AUVERGNE 21€ le kg

pièce de 1,5 kg

Le filet de canard 28€ le kg

Le suprême de chapon 29€⁹⁰ le kg

La cuisse de chapon 18€⁹⁰ le kg

la caille royale 23€ le kg

le pigeon plein 37€⁹⁰ le kg

*PAC : volaille paysanne, élevée et gâtée à l'ancienne (voir site)

Pour farcir vos volailles, nos farces fines truffées et périgourdine seront disponibles, merci de préciser lors de votre commande si vous désirez vos volailles farcies ou non

Les rôtis de volaille

Rôti de pintade farci 36€ le kg

pièce de 800 grs - farce fine, amande et noisettes torréfiées, jeunes pousses déperlant et ricotta

Rôti de chapon farci Périgourdin 39€⁹⁰ le kg

pièce de 850 à 900 grs - farce fine, pomme caramélisée, foie gras, pistaches, foie de volaille

Rôti de pouarde farci aux morilles 36€ le kg

pièce de 450 grs - farce fine, morilles, et réduction d'échalote sur vin moelleux

Les gibiers

Pour vos commandes de gibiers, merci de commander le plus vite, sous réserve de disponibilité

Pavé de cerf/biche 48€ le kg

pièce de 140/150grs

Rôti de cuissot de cerf/biche 42€⁹⁰ le kg

pièce de 800 grs à 1,2 kg

Cuissot de chevreuil 37€⁹⁰ le kg

pièce de 1,6 à 2,5 kg

Rôti de cuissot de chevreuil 47€⁹⁰ le kg

pièce de 1 à 1,2 kg

Faisan 43€ pièce

Poule faisane 37€⁹⁰ pièce

Colvert 19€ pièce

Artisan
boucher charcutier
depuis
4 générations

www.lacompaniedesgourmets.fr

Buffet spécial fêtes

17€⁵⁰ par personne, minimum 10 personnes

Aspic Argenteuil

Rôti de bœuf

Pâté de poulet aux morilles en croûte

Saumon fumé par nos soins

Jambon italien

*Assortiment de crudités : carottes râpées, céleri remoulade, salade de betterave, salade charlotte, perles marines.
Merci de passer commande 7 jours à l'avance. Un acompte de 50% vous sera demandé.

DÉLAIS DE COMMANDE :

Noël : mercredi 18 décembre 2024 - 19h

Nouvel an : jeudi 26 décembre 2023 - 12h

aucune commande ne pourra être modifiée après ces dates, merci pour votre compréhension

Nous serons ouverts

le dimanche 22 décembre de 9h à 13h,

le lundi 23 décembre de 8h30 à 13h30,

le mardi 24 décembre de 8h30 à 15h.

Nous serons fermés le 25 décembre et 1^{er} janvier.

Aucune commande ne pourra être prise par téléphone. Un acompte sera demandé pour celle-ci et un ticket numéroté vous sera remis, merci de le conserver, aucune commande ne sera remise sans ce ticket numéroté !



*Tarifs au 5 novembre 2024 (et valides jusqu'au 31 décembre 2024). Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits en fonction des cours et des approvisionnements.

68 bis, rue Mirabeau, 59170 Croix

Tél. 03 20 72 52 15

208, rue J. Jaurès, 59491 Villeneuve d'Ascq

Tél. 03 20 45 22 43

 LaCompagnieDesGourmets

www.lacompaniedesgourmets.fr