

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

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 paillasson

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