Fêtes 2026

la Compagnie des Gourmets

Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur



APÉRITIF

Pour l'apéritif

Toasts Prestige · 26 € le plateau de 24 pièces
Blinis au saumon fumé, foie gras et figues, magret et mousse de canard, crevette et sa mousseline, tartare et oeuf de truite, tomate confite et fromage de chèvre.

Nos pains surprise

Fromage · 33 €
Charcuterie et fromage · 33 €
Charcuterie · 33 €
Fraîcheur · 40 €
Crabe et surimi · 47,00 €
Crabe, surimi, saumon et thon · 51 €
Saumon fumé · 54 €

Bouchées à partager

Tartelettes apéritives · 30 € le plateau de 25 pièces
Mini quiches : lorraine, pizza, maroilles, saumon et poireau.

Mini feuilletés · 3,50 € / 100 g
Boudin blanc, saucisse, vol-au-vent et escargot.



ENTRÉES ET PLATS

À votre table

Les entrées froides

Saumon fumé par nos soins · 6,85 € / 100 g
Entremets landais · 8,50 € / part
Magret fumé, figue fraîche, foie gras et cranberries.
Avocat au crabe · 6,50 € / part
Tomate aux crevettes grises · 6,20 € / part
Foie gras de canard · 16 € / 100 g
Saumon et foie gras : supplément de 1 € par personne pour la mise sur plat.

Les entrées chaudes

Saint-Jacques aux petits légumes · 9 € / part
Filet de bar, asperges vertes et girolles · 9,20 € / part
Escargots au beurre à l'ail · 8 € / douzaine
Ris de veau Argenteuil · 9,50e / part
Boudin blanc truffé · 26€ / kg

Les plats chauds

Chapon cuisiné aux morilles · 17,50 € / part
Gratin de pommes de terre à la truffe, carottes glacées au miel et fagots de haricots verts.
Moelleux de volaille farci au foie gras · 10 € / part
Sauce au foie gras et copeaux. Même garniture que le chapon.
Pavé de cerf ou de biche · 17,50 € / part
Poire au vin et gratin de pommes de terre à la truffe.

BUFFETS ET PLATEAUX

À partager

Le buffet spécial fêtes

Buffet froid · 19,50 € / personne

Minimum 10 personnes

Médaillon de langouste en terrine d'écrevisses, rôti de bœuf, pâté en croûte de volaille aux morilles, saumon fumé par nos soins et jambon cru.
Crudités : carottes râpées, céleri rémoulade, salade de betterave, salade charlotte et perle marine.
Commande 7 jours à l'avance. Acompte de 50 %.



Nos plateaux de viande

Nous louons les appareils, caution de 15 € par appareil.
Beurre et sauce à crêpes sucrées offerts.

Party Gourmet · 13,50 € / personne

Minimum 4 personnes

9 sortes de viande et 5 légumes.
Onglet, steak haché, paupiette de veau, escalope de dinde, côte d'agneau, saucisse porc et veau, francfort, saucisse fumée et œuf de caille au lard. Champignon, haricot vert, tomate, oignons et pommes de terre paillassons.

Pierrade · 9,50 € / personne

Minimum 2 personnes

Rumsteak, onglet, rôti de porc, escalope de veau et escalope de dinde.

Plancha · 14,50 € / personne

Minimum 2 personnes

12 sortes de viandes.
Côte d'agneau, escalope de dinde, onglet de bœuf, mignon de porc, rumsteck, escalope de veau milanaise, 2 variétés de mini steaks hachés, pruneaux au lard, saucisses nature, persillée et merguez.

Vos commandes

Pour Noël : Clôture des commandes le samedi 19 décembre.
Pour le Nouvel An : Clôture de commandes le samedi 26 décembre.
Merci de commander en boutique. Aucune commande par téléphone.
Un acompte vous sera demandé et un ticket numéroté vous sera remis.
Présentez ce ticket lors du retrait.
Les commandes ne pourront plus être modifiées après les dates de clôture.

Horaires de fêtes

21 décembre : 14 h – 19 h 30 · 22 décembre : 9 h – 19 h 30
23 décembre : 8 h 30 – 13 h · 24 décembre : 9 h – 15 h 30

Fermeture les 25, 28 décembre et 1er janvier.
Certains prix et produits sont susceptibles d'être modifiés selon les cours et les approvisionnements.

VOLAILLES ET GIBIER

Nos rôtis de volaille

Chapon farci périgourdin · 45 € / kg
Farce fine, pommes caramélisées, foie gras, pistaches et foie de volaille. Pièce de 850 à 900 g.
Poularde farcie aux morilles · 42 € / kg
Farce fine, morilles et réduction d'échalote au vin moelleux. Pièce d'environ 450 g.

Nos volailles

Chapon fermier PAC Raguet · 25,70 € / kg
Pièce de 2,6 kg.
Mini chapon PAC Raguet · 26,40 € / kg
Pièce de 2 kg.
Poularde PAC Raguet · 23,10 € / kg
Pièce de 1,8 kg.
Chapon pintade PAC Raguet · 33,80 € / kg
Pièce de 2 kg.
Dinde fermière PAC Raguet · 29,20 € / kg
Pièce de 3,5 kg.
Pintade fermière PAC d'Auvergne · 21 € / kg
Pièce de 1,5 kg.

Farces fines truffée et périgourdine disponibles.
Précisez à la commande si vous souhaitez une volaille farcie.



Le gibier

Pavé de cerf ou de biche · 65 € / kg
Pièce de 140 à 160 g.
Rôti de cuissot de cerf ou de biche · 58,40 € / kg
Pièce de 800 g à 1,2 kg.
Rôti de cuissot de chevreuil · 46 € / kg
Pièce de 1 à 1,2 kg.
Faisan · 27 € la pièce
Poule faisane · 27 € la pièce
Colvert · 19 € la pièce
Pour le gibier, merci de commander au plus tôt.

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

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

CB · Chèque Déjeuner · Ticket Restaurant

IPNS - ne pas jeter sur la voie publique - visuels non contractuels.