

La Compagnie des Gourmets



Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

Spécial Fêtes
de fin d'année 2025 - 2026

*Artisan
boucher charcutier
depuis
4 générations*

www.lacompaniedesgourmets.fr

L'apéritif

Pains surprise

56 sandwiches

Charcuterie ou fromage 30€

Charcuterie et fromage 30€

Fraicheur (salade tomate, mayo et jambon) 37€

Crabe surimi 44€

Crabe surimi, saumon et thon 48€

Saumon fumé 51€



Les plateaux

Toasts Prestige 24 pièces - 26€

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

Pain Polaire 24 pièces - 27€

Truite fumée, raifort, crème moutarde

Saumon fumé, Philadelphia, avocat, citron

Haddock fumé, petit Billy, cerfeuil

Festif 24 pièces - 29€

Cannelé au chorizo

Bouchée escargot

Gougère

Crevette croustillante



Tartelettes apéritives

25 pièces - 28€

5 sortes de mini quiches :
lorraine, pizza, maroilles,
saumon, poireau

Mini feuilletés

3€ les 100 grs (env. 3 à 5 pièces)

Boudin blanc, saucisse,

vol au vent, escargot

Les entrées froides

La 1/2 langouste des mers froides à la parisienne 24€50 la part

Saumon fumé par nos soins 6€85 les 100 grs

+ 1€/pers. si mise sur plat

Opera de saumon mousse fromagère citronnée 6€50 la part

Assiette périgourdine 8€50 la part

(magret fumé, foie gras, tomate cerise, noix, gésiers confit, mache,
mesclun, vinaigrette balsamique)

Dos de saumon grillé 6€20 la part

Avocat au crabe 6€50 la part

Tomate au cocktail de crevettes 6€20 la part

Foie gras de canard 16€ les 100 grs

(tranche de 50 grs env.) + 1€/pers. si mise sur plat

Nougat de foie gras ananas et framboise 19€90 les 100 grs

(tranche de 50 grs env.)



Les entrées chaudes

Noix de st jacques aux petits légumes 9€ la part

Crevette bleue crème d'ail fondue poireaux 8€70 la part

Coque briochée de pintade 9€50 la part

(Giroles, cèpes, butternut, foie gras)

Timbale de ris de veau Argenteuil 9€50 la part

Médallions de lotte sauce crémeuse échalotes, purée
carottes 9€20 la part

Boudin blanc truffé 26€ le kg

Escargots au beurre à l'ail 8€ la douzaine

Les plats chauds

Chapon cuisine au riesling 16€90 la part

Ballotin de volaille aux champignons, raisin, marron
10€ la part

Tournedos de magret de canard 14€50 la part

Pavé de veau 13€50 la part

Ces 4 plats sont accompagnés d'un pressé de pomme de terre, fagots
aux 3 légumes (haricot, carotte, brocoli), Poêlée champignons

Pavé de cerf ou biche, 16€90 la part

accompagné de poire au vin, pressé de pomme de terre



Les plateaux de viande

Nous prêtons les appareils et vous offrons le beurre et la sauce à crêpe sucrées. Une caution de 15€ vous sera demandé par appareil prêté

Le party gourmet 9 sortes de viande, 5 sortes de légume

13€ /personne - minimum 4 pers

Onglet, steak haché, paupiette de veau, escalope de dinde, côte d'agneau, saucisse porc et veau, francfort, saucisse fumée, œuf de caille au lard, champignon, haricot vert, tomate, oignons, pomme de terre paillassons.



Le plateau pierrade 5 sortes de viande

8€50 /personne - minimum 2 pers

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



Le plateau du village

14€50 /personne - minimum 2 pers

La côte d'agneau aux herbes, le tournedos Rossini, l'onglet à l'échalote, le cordon bleu de veau, le haché pané, le duo de boudin, l'escalope de volaille, le pruneau et abricot au lard



Les volailles de Bresse, des Landes et d'Auvergne

Le chapon de Bresse effilée roulé sous toile 58€ le kg - pièce de 2,8 à 3 kg

Le chapon fermier PAC raguét 22€50 le kg - pièce de 2,6 kg

Le mini chapon PAC raguét 24€ le kg - pièce de 2 kg

La poularde PAC raguét 21€40 le kg - pièce de 1,8 kg

La poularde de Bresse effilée roulée sous toile 49€ le kg - pièce de 1,6 à 1,8 kg

Le chapon pintade PAC raguét 31€50 le kg - pièce de 2,6 kg

La dinde fermière PAC 26€ le kg - pièce de 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 32€ le kg

La cuisse de chapon 19€90 le kg

La caille royale 23€50 le kg

Le pigeon plein 37€50 le kg

Pour farcir vos volaille, demandez nos farces fines truffée et périgourdine. Merci de préciser lord de votre commande si vous désirez vos volailles farcies ou non.



Les rôtis de volailles

Rôti de dinde farcie 36€ le kg

Farce fine, poire et pomme caramélisées, spéculos et raisins (pièce de 850 à 900 grs)

Rôti de chapon farci périgourdin 42€ le kg

Farce fine, pomme caramélisées, foie gras, pistaches, foie de volaille (pièce de 850 à 900 grs)

Rôti de poularde farcie aux morilles 39€90 le kg

Farce fine, morilles, et réduction d'échalote sur vin moelleux (pièce de 450 grs env.)

Les gibiers

Pour vous assurer de la disponibilité, merci de passer commande au plus vite

Pavé de cerf/biche 48€ le kg - pièce de 140 à 160 grs

Rôti de cuissot cerf/biche 52€90 le kg - rôti de 800 grs à 1,2 kg pièce

Cuissot de chevreuil 35€ le kg - pièce de 1,6 à 2,5 le kg

Rôti de cuissot de chevreuil 43€ le kg - pièce de 1 à 1,2 kg

Faisan 43€ pièce Poule faisane 39€ pièce

Colvert 19€ pièce





Buffet spécial fêtes

18€50 par personne - minimum 10 personnes

Dos de saumon grillée

Rôti de bœuf

Pâté croute volaille et marrons

Saumon fumé par nos soins

Jambon Serrano

Assortiment de crudités : carottes râpées, céleri rémoulade,
salade de betterave, salade charlotte, perle marine

Merci de passer commande 7 jours à l'avance. Un acompte de 50% vous sera demandé

DÉLAIS DE COMMANDE :

Noël : jeudi 18 décembre 2025 - 19h

Nouvel an : mardi 26 décembre 2025 - 12h

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

Nous serons ouverts

le lundi 22 décembre de 14h à 19h30,

le mardi 23 décembre de 8h30 à 13h30,

le mercredi 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 2025 et valables jusqu'au 31 décembre 2025. 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