

La Compagnie des Gourmets



LA CARTE

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**



www.lacompagniedesgourmets.fr

L'APÉRITIF

Assortiment de 15 verrines 22,50€

5 perles marines, crème citronnée
5 tartares saumon, guacamole, saumon fumé
5 tartares de tomate, crevettes roses citronnées, tomate séchée

Le plateau de tapas (16 pièces) 25€

Jambon serrano, olive noire, concassée de tomate et sable au parmesan
Fromage manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone, huile d'olive et roquette
Fromage comté, tomate cerise, crème fromage moutardées et mélange d'épices

Le plateau de toasts prestigés (24 pièces) 20€

Pain noir, fromage frais, œuf de truite
Pain viennois, pêche 4 épices, foie gras de canard
Mini blinis, saumon fumé, mousseline citronnée
Pain de campagne, rilette de cabillaud, poivron rouge, aneth, ciboulette
Pain fougasse, tomate confite, fromage de brebis
Pain de maïs, magret de canard, demi griottine

Pour 5 personnes 18€/pers

10 verrines & 10 bagels
10 mini sandwichs gourmands
15 bouchées dégustation
10 mini quiches & 15 club sandwichs

Le plateau de mini bagels (24 pièces) 29€

Saumon fumé
Tomate et parmesan
Crème fromage frais et ciboulette

Le plateau de bouchées dégustation (28 pièces) 25€

Bouchées savoyardes, bouchées provençales, Gougères à l'emmental, croques monsieur, briochettes à l'arlésienne, briochettes d'escargot, tartelettes st jacques

Le plateau de navettes (20 pièces) 26€

Crabe, Rillettes, Filet américain, Jambon cru, Gouda, Fromage frais, Hollande

Le plateau de pains bagnat (20 pièces) 26€

Jambon, Thon

Le plateau bistrot (24 pièces) 20€

Serrano, Cèvre, Pesto, Rillettes d'oie et Saucisson sec

Pour 5 personnes 11.50€/pers

10 navettes assorties
10 tapas & 10 mini bagnats
15 club sandwichs

À PARTAGER

Charcuterie 26€

Fromage 26€

Charcuterie / Fromage 26€

Jambon Cru 35,50€

Fraicheur 33€

Crabe Surimi/Saumon 40€

Pêcheur (Crabe, Thon, Saumon Fumé) 40€

Tout Saumon 44€

LES PAINS SURPRISE

LES PLANCHES

Planche continentale (4 pers.) 7€/pers

Camembert, rilette de porc, magret de canard fumé, pâté de campagne, conté, rosette en tranche, emmental en dés, rilette saumon, petits oignons, cornichons.

Planche du terroir (4 pers.) 7€/pers

Jambon blanc, rosette, raisin blanc, bleu d'auvergne, beaufort, Chorizo culard doux, cornichons.

Planche italienne (4 pers.) 8€/pers

Mini involtini speck, jambon cru, olives vertes, saucisson Milano et Sopressa, billes de mozzarella, tomates séchées, artichaut.



LE BUFFET

Les formules :

11€/pers

14€/pers

17,50€/pers

22€/pers

Les viandes : rôti de bœuf, rôti de porc, pilon de poulet, pâté en croute, 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, saumon fumé, dos saumon, cocktail de fruits de mer, coupe hawaïenne (surimi, ananas, saumon frais, sauce citron, échalote, salade verte)

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

les sauces : moutarde, mayonnaise, ketchup, cocktail, fines herbes

(3 viandes, 1 poisson, 4 crudités, 2 sauces)
(4 viandes, 1 poisson, 5 crudités, 2 sauces)
(4 viandes, 2 poissons, 5 crudités, 3 sauces)
(5 viandes, 2 poissons, 6 crudités, 4 sauces)



Lorraine
Maroilles

Poireaux, gouda

Poireaux, st jacques

Poireaux, saumon fumé

Fruits de mer
(petoncle, crevette, écrevisse)

Tomate, mozzarella

Océane (poireau, carotte, petoncle, colin, échalote, vin blanc)

Reblochon (reblochon, courgette, champignon)

Savoyarde (tomate, jambon, gruyère, lard fumé)

Champignons

Rustique (moutarde, oignons, lard fumé)

Bergère (crème, pomme de terre, poireaux, lard fumé, chèvre)

Poulet (blanc poulet, échalote, pointe d'asperge, tomate cerise)

Brocolis, poulet (blanc de poulet, brocolis, échalote, tomate cerise)

Saumon, épinard

Saumon, julienne légumes

Endives

Tartiflette (reblochon, pomme de terre, lard fumé)

Chèvre, courgette

Légumes (trio de poivrons, oignons, dés jambon, tomate)

NOS QUICHES

demi ou entière sur commande - 17€/kg

Thon

Chèvre, chorizo

Raclette, chorizo

Fraicheur (fromage ail fine herbe, échalote, courgette, carotte, jambon, tomate confite)



Tresse aux 4 fromages	2,50€ /pièce	Jurassien	2,30€ /pièce	Provençale	2,50€ /pièce
Saumon a l'oseille	3,30€ /pièce	Maroilles, jambon cru	3,10€ /pièce	Au fromage de chèvre	2,60€ /pièce
Poisson au beurre blanc	2,90€ /pièce	Croustade de volaille	2,60€ /pièce	Tatin de légumes confits	2,40€ /pièce

LES FEUILLETÉS

LES ENTRÉES FROIDES

- Tomate aux crevettes grises 7€ /pièce
- Avocat surprise 7,50€/pièce
- Avocat au crabe et surimi 6€/pièce
- Dos de saumon grillé sauce verte 7€/pièce
- L'assiette du pêcheur 9€/pièce
(sur salade iceberg, assortiment de petites saint-jacques, crevettes, saumon fumé et effeuillé de saumon grillé et sa verrine de perle marine)
- Médaille de saumon rose 6,50€/pièce
- L'assiette gourmande 8,50€/pièce
(jambon ibérique, magret fumé, entremet au foie gras, tomate confite, copeaux de parmesan, iceberg, roquette)
- L'assiette saumon fumé par nos soins 7€/pièce
- L'assiette fois gras de canard maison (avec confit et gelée) 10€/pièce



CHAUDES

- Vol au vent 5€ /pièce
- Bouchée a la reine 4,20€ /pièce
- Bouchée aux fruits de mer 3,70€ /pièce
- Coquille st jacques 5,20€ /pièce
- Roulé a la béchamel 1,70€ /pièce
- Tartelette au jambon 2,80€ /pièce
- Croissant au jambon 2,90€ /pièce
- Crepe au jambon et champignons 2,90€ /pièce
- Crepe au jambon sans champignons 2,60€ /pièce
- Cassolette de st jacques 7,50€ /pièce
aux petits légumes
- Timbale de ris de veau Argenteuil 7,50€ /pièce
- La douzaine d'escargot 6€ /pièce
- Feuilleté de filet de canard 7,50€ /pièce
sauce porto sur poêlé de champignons
- Tarte fine de gambas 7,50€ /pièce
aux poireaux sauce safranée
- Lingot de lotte en robe de lard 8€ /pièce

LE BBQ prix au kilo



- | | | |
|--|--|--|
| Brochette de bœuf marinée 24,90€ | Brochette d'aiguillette d'onglet à l'échalote 24,50€ | Dos de cabillaud mariné 20€ |
| Brochette de dinde marinée 17,50€ | Les banderilles 1,20€/pce 11€ les 10 | Coquelet en crapaudine mariné 12€ |
| Brochette de poulet marinée 17,50€ | Pavé de bœuf mariné aux 3 poivres, à l'échalote ou chef 24,50€ | Pilons de poulet cuit et mariné 9,20€ |
| Brochette d'agneau marinée 26€ | Pavé de veau mariné 25,50€ | Ailerons de poulet cuit et mariné 10€ |
| Brochette de veau marinée 25,50€ | Cote à l'os de bœuf 22,66€ | Saucisse curry 15,03€ |
| Brochette de filet de canard 25€ | Cote à l'os de veau 24,50€ | Saucisse piri piri 15,03€ |
| Brochette de mignon mariné poivre vert 19,50€ | Cote d'agneau marinée 25€ | Saucisse italienne 15,03€ |
| Brochette de mignon et chorizo marinée 19,50€ | Cote de porc marinée 10€ | Saucisse mexicaine 15,03€ |
| Brochette de joue de porc confite marinée 16€ | Travers de porc confit mariné 10,20€ | Saucisse campagnarde 15,03€ |
| Brochette de boulette de viande marinée 16€ | Travers de porc cru 6,50€ | Saucisse printanière 15,03€ |
| Brochette de gambas marinée 1,60€/pce 15€ les 10 | Tranche de lard mariné 10€ | Saucisse marocaine 15,03€ |
| | Ribs de bœuf confit et mariné 12,50€ | Saucisse pikanto 15,03€ |
| | L'os à moelle BBQ 6€ | Saucisse de poulet 15,03€ |
| | Tranche de paleron mariné 17€ | Saucisse chorizo 15,03€ |
| | Carré d'agneau à la française mariné 39,90€ | Saucisse de volaille 15,03€ |
| | Tranche de gigot mariné 25,65€ | Saucisse fromage et ciboulette 15,03€ |
| | Pavé de saumon mariné 20€ | Saucisse de canard aux pruneaux 15,03€ |
| | Pavé de thon mariné 22,50€ | Merguez 12,87€ |

Pour accompagner vos BBQ, Les pomme de terre BBQ ail et fines herbes ou paprika doux 6.63€ le kilo et un grand choix de crudités et à votre disposition en magasin

NOS PLATS

- | | |
|--|--|
| Grenadin de veau 7,50€/la part | 1/4 de pintade 6,50€/la part |
| Noisette d'agneau 7€/la part | 1/2 coquelet 5,50€/la part |
| Triplette de cote d'agneau 6,50€/la part | Magret de canard 6,50€/la part |
| Dos de saumon grille 6,50€/la part | Filet mignon orloff 5,50€/la part |
| Dos de cabillaud 7€/la part | Noisette de mignon de porc 6,50€/la part |

A base de pomme de terre

- Gratin dauphinois individuelle 2€/pièce
- Pomme maxime 0,55€/pièce
- Purée de patate douce 8€/kg
- Pomme de terre normande 6,10€/kg (environ 225grs)
- Rappé de pomme de terre 0,70€/pièce
- Croquette de pomme de terre 0,25€/pièce
- Pomme dauphine 6,90€/kg (6pièces environ 95grs)
- Aligot de l'Aubrac 14€/kg

Tomate Italienne 0,90€/pièce

- Endives braisée 10€/kg
- épinard à la crème 10€/kg
- fagot de haricot vert 0,70€/pièce
- poêle de champignons 11€/kg
- Riz à l'espagnole 11,50€/kg
(riz jaune, oignons frit, petit pois, chorizo)
- Flan de duxelles de champignon 2,40€/pièce
- Rose Anna de carotte en tarte fine 1,90€/kg
(carotte déposé sur fondue de poireau)
- Poêlée primeur 12€/kg
(pois gourmand, pois maraichers, oignons cives)

NOS GARNITURES

A base de fruit

- Pommes caramélisées
(1/2 pomme) 0,80€/pièce
- Poires caramélisées
(1/2 poire) 0,80€/pièce

NOS PLATEAUX DE VIANDE



Le plateau tepan yaki min. 2 pers. **11€/pers.**
Mini brochette de blanc de poulet mariné au curry doux, mignon de porc mariné au poivre de Lampong, onglet mariné à l'échalote, côte d'agneau aux herbes, pavé de bœuf mariné chef, saucisse nature, persillé et merguez présenté sur plateaux.



Le plateau de viande pierrade min. 2 pers. **6,50€/pers.**
Rumsteak, onglet, rôti de porc, escalope de veau et escalope de dinde présentés sur plateaux



Le party gourmet min. 4 pers. **10,50€/pers.**
Onglet de bœuf, steak haché de bœuf, paupiette de veau, escalope de dinde, côte d'agneau, saucisse nature, saucisse de francfort, saucisse fumée, œuf de caille au lard, champignons, haricots vert, lamelle d'oignons, rondelle de tomate et pomme de terre paillason



Le plateau plancha min. 2 pers. **11€/pers.**
Côte d'agneau, escalope de dinde, onglet de bœuf, rumsteak, mignon de porc, escalope de veau milanaise, deux variétés de mini haché, pruneaux au lard, saucisse nature, persillée et merguez



Le plateau raclette min. 4 pers. **9€/pers.**
jambon blanc, rosette, jambon cru, chorizo, mortadelle, bacon, fromage à raclette et pomme de terre cuite vapeur



Le plateau fondue min. 4 pers. **6,60€/pers.**
Cubes de rumsteak, cube de blanc de poulet, cube de mignon de porc et cube de rôti de veau



Le plateau gargantua min. 2 pers. **16,60€/pers.**
Tournedos de bœuf Rossini, cordon bleu de dinde, mignon de porc au chorizo, côte d'agneau maître d'hôtel, brochette de blanc de poulet



NOS SPÉCIALITÉS VIANDES FARCIES

- Mignon de porc orloff (mignon de porc, gruyère et bacon ou échine fumé) **21€**
- Mignon de porc à l'italienne (mignon de porc, mozzarella, pesto, tomate confite et jambon cru) **23€**
- Mignon de porc à l'espagnole (mignon de porc, chorizo et mozzarella) **23€**
- Mignon de porc farci aux petits légumes (farce persillée, dés de carotte, dés de courgette, crème et gruyère) **23€**
- Mignon de porc farci landais (mignon de porc, farce nature, dés de foie gras et figue moelleuse) **27€**
- Mignon de porc terre et mer (mignon de porc, saumon fumé et fromage aux herbes et ail) **27€**
- Mignon de porc farci aux abricots (mignon de porc, farce persillée et abricots moelleux) **23€**
- Mignon de porc farci **23€**
- Côte brunch (côte échine marinée et agrémentée de gruyère et rondelle de tomate) **10€**
- Gondole dauphinoise (mignon de porc, reblochon, saucisse fumée et oignons frits) **23€**
- Gondole savoyarde (mignon de porc, fromage raclette, rosette et oignon frits) **23€**
- Rôti de porc chèvre miel et poireaux (effiloché de blanc de poireaux, tranche de buchette de chèvre et miel) **14€**
- Rôti de veau farci normand (farce nature, pomme caramélisée, lardons et raisins de Corinthe) **26€**
- Rôti de veau farci ricotta épinard et pignon de pin (farce nature, ricotta, épinard et pignon de pin) **26€**
- Cordon bleu de veau (escalope de veau, bacon et gruyère) **25,50€**
- Florentin de veau (escalope de veau, feuille d'épinard, gruyère râpé) **25,50€**
- Saltimbocca (escalope de veau, jambon cru, tomate confite et feuille de basilic) **25,50€**
- Rôti de canard forestier (filet de canard, farce nature, champignons, cerfeuil, ciboulette, persil plat et ail) **27€**
- Rôti de canard 1001 nuits (filet de canard, farce nature, framboises, ananas et curcuma) **28€**
- Rôti de canard et son cœur de foie gras (filet de canard et figer de foie gras de canard) **28€**
- Rôti de lapin vitellus (rable de lapin désossé, farce persillée, ris de veau, champignons et épinard) **24€**

- Rôti de lapin aux petits légumes (rable de lapin désossé, farce nature, dés de carotte, dés de courgette, gruyère et crème) **24€**
- Rôti de dinde fraîcheur (dinde, farce persillée, fromage tartare, et tomate confite) **18€**
- Rôti de dinde à la dijonnaise (dinde, farce aromatisée à la moutarde et cheddar) **18€**
- Rôti de dinde printanier (dinde, blanc de poireaux, jambon blanc et gruyère) **18€**
- Rôti de dinde farci au bleu et aux poires (dinde, farce persillée, bleu d'auvergne et poire caramélisées) **18€**
- Rôti de dinde ardennais (dinde, farce persillée, saucisse fumée, jambon blanc) **18€**
- Rôti de dinde farci périgourdine (farce persillée, foie de volaille, pomme caramélisées, raisins de Corinthe et pistache) **22€**
- Rôti de dinde farci **18€**
- Paupiette italienne (escalope de dinde, jambon cru, mozzarella, basilic et tomate confite) **18€**
- Paupiette de bœuf au mariolle (bœuf, farce persillée, maroilles et champignons) **18,50€**
- Escalope génoise (dinde, fromage ail et fines herbes et jambon blanc, chapelure au pesto) **18€**
- Filet de poulet farci camembert et poire (poulet, camembert et poire caramélisées) **18€**
- Filet de poulet farci carbonara (poulet, farce persillée, crème, lardons et oignons) **18€**
- Filet de poulet farci **18€**
- L'épaule d'agneau farci aux fruits secs (agneau, farce persillée, pruneaux, abricots, raisins, miel et épinard) **20€**
- L'épaule d'agneau farci ricotta épinard et pignons de pin (agneau, farce persillée, ricotta, épinard et pignons de pin) **20€**
- Le rôti d'agneau farci au beurre d'ail (gigot d'agneau, beurre à l'ail fait maison) **26€**
- Le carre d'agneau marine ail et fines herbes **39,90€**
- Plateau de carpaccio de veau vitellus minimum 2 personnes **11€ le plateau de 2 pers**
- Plateau de carpaccio de bœuf minimum 2 personnes **11€ le plateau de 2 pers**

SOIRÉE TÉLÉ

Formule 2 Wraps 7€/pers.

- Saumon Fumé, Fromage Frais, Salade, Tomate Séchée
- Rôti De Dinde, Mayonnaise Au Curry, Tomate Séchée, Salade

Formule 3 Sandwichs 6€/pers.

- Pain De Campagne, Jambon Fumé, Concombre, Tomate Gruyère
- Pain Céréale, Thon, Tomate, Œuf, Salade
- Pain Aux Olives, Jambon Cru, Tomate Séchée, Salade, Mayonnaise Pesto

Formule 2 Wraps + 3 Sandwichs 13€/pers.

Nous nous réservons le droit de modifier certains prix sans préavis ainsi que certains produits en fonction des cours et des approvisionnements.

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

Tél. 03 20 45 22 43

Mardi, Mercredi, Jeudi 9H00 - 19H30

Vendredi 9H00 - 13H30 / 15H00 - 19H30

Samedi 8H30 - 19H00

Dimanche matin 9H00 - 12H30

68 Bis Rue Mirabeau 59170 Croix

Tél. 03 20 72 52 15

Mardi, Mercredi, Jeudi, Samedi

8H00 - 13H00 / 15H30 - 19H00

Vendredi 10H00 - 13H00 / 15H30 à 19H00

Fermé le Dimanche et le Lundi



CB dès 10€

Trouvez-nous facilement sur www.lacompagniedesgourmets.fr

La compagnie des gourmets