



Plaisir de recevoir

Steen
Traiteur

Les mises en bouche



Assortiment de mini fours

Bouchées de ris de veau / feuilletés d'escargots / feuilletés merguez / feuilletés saucisses / pizzas / croque-monsieur / quichettes au Maroilles / bourses chèvre-épinards / saumon poireaux .

Le plateau de 24 pièces [4 x 6 sortes] 14,90 €

Le plateau de 40 pièces [8 x 5 sortes] 22,90 €

Plateau de croque-monsieur

Cheddar - saucisse / Jambon / Poulet.

Le plateau de 15 pièces 8,90 €

Plateau apéritif fraîcheur* [Présentation originale]

Carottes / Tomates cerise / Concombres / Brocolis / Radis / Choux-fleur / Dés de fromage / Le tout accompagné de 2 sauces (cocktail et verte).

Le plateau de 10 personnes 25,90 €

Mini faluches

Poulet crudités / Poissons au crabe, salade / Thon oeuf

Le plateau 16 pièces 18,50 €

Assortiment asiatique

Nems de bœuf / Nems de Porc / Acras de Morue / Samoussas + sauce

Le plateau 16 pièces 11,50 €

Défilé de mini macarons [Goût surprenant au foie gras]

Les 6 mini macarons 7,90 €

Les 12 mini macarons 14,90 €

Ardoise apéritive**

Rillettes pur porc / Rillettes .saumon / Saindoux échalotes /

Fromages Tomates cerises / Rosette / Salami / Chorizo / Jambon cru

L'ardoise 17,70 €

Plateau de Toasts [Présentation innovante]

Fromage kiwi / Poisson / Crevettes / Jambon cru / Œuf dur / Tomate cerise.

Le plateau 35 pièces 29,90 €

Pain surprise [10 personnes, 50 sandwiches environ]

Mixte [Charcuterie/Fromage] 27,90 €

Fraîcheur [Jambon, crudités, tomates] 27,90 €

Poissons variés [Crabe, saumon fumé, thonade] 29,90 €

Pain Terre et Mer [Poisson, charcuterie, fromage] 29,90 €

Mini navettes

Jambon-salade / Crème de foie / Fromage / Poisson.

Le plateau 20 pièces 17,50 €

Ecrin de mini wraps

[Poulet curry / Jambon salade / Thonade]

Le plateau 12 pièces 15,90 €

Mini Cheeseburger au poulet

Le plateau 12 pièces 16,90 €

Mini Burgers maison au bœuf

Le plateau 12 pièces 16,90 €

*Consigne : 3€ **Consigne : 5€

Les entrées froides Les entrées chaudes

- Foie gras de canard - les 100grs **8,50 €**
- Foie gras d'oie - les 100 grs **12,50 €**
- Assiette de foie gras garnie **9,90 €**
- Demi langouste à la parisienne **18,90 €**
- Avocat aux crevettes **4,90 €**
- Opéra au saumon fumé **5,90 €**
- Millefeuille de crabe et crevettes **5,90 €**
- Bavarois de saumon aux pommes **5,90 €**
- Fraîcheur de melon aux crevettes, sauce cocktail **5,50 €**
- Ananas Victoria Acapulco **5,90 €**
- Saumon fumé maison - les 100grs : **5,90 €**
- Médaille de saumon rose garni **5,90 €**

- Cassolette* de ris de veau à le fleur de bière*** **7,00 €**
- Brochette* de Saint-Jacques et gambas et son risotto au saumon **7,90 €**
- Poêlée* de Saint-Jacques au saumon fumé **7,90 €**
- Corolles* de sole farcie aux crevettes grises, sauce safranée **7,90 €**
- Cassolette* de filet de caille et ris de veau, sauce truffée **7,90 €**
- Tournedos* de lotte au Bayonne et brunoise de légumes **8,50 €**
- Crumble* de dos de cabillaud, aux petits légumes **7,90 €**
- Chartreuse* de saumon et sole et fondue de poireaux **7,90 €**
- Coquille de filet de sole **4,90 €**
- Coquille Saint-Jacques au Riesling *** **5,90 €**
- Crabe farci aux petits légumes **4,90 €**
- Assiette de 12 escargots de bourgogne **5,90 €**
- Boudin blanc nature - le kg **17,90 €**
- Boudin blanc truffé [1%] - le kg **19,90 €**

Vous trouverez également vos entrées habituelles crêpe / roulé au fromage / bouchée à la reine / au ris de veau / coquille de saumon, au poisson etc...



Assiette de foie gras garni



Bavarois de saumon



Avocat crevettes



Brochette de de St Jacques



Boudin blanc

* Consigne : 3€ ***L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les plats

Les légumes (à votre demande)

- Tournedos de filet de bœuf Rossini, sauce périgieux **9,95 €**
- Mignon de porc flambé au Calvados*** **7,00 €**
- Jambonneau de cochon de lait caramélisé **18,90 €**
(± 3kg) - le kg
- Jambon à l'os sauce Champagne*** **6,90 €**
- Suprême de pintade au spéculos **7,90 €**
- Chapon des mille et une nuits aux fruits secs **7,90 €**
- Filet de canard à l'orange **7,90 €**
- Millefeuille de veau au Noilly*** **8,90 €**
- Roulade de dinde de la Mère Noël aux éclats châtaignes **7,50 €**
- Mignonettes de biche, sauce poivrade **9,90 €**
- Tournedos d'agneau farcie aux aromates, sauce à l'ail des ours **8,50 €**
- Noix de ris de veau flambée au Genièvre*** **9,50 €**
- Cotriade** de la mer (Saint Jacques, sole, cabillaud) **8,90 €**
sauce citronnée

- Tomate provençale / Beignet d'ananas /
Croquettes de pommes de terre (3).
la pièce **1,00 €**
- Fagot d'haricots verts et carottes /
Pomme aux airelles / Nems de légumes
la pièce **1,10 €**
- Gratin dauphinois / Pomme de terre flamande /
Flan de potimarron aux châtaignes.
la pièce **1,60 €**
- Tagliatelles de légumes / Risotto au saumon et parmesan /
Poêlée de champignons à la crème
la pièce **2,50 €**

Menu enfant

1 crêpe au Jambon ou Quiche lorraine

Volaille fermière, sauce champomy
Croquettes rigolottes (3)



Un cadeau offert
pour chaque enfant
avec son menu

8,95€/pers.

(Le prix indiqué est associé à 1 seul légume.)



Nos potages (1 litre)

Velouté d'asperges : 5,50 €

Velouté de potimarron : 3,90 €

Velouté forestier : 3,90 €

Velouté de légumes frais : 3,90 €

Velouté de courgettes : 3,90 €



Nos sauces Le litre 10 € à 15 €

Périgueux / Normande / Agrumes / Spéculos / Fruits secs /

Foie gras / Poivre / Champagne .

Viandes et Volailles prêtes à cuire

(Uniquement sur commande, à associer à nos sauces maison)

Filet de boeuf au foie gras

Noix de ris de veau

Filet mignon ardennais

Filet de porc norvégien

Caille désossée aux pommes

Roulade de dinde farcie aux marrons

Suprême de chapon au foie gras

Pintade désossée aux raisins

Paupiette de veau aux truffes

Rôti de veau / de dinde / de porc Orloff

Gigot d'agneau au beurre d'ail

Chapon / dinde / oie / caille / pigeon

Canard / filet et cuisse de canard

Cuisse de dinde / pintade fermière

Poularde / chapon / chapon pintade

Volaille rôtie à votre demande

chapon, dinde, chapon pintade, poularde, canard,
oie...

Se renseigner au magasin

Les formules conviviales

(min. 10 pers.)

1 assortiment d'entrées

+ 1 plat au choix

14,50€ /pers.

Assortiment d'entrées froides

Roulade de saumon fumé

Tomates océanes, œufs mimosa

Un plat au choix

- Couscous (mouton, merguez, poulet, légumes) sa semoule et de l'harissa (+1€50)
- Paella, riz safrané (+1€50)
- Joue de bœuf, pommes vapeur ou gratin dauphinois
- Tajine d'agneau, légumes au miel et semoule aux raisins
- Blanquette de veau à la forestière, riz basmati
- Waterzoï de volaille au maroilles, émincés de légumes
- Sauté de porc à la bière, pommes de terre sautées
- Waterzoï de la mer, risotto au parmesan
- Cassoulet royal à la graisse d'oie

Plat seul garni

9,90€ /pers.

Menus de fêtes

[Valable jusque fin janvier]

Menu 1 - 23,90€/pers.

3 mini fours assortis
—
Assiette de foie gras garnie
ou
Assiette de saumon fumé
—
Mignonettes de biche
ou
Millefeuille de veau au Noilly***
—
Gratin dauphinois truffé (1%)
et nem de légumes

Menu 2 - 21,90€/pers.

3 mini fours assortis
—
Coquille Saint Jacques au Riesling***
ou
Opéra au saumon
—
Cotriade ** de poisson, sauce citronnée
—
Risotto au saumon et parmesan
Nem de légumes

Menu 3 - 19,90€/pers.

3 mini fours assortis
—
Croustade de ris de veau
ou
Millefeuille de crabe et crevettes
—
Chapon des mille et une nuits
ou
Suprême de Pintade au spéculos
—
Gratin dauphinois truffé (1%)
et nem de légumes

Buffet Festif - 18,90€/pers. [Spécialement pour le 24 et 31 décembre]

Effiloché de jambon cru, quelques billes de melon.
Oreillons de pêches au crabe.
Farandole d'oeufs aux saveurs océanes.
Triangle de foie gras et son toast.
Cocktail de crevettes.
Rosace de rôti de boeuf cuit et sa sauce verte.
Aiguillettes de canard laqués au miel.
Jambon à l'os en habit d'ananas.
Crudités variées à choisir (300 grs/pers.)



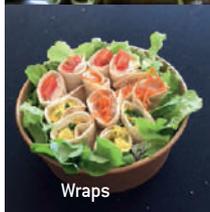
Dates limite pour les commandes
20 décembre pour le réveillon de Noël
et le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an.
Tout changement dans le menu entraînera une facturation à la carte.

Buffets froids

(Min 20 pers.)



Brochettes



Wraps



Cône au saumon



Mini faluches



Jambonneau de cochon de lait caramélisé



Ardoise apéritive

Buffet Escapade 13,50€/pers.

Rôti de bœuf.
Terrine maison.
Charcuterie variée.
Crudités assorties (300g/pers.) à choisir.
Pain de campagne.

Sauces cocktail et verte,
oignons blancs et cornichons.

Buffet Gourmand - 17,90€/pers.

Opéra au saumon fumé.
Tranche de melon et jambon cru.
Ananas Acapulco.
Fondant de bœuf et sa sauce tartare.
Blanc de poulet rôti.
Jambon braisé, en robe de fruits frais.
Assortiment de salades et crudités
(300g/pers.) à choisir.
Fromages de nos régions, beurre.
Brochette de 2 pains multi saveurs
Pain de campagne

Sauces cocktail, curry et verte,
cornichons, oignons.

Buffet Privilège - 21,90€/pers.

Cocktail de crevettes et avocats
aux segments d'orange.
Cône au saumon fumé.
Jambon de Bayonne et tranche de melon.
Farandole d'œufs aux saveurs océanes.
Rôti de bœuf et sa sauce béarnaise.
Jambonneau de cochon de lait tout en beauté.
Filet de canard au miel
Assortiment de crudités (300g/pers.) à choisir.
Plateau de fromages de nos régions, beurre.
Brochette de 2 pains multi saveurs et pain de campagne.

Sauces cocktail, curry et verte, cornichons, oignons.

Crudités et salades

Carottes râpées,
céleri rémoulade, haricots verts,
pâtes multicolores, taboulé aux pommes,
haricots verts à l'ancienne,
betteraves rouges, salade coleslaw,
pommes de terre vinaigrette,
salade de brocolis façon du chef,
salade campagnarde sauce cocktail,
salade paysanne sauce verte,
chou-fleur, vinaigrette,
riz niçois



Plateau gourmet

Plateau Gourmet* - 11,90€/pers.

Possibilité de location de poêlon 2€ / pers.
*Consigne de 25€. Possibilité d'achat poêlons.

Mini tournedos de bœuf, côte d'agneau, crépinette. Escalope
de veau panée. Filet mignon de porc. Filet de canard.
Saucisse. Blanc de poulet mariné, œuf et lard fumé, oignons,
beurre d'ail et sauces cocktail et verte.

Le tout accompagné de poêlée de légumes, 1 brochette de
tomates et petites pommes de terre rissolées.



Ouverture du magasin

le 24 décembre et 31 décembre :
8h - 18h30
le 25 décembre : 9h30 - 12h
Fermé le 1^{er} janvier

19, Grand place - 59114 Steenvoorde
Tél. 03 28 43 30 09 - Fax 03 28 40 69 62
www.van-inghelant-steenvoorde.com
fermé mercredi (sauf ouverture exceptionnelle)



Steen
traiteur
Van Inghelandt

Accédez directement au site web Van Inghelandt Steenvoorde en scannant directement ce code.