

Inspirations gourmandes



**Steen
traiteur**
Van Inghelandt

Les mises en bouche



* Consigne : 25€

Assortiment de mini fours

Bouchées de ris de veau / feuilletés d'escargots / feuilletés merguez / mini choux au fromage / 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

[Présentation originale]

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 baguettes (Nature et graines de pavot)

Jambon cru / Rillettes d'oie / Saumon fumé

Le plateau 12 pièces : 18,50€€

Mini faluches

Poulet crudités / Poissons tomates salade / Thon oeuf

Le plateau 12 pièces : 18,50€€

Brochettes apéritives

Tomate cerise - mozzarella / crevettes - ananas / poulet - chorizo - tomate / jambon cru - abricot - conté

La boîte de 16 brochettes : 24,50€€

Verrines

Foie gras, confit de figues et pain d'épices / Saumon fumé et guacamole / Crevettes et ananas à la Thai.

Les 3 verrines : 4,50€€

Les 9 verrines : 12,60€€

Défilé de mini macarons

[Goût surprenant au foie gras]

Les 6 mini macarons : 7,90€€

Les 12 mini macarons : 14,90€€

Pain surprise cubique

[Présentation originale]

Charcuterie - Saumon - Fromage - Thon.

10 personnes : 27,90 € €

Mini blinis

Fromage au noix, saumon fumé, oeuf dur, crevettes

Le plateau 16 pièces : 14,90 € €

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] 26,90 € €

Fraîcheur [Jambon, crudités, tomates] 26,90 € €

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 / Thon]

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€€

Les entrées froides

• Foie gras de canard - les 100grs	8,50 €
• Foie gras d'oie - les 100 grs	12,50 €
• Assiette de foie gras garnie	9,90 €
• Millefeuilles de foie gras au pain d'épice	6,90 €
• Demi langouste à la parisienne	16,90 €
• Langue Lucullus	8,90 €
• Avocat aux crevettes	4,90 €
• Entremet saumon avocat	5,50 €
• Opéra au saumon fumé	5,90 €
• Fraîcheur de melon, sauce cocktail aux crevettes	5,50 €
• Ananas Victoria Acapulco	5,90 €
• Saumon fumé maison - les 100grs :	5,70 €
• Médaillon de saumon rose garni	5,90 €
• Rémoulade de pommes vertes, saumon et crevettes	6,50 €
• Assiette de rillettes de poissons garnie	4,90 €
• Cigare de saumon, crème à l'aneth	5,90 €
• Nos pâtés en croûte	
• ris de veau le kg	28,00 €
• foie gras le kg	32,00 €



Millefeuilles de foie gras au pain d'épices



Cigare de saumon

Vous trouverez également toutes les entrées habituelles au magasin sur commande ou sur www.van-inghelandt-steenvoorde.com : crêpe / roulé au fromage / bouchée à la reine / au ris de veau / coquille de saumon, au poisson etc...

Les entrées chaudes



Assiette de foie gras garni

• Fricassé** de volaille fermière aux truffes surmonté d'un feuilletage	6,90 €
• Cassolette* de ris de veau au jet de houblon ***	7,00 €
• Pavé de saumon*, crème à l'oseille, duxelle de champignons	6,50 €
• Brochette* de Saint-Jacques et gambas et son risotto vert	7,90 €
• Poêlée* de Saint-Jacques au saumon fumé	7,90 €
• Darne de lotte* au Pays d'Auge***, pommes caramélisées	8,00 €
• Duo* Dorade et sole sauce au Banyuls***	7,50 €
• Roulade* de sole farcie aux Saint-Jacques sauce au foie gras	7,00 €
• Assiette de 12 escargots de bourgogne	5,90 €
• Boudin blanc nature - le kg	17,90 €
• Boudin blanc truffé (1%) - le kg	19,90 €
• Coquille de filet de sole	4,90 €
• Coquille Saint-Jacques au Riesling ***	5,90 €

* Consigne : 3€ ** Consigne : 5€ *** 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 à la normande € 7,00 €
- Jambonneau de cochon de lait caramélisé 18,90 €
(±3kg) - le kg €
- Grenadins de veau et ris de veau en duo majestueux, aux senteurs d'agrumes 8,90 €
- Suprême de pintade au spéculos € 7,90 €
- Chapon des mille et une nuits aux fruits secs € 7,90 €
- Filet de canard, au pêcher mignon 7,50 €
- Roulade de dinde farcie au boudin blanc truffé, sauce au foie gras aux éclats de châtaignes 7,50 €
- Agneau des 7 heures, aux herbes aromatiques, crème d'ail 8,50 €
- Marmite** de poissons (Saint Jacques - Sole - Crevettes) 8,50 €
sauce au Pineau**, émincés de légumes
- Filet de biche sauce poivrade 9,90 €

- Tomate provençale / Beignet d'ananas / Croquettes de pommes de terre [3].
la pièce 1,00 €€
- Fagot d'haricots verts et carottes / Pomme aux airelles / Chausson aux légumes
la pièce 1,10 €€
- Gratin dauphinois / Pomme de terre flamande
la pièce 1,60 €€
- Tagliatelles de légumes / Risotto aux crevettes / Soufflé de pommes de terre aux truffes.
la pièce 2,50 €€

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

Consigne : 5€ * L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Jambonneau de cochon de lait
caramélisé



Marmite de poisson



Filet de biche sauce poivrade



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 € €

Périgieux / 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 mignon ardennais ou forestier en croûte

Caille désossée aux pommes

Roulade de dinde farcie aux marrons

Suprême de chapon au foie gras

Pintade désossée aux raisins

Rôti de veau / de dinde / de porc Orloff

Gigot d'agneau au beurre d'ail

Filet de bœuf en brioche

Filet de biche

Tournedos de gigue de chevreuil

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
—
Filet de biche sauce poivrade
ou
Pavé de veau et ris de veau aux senteurs d'agrumes
—
Soufflé de pomme de terre truffé
Chausson aux petits légumes

Menu 2 - 18,90€/pers.

3 mini fours assortis
—
Coquille Saint Jacques au Riesling***
ou
Opéra au saumon
—
Marmite** de poissons (St-Jacques, sole et crevettes)
sauce au Pineau***
—
Risotto aux crevettes
Chausson aux petits légumes

Menu 3 - 18,30€/pers.

3 mini fours assortis
—
Cigarre de saumon garnie
ou
Croustade de ris de veau
—
Chapon des mille et une nuits
ou
Suprême de Pintade au spéculos
—
Soufflé de pomme de terre truffé
Chausson aux 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 laquée au miel.
Jambon à l'os en habit d'ananas.
Crudités variées à choisir (300 grs/pers.)

Dates limite pour les commandes
18 décembre pour le réveillon de Noël
et le 26 décembre pour le réveillon du nouvel an.
Tout changement dans le menu entraînera une facturation à la carte.

*** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. **Consigne : 5€

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 et 1 brochette de tomates et petites pommes de terre

Plateau Gourmet festif - 13,90€/pers.

3 mini faluches garnies
Plateau gourmet :

Mini tournedos bœuf rossini, côte d'agneau, veau milanais, mignon de porc mariné, filet de canard, boudin blanc, œuf et lard fumé, oignons, beurre d'ail, sauce cocktail et verte, poelée de légumes, brochette de tomates, brochette grenailles.

Valable jusque fin janvier



Plateau gourmet



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.

Buffets froids

(Min 20 pers.)

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.

1 tranche de foie gras et son toast et son confit
de fruits (suppl. 5,90€)



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.

Buffet Barbecue - 12,90€/pers. (10 pers. min.)

4 mini fours assortis
ou
3 mini navettes

Assortiment de viandes à griller (300 gr)
Brochette de bœuf
Brochette de volaille
Tournedos de volaille mariné
Lard barbecue
Saucisse
Merguez
Travers de porc

Assortiment de salades et crudités
(300 grs/pers) à choisir
Sauce cocktail / sauce verte

Autour d'une table en toute simplicité

- Plateau raclette.
- Menu fondue mixte.
- Plateau plancha.
- Plateau pierrade.

environ 5,90€/pers.



Passez un moment
convivial

Autour d'un agneau
ou porcelet grillé

Devis sur demande. Possibilité de
location de l'appareil à Méchoui.

Cocktail dinatoire

(Min 10 pers.)

Le Mont-Cassel (14 pièces par pers.)

- Verrines assorties (2)
- Mini wraps (2)
- Toasts assortis (2)
- Mini navettes (2)
- Une mini faluche (1)
- Verrine de mousse au chocolat (1)
- Mignardises sucrées (2)
- Macarons (2)

13,90€/pers.

Le Mont des cats (19 pièces par pers.)

- Mini wraps (2)
- Mini faluches (2)
- Brochettes apéritives (2)
- Légumes croquants (2) + sauce
- Mini blinis (2)
- Petit pain surprise mixte (3)
- Mini navettes garnies (2)
- Brochette de fruits-frais (1)
- Mignardises sucrées (2)
- Macarons (1)

15,90€/pers.



Mini wraps



Toasts



Baguettes



Faluches



Brochettes apéritives



Macarons

Plateau repas

(A commander 2 jours avant)

Le Campagnard

Duo de terrines maison, cornichons
Jambon à l'os et rôti de porc
Crudités et salades
Fromage
Dessert du jour
2 boules de pain

10,90 € ht (11,50 € ttc) /pers.

Le Terre et Mer

Cigare de saumon garnie
Émincés de bœuf, sauce béarnaise
Crudités et salades
Fromage
Dessert du jour
2 boules de pain

12,90 € ht (13,60 € ttc) /pers.

L'océan

Rillettes de poisson et ses toasts
Pavé de saumon crème à l'aneth
Crudités et salades
Fromage
Dessert du jour
2 boules de pain

15,90 € ht (16,75 € ttc) /pers.

Le Végétarien

Salade du chef (céleri et carottes)
Tagliatelles de légumes vinaigrette
Fromage
Dessert du jour
2 boules de pain

12,90 € ht (13,60 € ttc) /pers.





Entramè de saumon fumé et avocat

* Consigne : 3€ ** Consigne : 5€ ** Plus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération - Images : P. ROBERT



Ouverture du magasin

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

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.