

VOS COMMANDES

Jusqu'au 21 décembre à minuit pour Noël
et jusqu'au 28 décembre minuit pour Nouvel an.

En magasin ou sur www.van-inghelandt.com

Magasin fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier.



RETRAIT
MAGASIN OU DRIVE

Possibilité de retirer vos commandes
au drive (accès parking, à droite de l'entrée
boutique). Service disponible toute l'année.

1 rue César Samsoen
59190 HAZEBROUCK

MAISON VAN INGHELANDT

PIERRE VAN INGHELANDT

DEPUIS 1960

MAIN DANS LA MAIN
AVEC NOS PRODUCTEURS
ET ÉLEVEURS



Design graphique : anaismarquette.fr - Impression : La poste solutions business - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

À PARTAGER

NOUVEAU

PLATEAU GOURMET " DE NOS BOUCHERS "

MINIMUM 2 PERS 14 € / PERSONNE

assortiments de viandes - 300 g par personne

onglet, pavé dinde mariné, crêpinette aux herbes,
escalope de veau pané, filet de canard, côte d'agneau,
boudin blanc, filet mignon fumé, saucisse fumée,
filet mignon au bacon, oeuf à cuire, béarnaise
et mayonnaise

PLATEAU GOURMET | MINIMUM 2 PERS 12 € / PERSONNE

assortiments de viandes - 300 g par personne

Pavé de bœuf, brochette de dinde au paprika,
magret de canard, pavé de dinde, saucisse, œuf
aux lardons, émincés de dinde à l'échalote, crêpinette
aux épices, boudin blanc, sauce beurre à l'ail

PLATEAU DE LÉGUMES | MINIMUM 2 PERS

assortiments - 250 g par personne

Pommes de terre marinées, carottes vichy,
poêlée de champignons, haricots verts 4,50 €

PLANCHA | MINIMUM 4 PERS

assortiments de viandes - 250 g par personne

Bœuf, mignon à l'échalote, poulet paprika,
dinde, bacon, magret de canard, beurre à l'ail 8,50 €



Le chef Pierre vous conseille

PLATEAUX DE FROMAGES « PHILIPPE OLIVIER »

Fabricant et affineur partenaire 8 PERS | 30€

VOLAILLES ET RÔTIS
FESTIFS À CUIRE

« L'odeur du rôti qui cuit lentement
au four ce doux souvenir qui me ramène
aux repas familiaux de mon enfance. »

CHAPON COUP DE CŒUR CLIENTS

- Label rouge prêt à cuire 17,95 € / kg
- Farci nature 19,95 € / kg
- De Noël 27,45 € / kg
- Rôti désossé 31 € / kg
- farce au foie gras de canard - 6 personnes

DINDE

- Fermière prête à cuire 18,95 € / kg
- Farcie nature 21,50 € / kg
- Rôti Orloff 20,95 € / kg
- Rôti festif - figues, foie gras - 6 personnes 29 € / kg

FARCE

- Nature - chair de porc, foie de volaille, cognac 17 € / kg
- Noël - chair de porc et veau, champignons, foie gras, cognac 29 € / kg

PINTADE

- Poirine de pintade aux pruneaux 4,95 € / pièce
- Prête à cuire - 4 personnes 14,80 € / kg
- Farcie - 6 personnes 16 € / kg
- Rôti désossée - farce aux champignons - 1,2 kg 28 € / kg

PIGEON de Steenvoorde 24,95 € / kg

RÔTI DE VEAU aux cèpes
farce de porc et persillade aux cèpes 20 € / kg



ACCUEILLEZ VOS CONVIVES,
ON S'OCCUPE DU RESTE !

Le 24 et et 31 décembre nous vous
proposons la cuisson des volailles
(dinde, chapon et pintade découpés
ou non avec jus de cuisson)
à venir chercher au magasin
en fin de journée 19 €/ pièce

GARNITURES | EN BARQUETTES

- Épinards à la crème - 400g 6,45 €
- Purée truffée - 400g 8,80 €
- Purée de patates douces - 400g 6,90 €
- Croquettes de pommes de terre - 14 pièces 8,99 €
- Pommes de terre surprise - 2 pièces 5,95 €
- Gratin Dauphinois - 2 / 3 personnes 4,95 €
- Poêlée de légumes - 400g 6,80 €
- Râpés de pommes de terre - 3 pièces 5,95 €
- Endives braisées - 400g 6 €
- Champignons à la crème - 400g 8,75 €

LE SAVIEZ-VOUS ?

Tous nos produits, viandes, volailles et poissons
sont d'origines françaises. C'est un critère qui
nous tient à coeur et dont on est très fiers.



VOICI UN APERÇU
DE mon menu de fête

QUI VA TRANSFORMER VOS REPAS DE FAMILLE
EN FESTINS MÉMORABLES :

Parce que chaque fête mérite un peu de chic, je vous
conseille LE TRADITIONNEL FOIE GRAS DE CANARD,
avec la brioche parisienne et son confit il viendra
faire danser vos papilles.

Tradition, mais avec un petit twist de modernité,
c'est la promesse que je vous fais avec notre
RIS DE VEAU. Cette entrée chaude mettra tout
le monde d'accord, même ceux qui n'avaient
jamais osé essayer ce produit.

En plat principal LA CAILLE sera comme un cadeau
que vous offrirez à vos convives. Préparée avec amour
et avec des produits d'exception, truffes et cèpes,
ce sera le clou du spectacle !

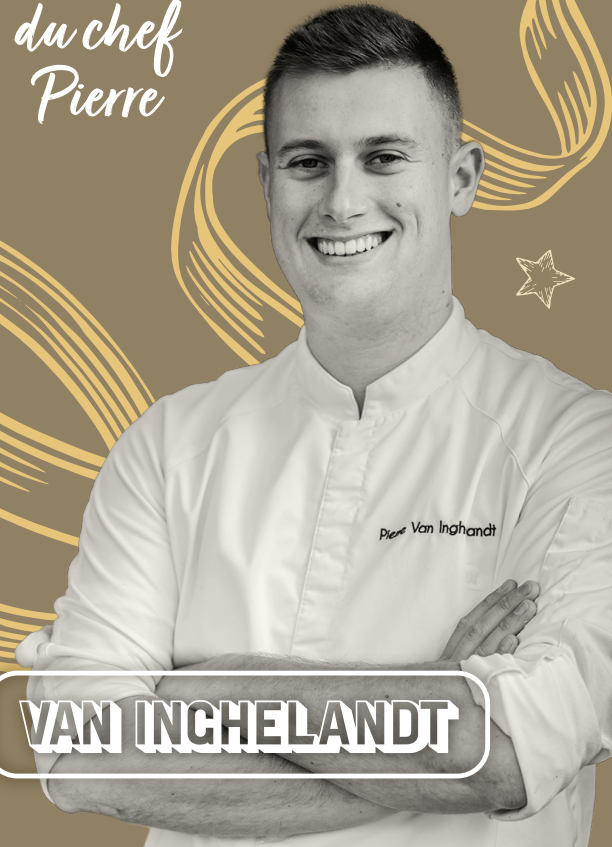
Contactez-nous pour vos réservations afin de passer
des fêtes mémorables et savoureuses. Chez Maison Van
Inghelandt, nous cuisinons avec amour (et un soupçon
de folie culinaire) pour que vos fêtes brillent de
mille saveurs.

Joyeuses Fêtes et à table !

Pierre Van Inghelandt

CARTE
FESTIVE
100% 2023 MAISON

À la table
du chef
Pierre



VAN INGHELANDT

AMUSES BOUCHES

« J'aime remplir la table de pleins de petites choses à picorer, quoi de plus convivial pour accueillir mes invités ? »

PETITS FOURS | 18 PIÈCES

NOUVELLE COMPOSITION !

- Feuilleté saucisse
- Vol au vent
- Palmier au saumon
- Madeleine aux champignons
- Croque du Chef
- Quiche jambon cheddar

DÉLICES BOX

| ASSORTIMENT DE 9 PIÈCES

- Saumon / avocat
- Foie gras / Oignons Yuzu / Pain d'épices
- Délice de la mer

BRIOCHETTES GARNIES | 12 PIÈCES

Thon, saveur crabe, poulet curry

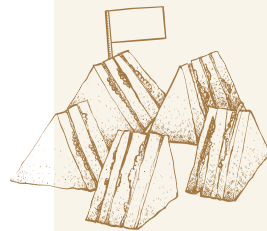
PLATEAU DE NAVETTES GARNIES | 15 PIÈCES

Charcuteries et fromage

MINI BOUDINS BLANCS

Barquette de 200g 6 €

PAINS SURPRISES



Chacun de nos pains légèrement brioché est fait maison et vous est proposé en deux versions :
60 toasts = 10 personnes
40 toasts = 6 personnes

PAIN PRESTIGE

COUP DE CŒUR CLIENTS 2021

Foie gras, saumon fumé, jambon di Parma, volaille et tomates confites
version 10 personnes : 42 € | version 6 personnes : 30 €

TERRE ET MER

Charcuterie, saumon fumé et fromage
version 10 personnes : 37 € | version 6 personnes : 26 €

PÂTÉS EN CROûTE



CANARD, GIROLLES, FOIE GRAS, VOLAILLE

tranche de ± 125g 50 € / kg

« Fier des mois de travail fournis pour aboutir à ce beau produit récompensé en 2020 ! »

ENTRÉES FROIDES

½ LANGOUSTE BELLEVUE 18,95 €
(supp. menu)
Perles marines - sauce cocktail

SAUMON
• Terrine - sauce verte 5,45 €
• Fumé plaquette de 300g : 18,95 € | au kg : 59 €
• Mariné Gravlax plaquette environ 250g : 49 € / kg
• Trilogie Saumon - Rillettes saumon combava, fumé, gravlax et ses blinis 8,50 €
• Surprise de saumon - Mousse de saumon, saumon fumé et cœur mangue ou passion 8,95 €

ANANAS
Ananas victoria, crabe, crevettes 9,95 €

MILLE-FEUILLE FRAÎCHEUR
Entremet saumon fumé, thon, avocat, rillettes de saumon, guacamole 6,95 €

CANARD
• Foie gras mi cuit 155 € / kg
avec une brioche parisienne et son confit 9,95 € / part
• Foie gras truffé 3% (supp. menu 3 €)
Véritable Tuber Melanosporum 179 € / kg
avec une brioche parisienne et son confit 13,50 € / part

ENTRÉES CHAUDES



COCOTTE VGE
| HOMMAGE À PAUL BOCUSE
Truffes, volaille, feuilleté, champignons, foie gras 12€
- consignes 5 € -

DUO DE SAINT JACQUES ET GAMBAS
Sauce au beurre blanc et petits légumes 13 €

RIS DE VEAU
Crèmeux et chips de Topinambour, gnocchis au parmesan (supp. menu 3 €) 13 €

SAUMON DE NORVÈGE
Bisque de crustacés flambés au Cognac et tagliatelles de légumes 12 €

SAINT-JACQUES
• Coquille au Noilly 6,95 €
• Coquille champignons et crevettes 6,45 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE | 12 PIÈCES
Beurre à l'ail 8,95 €

VELOUTÉ 8,25 € / LITRE
• Asperges blanches
• Carottes / coco
• Patate douce chorizo

BOUDIN BLANC
• nature PRIME 3,80 €
• truffé 3% Tuber Melanosporum 5,45 €



LE BOUDIN BLANC, notre produit primé dont on ne se lasse pas !

PLATS PRINCIPAUX

Nos précuissons précises vous permettent de réchauffer l'ensemble de vos plats en même temps. Au four pendant 40 minutes à 110°. - consignes 8 € -

« La caille c'est ma nouvelle création que je suis pressé de faire découvrir à mes amis. J'ai hâte de me régaler moi aussi je dois l'avouer ! »

CAILLE | 17 € (SUPP. MENU 1,50 €)
Rôtie avec son jus truffé et son risotto aux cèpes
Variante végétarienne | 13 €
Aubergine confite avec son jus truffé et son risotto aux cèpes

CHAPON | 14,50 €
Ballotine, sauce Champagne, raisins glacés et pommes dauphines

BAR | 15 €
Sauce aux agrumes exotiques (Yuzu / combava), purée de patate douce et pois gourmands
Variante végétarienne | 13 €
Chou pak choi grillé, purée de patate douce, pois gourmands et sauce aux agrumes exotiques (Yuzu / combava)

BICHE | 15 €
Sauce grand veneur, figue rôtie au miel et purée de ratte à la Joël Robuchon

BŒUF | 17 € (supp. menu 1,50 €)
cœur de filet, foie Gras et sauce Rossini, millefeuille dauphinois et carottes fanes glacées

LES MENUS

MENU RACINES | 24 €
4 amuses bouches
-
1 entrée froide ou 1 tranche de pâté en croûte
-
1 plat principal

MENU FEUILLES | 27 €

4 amuses bouches
-
1 entrée chaude
-
1 plat principal

MENU FLEURS | 33 €

4 amuses bouches
-
1 entrée froide ou 1 tranche de pâté en croûte
-
1 entrée chaude
-
1 plat principal

MENU FRUITS | ENFANTS | 13 €

3 minis feuilletés saucisses
-
volaille, crème, croquettes
-
paquet de friandises

