

BARBECUES ET BUFFETS



VAN INCHELANDT

LES GRILLADES

BŒUF CHAROLAIS LABEL ROUGE

- Côte à l'os de viandes marbrées
- Brochette de Bœuf marinée au poivre
- Pavé de bœuf au poivre • Basse côte à griller
- Onglet mariné à l'échalote

VOLAILLE

- Brochette de dinde marinée
- Pilon de poulet Tex Mex
- Haut de cuisse de Poulet mariné
- Filet de poulet mariné au curry
- Aiguillette de dinde marinée

AGNEAU D'EBBLINGHEM

- Côtelette d'Agneau nature ou marinée • Merguez
- Tranche de Gigot marinée Maître d'Hôtel
- Baron d'Agneau • Brochette de gigot d'Agneau

VEAU

- Brochette de veau marinée au romarin
- Côte de veau avec ou sans os, nature ou marinée
- Pavé de veau tomate basilic

PORC D'ANTAN

- Côtes de porc aux herbes • Chipolatas
- Mignon de porc mariné à l'échalote
- Grilladine (tranche de lard marinée)
- Saucisses diverses (barbecue, aux herbes, à l'échalote, capri, curry, pita, à l'oignon ..)
- Côte première ou échine nature ou marinée
- Filet mignon à l'échalote • Brochette de filet mignon
- Araignée de porc mariné • Travers de porc marinés

*vos viandes
à la carte*

★ BBQ CHILL

VIANDES À CUIRE :

- Grillardines (tranches de lard mariné), saucisses aux herbes, jambon à griller, brochettes de dinde marinée

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- **Chaud** : Pomme de terre au four, crème ciboulette et tomate provençale
- **ou Froid** : Salade de pomme de terre à la moutarde et oignons rouges, salade de perles de couscous à la feta, salade Coleslaw, salade de Pâtes aux légumes

Les ⊕ : ½ Baguette /par pers., sauce Béarnaise et sauce curry

★ ★ BBQ MODE EXPERT

• VIANDES À CUIRE :

Grilladines (tranches de lard mariné), travers de Porc marinés, côte de bœuf charolais label rouge, côtes de porc échine marinées, saucisses barbecue

*en packs
complets*

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX :

- **Chaud** : Pomme de terre au four, crème ciboulette et tomate provençale
- **ou Froid** : Salade de pomme de terre à la moutarde et oignons rouges, carottes rapés, salade Coleslaw, salade de Pâte aux légumes

Les ⊕ : ½ Baguette /par pers., sauce Béarnaise et sauce curry

Options BBQ :

- Pains surprises
- Possibilité chef BBQ et matériel
- Plateau de fromage Philippe Olivier
- Plateau de 40 mignardises sucrées
- Bouteille de rosé, blanc ou rouge

COMMANDES BBQ CHILL ET EXPERT,
20 PERSONNES MINIMUM

**LES BUFFETS
ET PRESTATIONS WOK**

COMMANDES AVEC MINIMUM 20 PERSONNES.

BUFFET HAPPY

VIANDES:

- Plateau du charcutier
- Émincés bœuf « Charolais Label Rouge »
- Rôti de porc
- Pics de blanc de poulet aux herbes

CRUDITÉS EN ASSORTIMENT:

- 5 sortes de salades au choix dans notre liste

Les ⊕ : Sauces et 1 Boule de Pain Blanc

BUFFET GARDEN PARTY

POISSONS:

- Terrine de poissons, sauce verte et quartiers de citron

VIANDES:

- Rôti de bœuf charolais aux herbes,
- Magret de canard au miel,
- Pics de blanc de poulet tandoori.

CRUDITÉS EN ASSORTIMENT:

- 5 sortes de salades et crudités au choix dans notre liste

Les (+) : Sauces et 1 Boule de Pain Blanc

FROMAGES :

- Plateau de fromage Philippe Olivier

Les (+): 1 Boule de Pain céréales, beurre

BUFFET FIESTA

BUFFET D'ENTRÉES:

- Saumon fumé et saumon mariné
- Carpaccio de bœuf aux câpres
- Terrine de poissons, sauce aux herbes, citron
- Asperges, crème citronnée

BUFFET DE VIANDES:

- Rôti de Veau
- Magret de canard au miel,
- Émincés de bœuf « charolais label rouge »,
- Pics de blanc de poulet tandoori

CRUDITÉS EN ASSORTIMENT:

- 5 sortes de salades au choix dans notre liste.

FROMAGES :

- Plateau de fromage Philippe Olivier

Les ⊕ : Sauces et 1 Boule de Pain Blanc
1 Boule de Pain céréales et beurre

LE BUFFET
BRUNCH DU DIMANCHE

(et des autres jours aussi!)

- Huîtres
- Bulots Mayonnaise
- Verrines de Tartare de Bœuf
- Verrines du chef
- Toasts au saumon fumé
- Minis faluches carpaccio bœuf pesto tomates confites
- Plateau de Charcuterie
- Assiette de fromage
- Plateau de mignardises sucrées
- Flan coupé
- Viennoiseries

Philippe Olivier®

Nous avons choisi de nous associer à Philippe Olivier, affineur et fromager pour son savoir-faire reconnu et la qualité de ses fromages.



PRESTATION WOK

COMMANDES DE 30 PERSONNES MINIMUM

Un de nos chefs traiteur
vient vous préparer un bon plat
dans un wok devant vos invités
et met en assiette pour vous.

Le plat au choix :

**Couscous, Carbonnade, Paella,
Tartiflette, Tajine de poulet ou d'agneau,
Cassoulet, Sauté de volaille au chorizo ou maroilles,
Sauté de porc à la bière des Flandres.**

Options :

- Location de pompe à bière + fûts
- Location remorque réfrigérée
- Pains surprises
- Plateau de fromage de chez Philippe Olivier
- Plateau de 40 mignardises sucrées
- Magnum ou bouteille de Rosé, Blanc ou Rouge

POUR
REÇEVOIR
VOS INVITÉS
SANS RIEN
FAIRE !

VOS COMMANDES

Passez commande en magasin
ou sur www.van-inghelandt.com

Les commandes se font
minimum 7 jours à l'avance.

LA LIVRAISON

Livraison gratuite sur le secteur 59190
(voir conditions de livraison sur notre site)

RETROUVEZ TOUTES NOS OFFRES
rubrique « printemps, été »
SUR WWW.VAN-INGHELANDT.FR



**1 rue César Samsoen
59190 HAZEBROUCK**



MAISON VAN INGHELANDT



PIERRE VAN INGHELANDT

