

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 Samsen
59190 HAZEBROUCK

MAISON VAN INGHELANDT

PIERRE VAN INGHELANDT

DEPUIS 1960

MAIN DANS LA MAIN
AVEC NOS PRODUCTEURS
ET ÉLEVEURS



Design graphique : anaismarquette.fr - Impression : Imprimerie Flamande - NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

À PARTAGER

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, crépinette
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 €

Le chef Pierre vous conseille

PLATEAUX DE FROMAGES « PHILIPPE OLIVIER »

Fabricant et affineur partenaire 8 PERS | 30€

GARNITURES | EN BARQUETTES

Pommes aux airelles - 4 pièces	7 €
Épinards à la crème - 400g	6,80 €
Purée truffée - 400g	8 €
Purée de patates douces - 400g	6 €
Croquettes de pommes de terre - 14 pièces	8 €
Pommes de terre surprise - 2 pièces	5,50 €
Gratin Dauphinois - 2/3 personnes classique : 5 € truffé : 8 €	
Risotto champignons parmesan - 400g	7 €
Poêlée de légumes - 400g	6,80 €
Râpés de pommes de terre - 3 pièces	5,40 €
Endives braisées - 400g	6 €
Fagots d'haricots verts - 4 pièces	6 €

VOLAILLES ET RÔTIS FESTIFS À CUIRE

CHAPON

COUP DE CŒUR CLIENTS

- Label rouge prêt à cuire 17,95 € / kg
- Farci nature 19,95 € / kg • Farci truffé 27,45 € / 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 • Farcie truffée 28,50 € / kg
- Rôti Orloff 19 € / kg
- Rôti festif - figues, foie gras - 6 personnes 29 € / kg

PINTADE

- Prête à cuire - 4 personnes 14 € / kg
- Farcie - 6 personnes 16 € / kg
- Rôti désossé - farce aux champignons - 1,2 kg 28 € / kg

FARCE

- Nature - chair de porc, foie de volaille, cognac 17 € / kg
- Noël - chair de porc et veau, champignons, foie gras, cognac 29 € / kg
- Truffée - chair de porc, foie de volaille, cognac, brisures de truffes variété Tuber Melanosporum 29 € / kg

PIGEON de Steenvoorde 20 € / kg

**ACCUEILLENZ VOS CONVIVES,
ON S'OCCUPE DU RESTE !**



Le 24 et le 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

*Les fêtes de fin d'année,
un moment de gourmandise*

Pour moi, le moment des fêtes est l'occasion
de partager un temps de convivialité en famille
et entre amis autour d'un bon repas. La bonne recette
selon moi ? Des produits nobles et sélectionnés
avec beaucoup d'attention, des classiques
indémoudables, des plats qui sauront surprendre
mes convives et évidemment nous mettons
un point d'honneur à ce que tout soit 100 % maison.
Cette année je vous propose de partager avec
vous MON repas de fêtes idéal. Je suis curieux
de savoir lequel sera le vôtre !

Toute mon équipe et moi-même vous souhaitons
de très belles fêtes de fin d'année gourmandes.
Au plaisir de vous servir,

Pierre Van Inghelandt.



*Le repas idéal
du chef Pierre :*

EN ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD :

Si il y a bien un incontournable produit de fête
selon moi, c'est bien le foie gras ! Entre héritage
et modernité je l'accompagne d'une brioche
Parisienne et d'un confit d'oignon au Yuzu.

LA COCOTTE VGE :

Je l'ai remise au goût du jour pour rendre
hommage à Mr Paul Bocuse. Cette recette
oscille entre légèreté et gourmandise,
son bouillon léger et aromatique est complété
par un feuilletage maison au beurre.
Et ça ... ça me fait toujours craquer.

EN PLAT PRINCIPAL

LE FILET DE LOTTE À L'OSTENDAISE :

Notre cuisine locale est excellente. Dans cette
recette j'apprécie associer la finesse de la lotte
à des moules et crevettes grises de saison et
accompagner le tout d'un jus réduit et de patate
douce. C'est doux, équilibré et fin en bouche.

Un bonus ?

le plateau de fromages Philippe Olivier

Nous avons la chance de travailler avec
un vrai fromager et surtout affineur. Chacun
de ses fromages a le droit à un traitement unique
ce qui rend les goûts d'une justesse incroyable.

CARTE FESTIVE 2022

100% MAISON

VAN INGHELANDT

AMUSES BOUCHES

PETITS FOURS | 18 PIÈCES

NOUVELLE COMPOSITION !

- Feuilleté saucisse
- Vol au vent
- Pizza Spéciale
- Madeleine Chorizo et tomate confite
- Croque du Chef
- Quiche Lorraine

11,95 €

MINI COQUILLES SAINT-JACQUES | 6 PIÈCES

→ Compte tenu des très fortes fluctuations de prix actuelles, le prix de cet amuse-bouche sera affiché à partir du 23 novembre 2022 sur notre site et en magasin.

DÉLICES BOX

| ASSORTIMENT DE 9 PIÈCES

- Saumon / avocat
- Foie gras / oignons Yuzu / pain d'épices
- Truite fumée et Perle / saveur crabe

14,50 €

BRIOCHETTES GARNIES | 12 PIÈCES

Thon, saveur crabe, poulet curry

11,50 €

BOÎTE DE MACARONS SALÉS

| 8 PIÈCES **NOUVEAU**

Foie gras, saumon fumé, jambon de parme, chèvre / miel

24 €

MINI BOUDINS BLANCS

Barquette de 200g

6 €

MINI BOUDINS NOIRS

Barquette de 200g

5 €

LES MACARONS SALÉS, notre nouveau produit à tester !

Une boîte de 8 macarons aux saveurs variées idéale à offrir (ou à s'offrir!)

PÂTÉS EN CROÛTE



CANARD, GIROLLES, FOIE GRAS, VOLAILLE
tranche de ± 125g
50 € / kg

PAINS SURPRISES

Chacun de nos pains briochés est fait maison et vous est proposé en deux versions : environ 60 toasts en version 10 personnes et environ 40 toasts en version 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, fromage
version 10 personnes : 35 €
version 6 personnes : 25 €

Océan

Thonade, saumon fumé, rillettes de saumon, salade de cabillaud
version 10 personnes : 39 €
version 6 personnes : 25 €

ENTRÉES FROIDES

½ LANGOUSTE BELLEVUE

(supp. menu) Perles marines - sauce cocktail
→ Compte tenu des très fortes fluctuations de prix actuelles, le prix de cette entrée sera affiché à partir du 23 novembre 2022 sur notre site et en magasin.

SAUMON

- Terrine - sauce verte 5,45 €
- Médaillon - œufs mimosa, pointes d'asperges (présenté sur ardoise, mini 5 pers) 7 €
- Fumé plaquette de 300g : 16,80 € | au kg : 59 € (fabrication artisanale par notre partenaire salaisonier)
- Mariné Gravlax plaquette environ 250g : 49 € / kg
- Trilogie Saumon - Rillette saumon combava, fumé, gravlax et ses blinis 8,50 €

ANANAS

Ananas victoria, crabe, crevettes 8,95 €

MILLE-FEUILLE FRAÎCHEUR

Entremet saumon fumé, thon, avocat, rillette de saumon, guacamole 7 €

CANARD

- Foie gras mi cuit avec brioche parisienne, confit d'oignon au yuzu
- Foie gras Millefeuille truffé 5% **NOUVELLE RECETTE !** (supp. menu 2,50 €) avec brioche parisienne, confit d'oignon au yuzu

→ Compte tenu des très fortes fluctuations de prix actuelles, le prix de cette entrée sera affiché à partir du 23 novembre 2022 sur notre site et en magasin.

SURPRISE DE SAUMON

Mousse de saumon, saumon fumé et cœur mangue ou passion 8,95 €

TERRINE DE SAINT-JACQUES

Sauce mousseline coriandre 8€

ENTRÉES CHAUDES

- consignes 5 € -



COCOTTE VGE

| HOMMAGE À PAUL BOCUSE **COEUR DES CLIENTS** 11€
Truffes, volaille, feuilleté, champignons, foie gras

FILET DE SOLE

Mousse de Homard et écrevisses, sauce crustacés 12 €

COCOTTE DE GAMBAS Flambées au Chivas Régal, tagliatelles de légumes et Saint Jacques 13 €

PAVÉ DE SAUMON - sauce whisky 10 €

RIS DE VEAU - façon « Bonne Maman » (supp. menu 3 €) 16 €

SAINT-JACQUES

- Coquille saveurs d'Asie **NOUVEAU**
Saint-jacques moules et crevettes roses, combava, citronnelle et citron vert
- Coquille au Noilly
- Coquille champignons et crevettes

→ Compte tenu des très fortes fluctuations de prix actuelles, le prix de cette entrée sera affiché à partir du 23 novembre 2022 sur notre site et en magasin.

ESCARGOTS DE BOURGOGNE | 12 PIÈCES

Beurre à l'ail 8,50 €

BOUDIN BLANC

- nature **PRIMÉ** 3,80 €
- truffé Tuber Melanosporum 5,45 €

VELOUTÉ 7,50 € / LITRE

- Asperges blanches
- Choux fleur à la truffe
- Carottes / coco
- Patate douce chorizo

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 € -

CHAPON | 14,50 €

Farci aux cèpes, millefeuille dauphinois, carottes jaunes

BICHE | 15 €

Mignon, sauce grand veneur, pomme aux airelles mille-couleur de pommes de terre,

VEAU | 17 € (supp. menu 2€)

Grenadin et ris poêlés, risotto, girolles, vin jaune

BAR | 15 €

Purée truffée, poireaux rôtis

COEUR DES CLIENTS *Le chef Pierre vous conseille*

FILET DE LOTTE À L'OSTENDAISE | 16 € (supp. menu 1€)
Moules et crevettes grises, purée de patate douce

EFFILOCHÉ DE CANARD | 14 €

Façon « Pulled Duck », butternut rôti, céleri, mousseline de céleri

BŒUF | 16 € (supp. menu 1€)

Cœur de filet flambé au Cognac, millefeuille dauphinois, échalote confite, sauce au poivre noir

MIGNON DE PORC | 13 €

Sauce Vallée D'Auge, pomme rôtie, fagot d'haricots verts, râpé de pomme de terre

VÉGÉTARIEN | 13 €

Curry de légumes

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 | 31 €

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

MENU FRUITS | ENFANTS | 12 €

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