



CARTE FESTIVE 2025

100%

MAISON

VAN INGHELANDT



Amuses bouches



PETITS FOURS | 18 PIÈCES

NOUVELLE COMPOSITION !

- Feuilleté agneau cumin & yaourt grec
- Feuilleté saucisse
- Quiche champignons & comté
- Croque jambon fumé & truffe
- Brioches escargot
- Mini pizza

13,00 €

BRIOCHETTES GARNIES | 12 PIÈCES

Thon, saveur crabe, poulet curry

9,95 €

PLATEAU DE NAVETTES GARNIES | 15 PIÈCES

Charcuterie et fromage

15,00 €

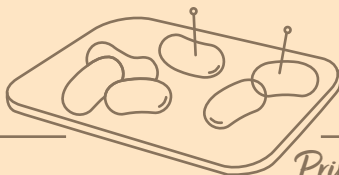
PLATEAU DE FEUILLETÉS SAUCISSES | 10 PIÈCES

8,00 €

MINIS BOUDINS BLANCS

Barquette de 200g

6 €



Primé en 2018

LES PAINS SURPRISES

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

PAIN PRESTIGE

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

TERRE ET MER

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

Entrées froides

CANARD (supp. menu + 1€)

- Foie gras mi cuit 135 € / kg (une tranche de 50 g = 6,80 €)
avec une brioche parisienne et son confit 9,95 € / part
- Bocal foie gras nature 25 € / 180g

	FOIE GRAS TRUFFÉ 3% Véritable Tuber Melanosporum	29,95 € / le bocal de 180g
---	--	-------------------------------

½ LANGOUSTE BELLEVUE (supp. menu + 9 €) 18,00 €

Perles marines - sauce cocktail

SAUMON

- Terrine - sauce verte 5,95 €
- Fumé plaquette de 300g : 18,95 € | au kg : 59 €
- Mariné Gravlax plaquette environ 250g : 59 € / kg (soit environ 14,80€/pièce)
- Trilogie Saumon
Rillette saumon combava, fumé, gravlax et ses blinis 8,65 €

ANANAS (supp. menu + 1€)

Ananas victoria, crabe,
crevettes, sauce cocktail 9,95 €

MILLE-FEUILLE FRAÎCHEUR

Entremet saumon fumé,
thon, avocat, rillette de saumon,
guacamole 6,95 €

TERRINE DE SAINT JACQUES ET SAUMON FUMÉ

- sauce verte 7,95 €

MINIS PÂTÉS EN CROÛTE

Champion de France 2020

Canard, girolles,
foie gras, volaille
tranche de minis pâtés
croûtes 1,85 € / pièce



Entrées chaudes

* consignes 5 €

SAINT JACQUES *

Saint Jacques snackées / sauce saumon fumé
et noilly / légumes de saison

13 €

RAVIOLES *

Ravioles de poissons / crevettes / Bisque de crustacés
au lait de coco et curry jaune / sucrose braisée

11 €

RIS DE VEAU *

Sauce montée au foie gras / gnocchi gratiné au vieux comté

13 €

SAINT-JACQUES

- Coquille au Noilly
- Coquille champignons et crevettes

6,95 €

6,45 €

ESCARGOTS DE BOURGOGNE | 12 PIÈCES

Beurre à l'ail

8,95 €



*L'incontournable
produit français!*



BOUDIN BLANC

- Nature **PRIMÉ**
- Truffé 3% Tuber Melanosporum

3,80 €

5,45 €

Plats principaux

*Volaille, poisson ou gibier,
tout le monde va se régaler*

- consignes 8 € -

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

CHAPON | 15 €

Filet de Chapon, sauce aux morilles et vin jaune du Jura, raisins glacés, mille feuilles de pomme de terre



Variante végétarienne | 14 €

Champignons Portobello rôtis farcis aux morilles et vin jaune du Jura, raisins glacés, mille feuilles de pomme de terre

BAR | 15 €

Filet de Bar cuit basse température, risotto verde, jus de coquillages, sucrose braisée

BICHE | 15 €

ATTENTION QUANTITÉS LIMITÉES

Filet mignon, sauce grand veneur, purée de patate douce, girolles, figue rôtie

BOEUF | 17 € (supp. menu + 2€)

Cœur de filet de bœuf, médaillon de foie gras, mille feuilles de pomme de terre, sauce rossini

CANARD | 16 € (supp. menu + 1€)

Magret de canard, purée de patate douce, girolles, figue rôtie, sauce périgieux

Chapons festifs à cuire & garnitures

CHAPON

• Label rouge prêt à cuire

19,95 € / kg

• Farci nature

19,95 € / kg

• Rôti désossé

– farce au foie gras de canard – 6 personnes

31 € / kg

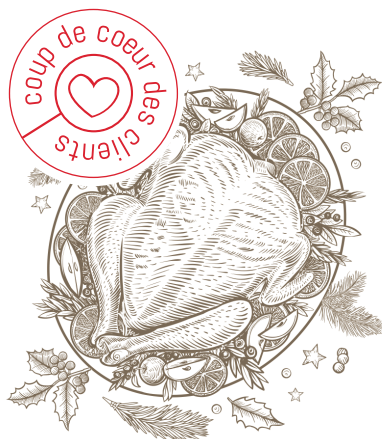
*Notre Chapon Précuit :
le succès garanti !*

70 € PIÈCE

Nous cuisons lentement le chapon
à basse température
pendant 12 heures !

Cela permet de conserver :

- Le moelleux
- Le goût et la tendreté
de la volaille fermière



UNE SOLUTION ÉCONOMIQUE ET RAPIDE
(À RÉCHAUFFER 1 H AU FOUR À 180°)

SAUCES | 1 pot 350g pour 5 pers

8,00 €

- Morilles & vin jaune
- Périgueux

- Rossini
- Grand veneur

LES MENUS



MENU FLEURS

32 €

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

MENU RACINES

22 €

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

MENU FEUILLES

26 €

4 amuses bouches
-
1 entrée chaude
-
1 plat principal

MENU FRUITS

12 €

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

VAN INCHELANDT



Convivialité

PLATEAU GOURMET " DE NOS BOUCHERS "

MINIMUM 2 PERSONNES

14 € / personne

assortiment de viandes - 300 g par personne

Onglet, pavé de dinde mariné, crépinette aux herbes, escalope de veau panée, filet de canard, côte d'agneau, boudin blanc, filet mignon fumé, saucisse fumée, filet mignon au bacon, œuf à cuire, béarnaise et mayonnaise

PLATEAU GOURMET

MINIMUM 2 PERSONNES

12 € / personne

assortiment de viandes - 300 g par personne

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

PLATEAU DE LÉGUMES **MINIMUM 2 PERSONNES**

assortiment - 250 g par personne

Pommes de terre marinées, carottes vichy, poêlée de champignons, haricots verts

4,50 € / personne

PLANCHAS **MINIMUM 4 PERSONNES**

assortiment de viandes - 250 g par personne

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

8,50 € / personne

PLATEAU DE FROMAGES « PHILIPPE OLIVIER »

8 PERSONNES

Fabricant et affineur partenaire

30 €

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

Toute notre carte sera disponible
dans votre magasin dès le week-end
du 20 décembre.

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

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE

Les lundis 22 et 29 décembre de 9h à 12h30
et de 14h30 - 18h30



**RETRAIT
MAGASIN OU DRIVE**

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

DEPUIS

1960

1 rue César Samsoen
59190 HAZEBROUCK



MAISON VAN INGHELANDT



PIERRE VAN INGHELANDT

