

CARTE FESTIVE 2024

100%

MAISON

*On va
se régaler!*



VAN INCHELANDT

*Très belles fêtes de fin
d'année à toutes et tous*

**DÉCOUVREZ NOTRE MENU FESTIF
QUI TRANSFORMERA VOS REPAS DE FAMILLE
EN VÉRITABLES BANQUETS INOUBLIABLES :**

Pour célébrer chaque occasion avec élégance, nous vous proposons notre incontournable **foie gras de canard**, servi avec une délicieuse brioche parisienne et un confit qui éveillera vos sens. Nous allions tradition et modernité avec notre **aumônière de poisson**. Cette entrée chaude saura séduire tous vos convives, le croustillant et le fondant ravira tous les gourmands de votre table. **Le chapon**, plat emblématique, préparé avec soin et pré-cuit pour plus de facilité : vous n'aurez plus qu'à le rôtir pour le servir et vous aurez la qualité d'un restaurant à la maison. C'est un véritable régal pour vos papilles et il constitue le point d'orgue de notre menu. N'hésitez pas à nous contacter pour vos réservations, afin de vivre des fêtes savoureuses et mémorables.

Chez Maison Van Inghelandt, nous mettons tout notre cœur (et une touche de créativité) dans chaque plat, pour faire briller vos festivités de mille saveurs.

Joyeuses Fêtes et bon appétit !



*Pierre Van Inghelandt
et son équipe*



AMUSES BOUCHES

PETITS FOURS | 18 PIÈCES

NOUVELLE COMPOSITION !

- Feuilleté saucisse • Croque au comté
- Flamiche • Roulé agneau / cumin
- Feuilleté jambon Parme / Asperges
- Financier aux champignons 13,50 €

DÉLICES BOX | ASSORTIMENT DE 9 VERRINES

- Saumon / avocat • Délice de la mer
- Stracciatella / figues 12,50 €

BRIOCHETTES GARNIES | 12 PIÈCES

Thon, saveur crabe, poulet curry 12,50 €

PLATEAU DE NAVETTES GARNIES | 15 PIÈCES

Charcuteries et fromage 14,50 €

PLATEAU DE FEUILLETÉS SAUCISSES | 10 PIÈCES 8,20€

MINI BOUDINS BLANCS

Barquette de 200g 6 €

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 €

NOS PRODUITS PRIMÉS

EN VERSIONS COCKTAIL POUR L'APÉRO !

Le pâté en croûte



Champion
de France 2020 ☆

Canard, girolles,
foie gras, volaille

tranche de minis pâtés
croûtes 1,85 € / pièce



Le boudin blanc

Recette
récompensée
en 2018



barquette
de minis boudins blancs
de 200g | 6 €



ENTRÉES FROIDES

CANARD (supp. menu + 1€)



- Foie gras mi cuit 155 € / kg (une tranche de 50 g = 7,50 €)
avec une brioche parisienne et son confit 9,95 € / part
- Bocal foie gras nature 25 € / 180g

NOUVELLE VERSION EN BOCAL !



Foie gras truffé 3%

Véritable Tuber Melanosporum

29,95 € / le bocal de 180g

½ LANGOUSTE BELLEVUE

(supp. menu + 9€)

18,95 €

Perles marines - sauce cocktail

SAUMON

- Terrine - sauce verte 5,95 €
- 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 passion 8,95 €

ANANAS (supp. menu + 1€)

Ananas victoria, crabe, crevettes, sauce cocktail

9,95 €

MILLE-FEUILLE FRAÎCHEUR

Entremet saumon fumé, thon, avocat,
rilette de saumon, guacamole

6,95 €

PÂTÉS EN CROÛTE

tranche de ± 125g | 50 € / kg

Canard, girolles, foie gras, volaille

ENTRÉES CHAUDES

- consignes 5 € -

CABILLAUD



Aumônière croustillante
petits légumes et notre délicieuse sauce whisky 12€

SAINT JACQUES

Carottes / coco / noisettes torréfiées 13 €

RIS DE VEAU

Sauce au xérès et asperges vertes (supp. menu 3 €) 13 €

SAINT-JACQUES

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

VELOUTÉ

- Asperges blanches 8,25 € / litre

BOUDIN BLANC

- Nature **PRIMÉ** 3,80 €
- Truffé 3% Tuber Melanosporum 5,45 €

*L'incontournable
produit français!*



ESCARGOTS DE BOURGOGNE

12 PIÈCES

Beurre à l'ail 8,95 €

PLATS PRINCIPAUX

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

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 | 16 €

Ballotine farcie aux morilles, sauce vin jaune & morilles
Millefeuille dauphinois truffé & légumes racines



Variante végétarienne | 14 €

Champignons Portobello rôtis farcis
aux morilles, sauce vin jaune & morilles
Millefeuille dauphinois truffé & légumes racines

BAR | 15 €

Purée de patate douce, sauce à la fève de tonka
Carottes, céleri et poireaux rôtis

BICHE | 15 €

Filet mignon, sauce grand veneur,
Poire pochée au vin rouge et purée de ratte
à la Joël Robuchon

BOEUF | 17 € (supp. menu + 1 €)

Cœur de filet, médaillon de foie gras de canard
et sauce Rossini, panier de pomme de terre,
carottes et échalotes



LES MENUS

MENU FLEURS | 33 €

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



MENU FEUILLES | 27 €

- 4 amuses bouches
-
- 1 entrée chaude
-
- 1 plat principal

MENU RACINES | 23 €

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

MENU FRUITS | ENFANTS | 13 €

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

CONVIVALITÉ

PLATEAU GOURMET " DE NOS BOUCHERS "

MINIMUM 2 PERS

14 € / PERSONNE

assortiments 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 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

8,50 €

PLATEAU DE FROMAGES « PHILIPPE OLIVIER »

Fabricant et affineur partenaire | 8 PERS

30 €

CHAPONS FESTIFS À CUIRE

CHAPON

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

FARCE

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

LA NOUVEAUTÉ 2024



H O

H O

H O

& GARNITURES

GARNITURES | en barquettes

Tatin de tomate - 2 pièces	4,95 €
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 €
Sauces : 1 pot 350g pour 5 pers	9,50 €

↳ Morilles, Rossini ou Grand veneur

*Notre Chapon Précuit :
le succès garanti!*



**UNE SOLUTION ÉCONOMIQUE
ET RAPIDE (1H AU FOUR)**

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

À réchauffer au four pendant 60 minutes à 180°

6 / 8 PERSONNES

75 € PIÈCE

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 21 décembre.

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

