

# Liste des plats du jour du 25 Décembre 2017 au 28 Janvier 2018

(Déjà client : Commande la veille avant 15h - Nouveau Client : nous contacter la veille avant 12h)

Retrouvez nos conditions générales de ventes sur [www.auxplatspays.be](http://www.auxplatspays.be)

Attention les menus Noël et Nouvel An seront livrés les samedis 23/12 et 30/12

## DECEMBRE

- Lundi 25 Fermé – Férié – Votre Traiteur vous souhaite un très Joyeux Noël \*\*\*\***  
Mardi 26 Carbonnades à la flamande, poire au sirop de liège, p. nature  
Mercredi 27 Boulettes façon liégeoise, p. purée  
Jeudi 28 Noix de poulet, sauce espagnole, épinards à la crème, p. persillées  
Vendredi 29 Lasagne bolognaise ou  
Saumon à l'oseille et brocolis, p. nature (Suppl. 1,00€)  
Samedi 30 Filet de poulet à la crème de brie, macédoine de légumes, p. nature et/ou  
**Menu Spécial Nouvel An à 41€ (voir bas du menu) livré le samedi 30/12 et/ou  
Magret de canard à l'orange, bouquetières du jardin, gratin aux cèpes (Suppl. 6,50€)**

## JANVIER 2018

- Lundi 01 Fermé – Férié – Votre Traiteur vous souhaite une très Heureuse Année 2018 \*\*\*\***  
Mardi 02 Paupiette de veau façon toscane (haché de veau et lard), p. persillées  
Mercredi 03 Quiche jambon-poireaux & Duvel, jardinière de légumes, p. nature  
Jeudi 04 Steak dijonnais, sauce moutarde à l'ancienne, pdt aux légumes  
Vendredi 05 Bami goreng (nouilles aux œufs et légumes) ou  
Cabillaud sauce moutarde, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€)  
Samedi 06 Choux de Savoie farçi, sauce provençale, p. persillées et/ou  
Gigotin de lapin en sauce, crumble de fromage de chèvre et courgettes (suppl. 6,10€)  
  
Lundi 08 Blanquette de veau, riz  
Mardi 09 Boulettes sauce tomate, p. purée  
Mercredi 10 Pain de viande, sauce à l'ognon, petits pois & jeunes carottes, p. persillées  
Jeudi 11 Boudin noir, compote d'abricots, p. purée  
Vendredi 12 Cannellonis (pâtes fourrées à la ricotta et épinards), sauce provençale ou  
Lasagne au saumon (Suppl. 1,00€)  
Samedi 13 Vol au vent, bouchée à la reine, riz et/ou  
Anguilles au vert, p. purée (Suppl. 6,50€)  
  
Lundi 15 Choucroute garnie (lard et saucisse de francfort), p. purée  
Mardi 16 Filet de poulet à l'indienne, riz aux épices  
Mercredi 17 Boudin blanc, compote de pommes, p. purée  
Jeudi 18 Bûche ardennaise, épinards à la crème, p. persillées  
Vendredi 19 Raviolis à la napolitaine (tomate, crème et basilic) ou  
Tagliatelles aux scampis et légumes (Suppl. 1,00€)  
Samedi 20 Chicon au gratin, p. purée et/ou  
Langue de bœuf sauce madère, forestière, p. persillées (Suppl. 4,70€)  
  
Lundi 22 Filet de poulet à l'estragon, petits pois & carottes, p. persillées  
**Mardi 23\*\* Boulettes sauce napolitaine, p. purée + Nouvelle liste ! Réclamez-la à votre livreur !**  
Mercredi 24 Cuissot de poulet, sauce archiduc, petits légumes et p. persillées  
Jeudi 25 Nid d'oiseau (haché et œuf dur) en sauce, riz aux légumes  
Vendredi 26 Macaronis sauce bolognaise ou  
Tournedos de saumon sauce hollandaise, gratin provençal (Suppl. 1,00€)  
Samedi 27 Waterzooi à la gantoise, p. nature et/ou  
Jambonneau sauce moutarde, mélange forestier et pommes de terre (Suppl. 4,70€)



**\*\*Les nouveaux menus seront disponibles à partir du mardi 23 Janvier 2017**

### MENU SPECIAL DE NOËL à 36€

Assiette de saumon fumé et sa garniture

\*\*\*

Pintade aux pommes, pomme aux airelles et sa suite

\*\*\*

Bûche de Noël (Pâtisserie)

Au choix : Petite bouteille de vin rouge ou blanc

### MENU SPECIAL DU NOUVEL AN à 41€

Tomate crevettes grises, crudités

\*\*\*

Faisan fine champagne, fagot de légumes

\*\*\*

Forêt noire (Gâteau au chocolat et cerises)

DEMI bouteille de Champagne BRUT

## Suggestions (commande la veille avant 15h)

<b>Entrées froides</b> (livrées sans potage et dessert)					
030	Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	7,20 €	126	Blanquette de veau	11,30 €
031	Assiette Saumon fumé	6,20 €	127	Navarin d'agneau	11,70 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	4,70 €	131	Spaghettis bolognaise	9,30 €
	<b>Entrée chaude</b> (livrée sans potage et dessert)		134	Lasagne maison 9,30€	<b>167 Lasagne verte</b> 9,50 €
<b>040</b>	<b>Escargots à la bourguignonne (12 pièces)</b>	<b>6,00€</b>	180	Lasagne Royale (bolognaise, ricotta, épinards)	9,90 €
	<b>Plats froids</b> (livrés sans potage et dessert)		181	Lasagne au saumon	10,20 €
050	Œufs à la russe	7,40 €	<b>182</b>	<b>Cannellonis ricotta et épinards à la provençale</b>	<b>9,60 €</b>
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	14,40 €	135	Macaronis jambon et fromage	9,30 €
053	Jambon de Parme au melon	8,80 €	136	Cuisse de canard aux oranges	15,30 €
058	Assiette Saumon fumé	12,50 €	140	Filet de saumon à l'oseille	11,40 €
059	Assiette Ronde nordique	11,80 €	142	Filets de Sole Meunière	16,80 €
061	Américain préparé	8,80 €	143	Anguilles au vert, p. purée	15,80 €
062	Rosbif, crudités	9,90 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	13,40 €
066	Pêches au thon, crudités	9,40 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes	11,60 €
068	Poire à la salade de crabe, crudités	9,90 €	148	Scampis à l'ail	<b>149 Scampis à la diable</b> 13,40 €
	<b>Supplément de 1,80€ pour le potage et pour le dessert</b>		150	Langue de bœuf à la sauce madère	12,70 €
	<b>Plats chauds</b> (livrés au prix du plat du jour)		162	Cassolette de poissons sauce homardine	13,40 €
117	Chicon au gratin (1 pièce)		168	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	13,30 €
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		169	Choucroute garnie	9,90 €
119	Pain de veau, légumes		170	Filet de poulet à l'estragon	9,70 €
	<b>Plats chauds</b> (livrés sans potage et dessert)		171	Filet de poulet à l'indienne, riz	9,70 €
110	Carbonnades à la flamande	9,70 €	174	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	9,90 €
111	Stoemp de Bruxelles (aux carottes)	9,90 €	175	Quiche lorraine (œufs et lardons)	9,50 €
112	Cuisse de lapin à la bière	13,70 €		<b>Plats végétariens</b> (livrés sans potage et dessert)	
113	Waterzooi à la gantoise	10,30 €	190	Boulettes de falafels, quinoa aux 3 couleurs, légumes	9,80 €
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	9,70 €	191	Escalope à la grecque, pâtes aux légumes	9,80 €
115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	9,70 €	192	Lanières de tofu italiennes et riz aux légumes	9,80 €
116	Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz	9,30 €	<b>193</b>	<b>Burger végétarien &amp; frites de légumes</b>	<b>9,80 €</b>
120	Boulettes sauce tomate	9,30 €		<b>Boissons</b>	
121	Boulettes à la liégeoise, p. purée	9,40 €	003	Vin Blanc demi 37,5 cl	3,90 €
123	Demi-poulet, compote	9,70 €	004	Vin Blanc bouteille 75 cl	7,70 €
125	Demi-poulet, sauce champignons	9,70 €	005	Vin Rouge demi 37,5 cl	3,90 €
			006	Vin Rouge bouteille 75 cl	7,70 €
			007	Jupiler / Blue / NA 33 cl	1,30 €



### Aux Plats Pays Service Traiteur

Livraison de repas chauds ou froids à domicile  
entre 10h00 et 14h00 du lundi au samedi

Pour tout renseignement ou inscription contactez-nous au

**02 / 522 41 53**

Site internet : [www.auxplatspays.be](http://www.auxplatspays.be)

*Nous allons vous faciliter le midi.*

E-mail : [info@auxplatspays.be](mailto:info@auxplatspays.be) ou Fax 02/346 51 53

**NOUS LIVRONS TOUTES LES COMMUNES  
BRUXELLOISES (Hors centre ville)**

**NOUS LIVRONS LA VEILLE LES REPAS DU  
DIMANCHE ET DES JOURS FERIES**

**NOUS LIVRONS AUX ETAGES  
(Même sans ascenseur)**

**PAS D'ABONNEMENT (VOUS ÊTES LIBRES DE  
COMMANDER QUAND VOUS LE SOUHAITEZ)**

**LA LIVRAISON EST COMPRISE DANS LE PRIX**

### TARIFS MENUS DU JOUR

Prix par menu  
(potage, plat du jour et dessert)

**5 à 6 fois par semaine  
8,70 € par menu**

**1 à 4 fois par semaine  
9,20 € par menu\***

\* Vous êtes un ancien client avant le 24/01/2016

Tarifs à 8,50€ (5 à 6 fois) et 9,00€ (1 à 4 fois)

**Votre Traiteur Aux Plats Pays vous présente ses menus pour les fêtes de fin d'année 2017**

**Menu de Noël à 36€ par personne**

**Entrée :**

Saumon fumé extra doux d'Ecosse et sa garniture



**Plat principal :**

Filet de pintade aux pommes, pomme aux airelles et sa suite



**Dessert :**

Bûche de Noël (pâtissière : beurre et moka)

**Boisson :**

Au choix: **Demi** bouteille **Saint-Emillion** rouge ou  
**Demi** bouteille **Bordeaux blanc** blanc



**Menu de Nouvel An à 41€ par personne**

**Entrée :**

Les véritables grises du nord sur leur tomate et sa garniture



**Plat principal :**

Filet de faisan sauce fine champagne, fagot de légumes du jardin



**Dessert :**

Forêt noire (gâteau au chocolat, cerises et crème fraiche)

**Boisson :**

**Demi** bouteille de Champagne Brut

Pintade aux pommes ou Faisan fine champagne (Hors menu) : 15,60€

Bûche de Noël ou Gâteau Forêt noire (Hors menu) : 5,10€

**Attention : Les menus sont à confirmer au plus tard le 23/12 et le 27/12 au**

**02/522 41 53** ou par mail à [info@auxplatspays.be](mailto:info@auxplatspays.be) ou par fax au 02/346 51

**53 Merci et de Joyeuses Fêtes !**

-----  
**FORMULAIRE DE RESERVATION**

**NOM :**

**ADRESSE :**

**NOMBRE DE MENU NOËL : .... X (VIN ROUGE OU BLANC)**

**NOMBRE DE MENU NOUVEL AN : .... X**