

# Liste des plats du jour du 10 Décembre 2018 au 13 Janvier 2019

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

## DECEMBRE

- Lundi 10 Boulettes sauce tomate, p. purée  
 Mardi 11 Roulade de poulet Philadelphia en sauce, jardinière de légumes, p. nature  
 Mercredi 12 Bûche ardennaise, endives à la crème, p. persillées  
 Jeudi 13 Quiche méditerranéenne, pdt et légumes provençaux  
 Vendredi 14\* Cannellonis (pâtes fourrées à la ricotta et épinards), sauce provençale et/ou  
 Dos de cabillaud sauce ostendaise, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou  
 Langue de bœuf sauce madère, forestière, gratin de patate douce (Suppl. 4,90€)

**Samedi 15\* Fermé – Récupération jour férié 11 Novembre**

- Lundi 17 Cuissot de poulet, sauce archiduc, légumes, p. persillées  
 Mardi 18 Paupiette de veau façon toscane (haché de veau et lard), riz  
 Mercredi 19 Filet de poulet à la crème de brie, macédoine de légumes, p. nature  
 Jeudi 20 Navarin d'agneau, p. persillées  
 Vendredi 21\* Choux vert farci à la viande, sauce provençale, pâtes ou  
 Saumon à l'oseille et brocolis, p. persillées (Suppl. 1,00€)  
 Samedi 22\* Bœuf au basilic, riz aux légumes et/ou  
 Chapon de dinde farci sauce poivre vert, forestière, minis röstis (Suppl. 5,90€)

**Dimanche 23 Menu Spécial Noël à 36€ (voir bas du menu) livré le dimanche 23/12 et/ou  
 CODE 200 : Boudin blanc de Noël (aux raisins), compote de pommes, p. purée**

**Lundi 24 Fermé – Livraison exceptionnelle le dimanche 23/12**

**Mardi 25 Fermé – Férié – Votre Traiteur vous souhaite un très Joyeux Noël \*\*\*\***

- Mercredi 26 Carbonnades à la flamande, poire au sirop de liège, p. nature  
 Jeudi 27 Vol-au-vent, bouchées à la reine, riz  
 Vendredi 28\* Burger d'agneau, tagliatelles au pesto et fromage ou  
 Couronnes de limande et saumon en sauce, poireaux à la crème, p. purée (Suppl. 1,00€)  
 Samedi 29\* Aiguillettes de poulet façon waterzooi, p. nature et/ou  
 Filet de lapin, sauce porto, tartiflette au reblochon et bacon (Suppl. 6,10€)

**Dimanche 30 Menu Spécial Nouvel An à 41€ (voir bas du menu) livré le dimanche 30/12 et/ou  
 CODE 201 : Emincé de poulet sauce au boursin, p. persillées**

**Lundi 31 Fermé - Livraison exceptionnelle le dimanche 30/12**

## JANVIER 2019

**Mardi 01 Fermé – Férié – Votre Traiteur vous souhaite une très Heureuse Année 2019 \*\*\*\***

- Mercredi 02 Filet de poulet à l'estragon, petits pois & carottes, p. persillées  
 Jeudi 03 Chicon au gratin, p. purée  
 Vendredi 04\* Macaronis jambon & fromage ou  
 Filet de rouget sauce aux œufs de lompes, purée aux 8 légumes (Suppl. 1,00€)  
 Samedi 05\* Blanquette de veau, riz et/ou  
 Civet de biche en sauce, galette de pommes de terre sur son lit de légumes (6.10€)

Lundi 07 Filet de poulet au curry doux, riz aux épices

**Mardi 08 Bœuf bourguignon, p. nature + Nouvelle liste ! Réclamez-la à votre livreur !**

- Mercredi 09 Boudin noir, compote d'abricots, p. purée  
 Jeudi 10 Buchette de volaille, ratatouille de légumes, p. nature  
 Vendredi 11\* Lasagne verte ou  
 Quiche de saumon et courgettes, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€)  
 Samedi 12\* Boulettes façon liégeoise, p. purée et/ou  
 Civet de marcassin, légumes oubliés, pommes duchesses (Suppl. 5,90€)



### 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 (Pâtissière)

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)	7,30 €	131	Spaghettis bolognaise	9,50 €
031	Assiette Saumon fumé	6,30 €	133	Raviolis à la napolitaine (crème et basilic)	9,90 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	4,80 €	134	Lasagne maison 9,50€	<b>167 Lasagne verte</b> 9,70 €
<b>Plats froids</b> (livrés sans potage et dessert)			135	Macaronis jambon et fromage	9,50 €
050	Œufs à la russe	7,60 €	136	Cuisse de canard aux oranges	15,50 €
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	13,60 €	140	Filet de saumon à l'oseille	11,60 €
053	Jambon de Parme au melon	9,00 €	142	Filet de Sole Meunière	17,00 €
054	Salade César (poulet rôti, sauce & croutons)	9,00 €	143	Anguilles au vert, p. purée	16,00 €
058	Assiette Saumon fumé	12,70 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	13,60 €
059	Assiette Ronde nordique	12,00 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes	11,80 €
061	Américain préparé	9,00 €	148	Scampis à l'ail	<b>149 Scampis à la diable</b> 13,60 €
062	Rosbif, crudités	10,10 €	150	Langue de bœuf à la sauce madère	12,90 €
066	Pêches au thon, crudités	9,60 €	162	Cassolette de poissons sauce homardine	13,60 €
068	Poire à la salade de crabe, crudités	10,10 €	168	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	13,50 €
<b>Supplément de 1,80€ pour le potage et pour le dessert</b>			169	Choucroute garnie (lard, saucisse, saucisson)	10,10 €
<b>Plats chauds</b> (livrés au prix du plat du jour)			170	Filet de poulet à l'estragon	9,90 €
117	Chicon au gratin (1 pièce)		171	Filet de poulet à l'indienne, riz	9,90 €
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		<b>173</b>	<b>Bœuf au basilic et légumes, riz</b>	<b>10,10 €</b>
119	Pain de veau, légumes		174	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	10,10 €
<b>Plats chauds</b> (livrés sans potage et dessert)			175	Quiche lorraine (œufs et lardons)	9,70 €
110	Carbonnades à la flamande	9,90 €	182	<b>Plats végétariens</b> (livrés sans potage et dessert)	
111	Stoemp de Bruxelles (aux carottes)	10,10 €	190	Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	9,90 €
112	Cuisse de lapin à la bière	13,90 €	191	Boulettes de falafels, quinoa aux 3 couleurs, légumes	9,90 €
113	Waterzooi à la gantoise	10,50 €	192	Escalope à la grecque, pâtes aux légumes	9,90 €
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	9,90 €	193	Lanières de tofu italiennes et riz aux légumes	9,90 €
115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	9,90 €	<b>194</b>	Burger végétarien & frites de légumes	9,90 €
116	Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz	9,50 €	<b>195</b>	<b>Spaghettis végétarien</b>	<b>9,90 €</b>
120	Boulettes sauce tomate	9,50 €		<b>Roulade d'aubergines et légumes provençaux</b>	<b>9,90 €</b>
121	Boulettes à la liégeoise, p. purée	9,60 €	003	<b>Boissons</b>	
123	Demi-poulet, compote	9,90 €	004	Vin Blanc demi 37,5 cl	4,10 €
125	Demi-poulet, sauce champignons	9,90 €	005	Vin Blanc bouteille 75 cl	8,10 €
126	Blanquette de veau	11,50 €	006	Vin Rouge demi 37,5 cl	4,10 €
127	Navarin d'agneau	11,90 €	007	Vin Rouge bouteille 75 cl	8,10 €
				Jupiler / Blue / NA 33 cl	1,50 €



### 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  
(AVEC ASCENSSEUR)**

**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  
8,90 € par menu**

**1 à 4 fois par semaine  
9,40 € par menu\***

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

Tarifs à 8,70€ (5 à 6 fois) et 9,20€ (1 à 4 fois)

**Votre Traiteur Aux Plats Pays vous présente ses menus pour les fêtes de fin d'année 2018**

**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 seront livrés le dimanche et à confirmer à votre livreur ou 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**