

# Liste des plats du jour du 20 Novembre au 25 Décembre 2017

(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)

## NOVEMBRE

- Lundi 20 Cuisson de poulet, sauce champignons, épinards, p. noisettes  
Mardi 21 Choucroute garnie (lard et saucisse de francfort), p. purée  
Mercredi 22 Veau marengo (carottes, oignons, ail, tomates), riz aux légumes  
Jeudi 23 Quiche jambon & poireaux, jardinière de légumes, p. nature  
Vendredi 24 Cannellonis (pâtes fourrées à la ricotta et épinards), sauce provençale ou  
Tournedos de saumon, sauce hollandaise, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€)  
Samedi 25 Nuggets de poulet, compote aux pommes, p. nature et/ou  
Coq au vin, champignon farci, pommes au four (suppl. 5,10€)

- Lundi 27 Carbonnades à la flamande, poire au sirop de liège, p. nature  
Mardi 28 Paupiette de veau façon toscane (haché de veau et lard), p. persillées  
Mercredi 29 Boudin noir, compote d'abricots, p. purée  
Jeudi 30 Boulettes sauce tomate, p. purée

## DECEMBRE

- Vendredi 01 Roulade d'aubergine à la napolitaine (tomates) ou  
Filet de perche du Nil, sauce nantua, petits légumes, p. persillées (Suppl. 1,00€)  
Samedi 02 Blanquette de veau, riz et/ou  
Steak de biche, sauce gibier, pdt et légumes forestiers (Suppl. 5,50€)

- Lundi 04 Vol au vent, bouchée à la reine, riz  
Mardi 05 Chicon au gratin, p. purée  
Mercredi 06 Escalope de dinde, ratatouille de légumes, p. nature  
Jeudi 07 Choux vert farci à la viande, sauce provençale, p. purée  
Vendredi 08 Macaronis Jambon-fromage ou  
Aile de raie, sauce ostendaise, p. purée (Suppl. 1,00€)  
Samedi 09 Filet de poulet à l'indienne, riz aux épices et/ou  
Cailles farcies, sauce poivrade, forestière, pommes duchesses (Suppl. 5,90€)

- Lundi 11 Fricassée de porc aux champignons, p. nature  
Mardi 12 Boulettes sauce napolitaine, p. purée  
Mercredi 13 Steak suisse (fromage), sauce italienne, p. persillées  
Jeudi 14 Waterzooi à la gantoise, p. nature  
Vendredi 15 Burger de bœuf, tortellinis à la viande, sauce carbonara ou  
Couronnes de sole-limande au curry doux, p. purée (suppl. 1,00€)  
Samedi 16 Filet de porc à l'ardennaise, champignons, p. nature et/ou  
Roulade de lapin farci au potiron et Cognac, gratin aux légumes oubliés (Suppl. 6,10€)

- Lundi 18 Cordon bleu, choux rouge aux pommes, p. persillées  
Mardi 19\*\* Bœuf bourguignon, riz aux légumes + **Nouvelle liste ! Réclamez-la à votre livreur !**  
Mercredi 20 Steak de dindonneau grillé, sauce archiduc, petits légumes et p. persillées  
Jeudi 21 Filet de poulet à l'estragon, petits pois & carottes, p. persillées  
Vendredi 22 Spaghettis sauce bolognaise ou

- Brochette de poisson (lieu), sauce tartare, gratin aux brocolis (Suppl. 1,00€)  
Samedi 23 **Boudin blanc de Noël (aux raisins), compote de pommes, p. purée et/ou**

- Dimanche 24 Menu Spécial de Noël à 36€ (voir bas du menu) et/ou**  
**Rôti de dinde sauce au poivre vert, forestière, pommes rôtis (Suppl. 5,70€)**

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



**\*\*Les nouveaux menus seront disponibles à partir du mardi 19 Décembre 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>NOS ENTREES FROIDES</b>				
	<b>Entrées froides</b> (livrées sans potage et dessert)			
030	Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	7,20 €	126	Blanquette de veau
031	Assiette Saumon fumé	6,20 €	127	Navarin d'agneau
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	4,70 €	131	Spaghettis bolognaise
	<b>Plats froids (livrés sans potage et dessert)</b>		134	Lasagne maison 9,30€
050	Œufs à la russe	7,40 €	180	Lasagne Royale (bolognaise, ricotta, épinards)
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	14,40 €	181	Lasagne au saumon
053	Jambon de Parme au melon	8,80 €	182	<b>Cannellonis ricotta et épinards à la provençale</b>
058	Assiette Saumon fumé	12,50 €	135	Macaronis jambon et fromage
059	Assiette Ronde nordique	11,80 €	136	Cuisse de canard aux oranges
061	Américain préparé	8,80 €	140	Filet de saumon à l'oseille
062	Rosbif, crudités	9,90 €	142	Filets de Sole Meunière
066	Pêches au thon, crudités	9,40 €	143	Anguilles au vert, p. purée
068	Poire à la salade de crabe, crudités	9,90 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise
069	Millefeuille de tomates salade de crevettes grises	13,10 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes
	<b>Supplément de 1,80€ pour le potage et pour le dessert</b>		148	Scampis à l'ail
	<b>Plats chauds (livrés au prix du plat du jour)</b>		150	<b>149 Scampis à la diable</b>
117	Chicon au gratin (1 pièce)		162	Langue de bœuf à la sauce madère
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		168	Cassolette de poissons sauce homardine
119	Pain de veau, légumes		169	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne
	<b>Plats chauds (livrés sans potage et dessert)</b>		170	Choucroute garnie
110	Carbonnades à la flamande	9,70 €	171	Filet de poulet à l'estragon
111	Stoemp de Bruxelles (aux carottes)	9,90 €	174	Filet de poulet à l'indienne, riz
112	Cuisse de lapin à la bière	13,70 €	177	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz
113	Waterzooi à la gantoise	10,30 €	175	Quiche lorraine (œufs et lardons)
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	9,70 €		<b>Plats végétariens (livrés sans potage et dessert)</b>
115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	9,70 €	190	Boulettes de falafels, quinoa aux 3 couleurs, légumes
116	Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz	9,30 €	191	Escalope à la grecque, pâtes aux légumes
120	Boulettes sauce tomate	9,30 €	192	Lanières de tofu et burgers de légumes
121	Boulettes à la liégeoise, p. purée	9,40 €		<b>Boissons</b>
123	Demi-poulet, compote	9,70 €	003	Vin Blanc demi 37,5 cl
124	Demi-poulet, légumes	9,70 €	004	Vin Blanc bouteille 75 cl
125	Demi-poulet, sauce champignons	9,70 €	005	Vin Rouge demi 37,5 cl
			006	Vin Rouge bouteille 75 cl
			007	Jupiler / Blue / NA 33 cl



## 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 FERIÉS**

**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 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**