

# ALIMENTATION

ALIMENTATION - Rue du Page 58, 1050 Ixelles - 02 538 21 80

## MENU TRAITEUR AUTOMNE 2020

### PLATS DE POISSON (1 portion ≈ 180g)

Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce gribiche	(6.20€/100g)
Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce soja, citron et miel	(6.20€/100g)
Dos de cabillaud cuit à basse température, aïoli gratiné au curcuma	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit au miso, sésame et coriandre	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit, crème fraîche, poivre noir, zestes de citron et aneth	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit, sauce yaourt au curry indien	(6.20€/100g)
Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante	(4.00€/pièce)
Croquettes de poisson à l'estragon et moutarde à l'ancienne	(4.00€/pièce)
“Pataniscas” de cabillaud au curcuma et à la coriandre	(5.50€/100g)
Filet de maquereau grillé, sauce ponzu et ciboulette	(5.90€/100g)
Tourte de thon, aubergine, tomate et persil au paprika fumé	(5.00€/part)
Tourte de cabillaud, épinards, vin blanc, champignons et crème	(6.00€/part)

### PLATS DE VIANDE (1 portion ≈ 180g)

Filet de porc grillé au tamarin, sirop de Liège et grenade	(5.20€/100g)
Araignée “pluma” de porc pané style tonkatsu	(3.30€/100g)
Cannellonis de ragoût de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan	(2.50€/pièce)
Suprême de coucou de Malines fumé, moutarde à l'ancienne et estragon	(4.00€/100g)
Pain de viande de veau aux raisins	(3.30€/100g)
Boulettes de veau aux cèpes et à la tomate	(3.30€/100g)
Boulettes de porc teriyaki au sésame	(3.30€/100g)

Boulettes de volaille au citron confit, une touche de harissa et herbes fraîches	(3.50€/100g)
Croquettes de boeuf et pomme de terre épicées, sauce yaourt	(3.00€/pièce)
Keftas d'agneau aux pignons de pin et raisins secs, sauce yaourt	(4.00€/pièce)
Keftas de poulet aux pignons de pin et raisins secs, sauce yaourt	(3.00€/pièce)
Cuisses de coucou de Malines frites et sauce coréenne aigre douce au sésame	(3.50€/100g)
Cuisses de coucou de Malines grillées style tika massala	(3.50€/100g)
Ragoût de gigot d'agneau, haricots blancs, herbes	(5.50€/100g)
Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes	(5.50€/part)
Ragoût d'aubergines et boeuf, sauce BBQ chinoise	(2.50€/100g)
Cannellonis de céleri rave farcis au poulet des Landes et épinards	(3.50€/100g)
Cannellonis farcis de ragoût de boeuf et porc, crème fraîche et parmesan	(2.50€/pièce)
Cuisses de canard confites aux herbes de Provence et poivre de sechuan	(7.00€/pièce)

#### **ACCOMPAGNEMENTS** (1 portion ≈ 200g) - (2.20€/100g)

Gratin de pommes de terre, patates douces aux herbes de Provence
Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable
Carottes rôties au miso doux, miel et sésame
Choux rôtis au pesto traditionnel de pignons de pin, basilic et parmesan
Pommes de terre grenaille rôties et fumées, émulsion aux herbes et citron
Coeurs de romaine grillés à la sauce César
Pancakes de chou style okonomiyaki
Patates douces rôties au sumac, coriandre et graines de tournesol
Légumes racines rôtis et marinés aux herbes
Gnocchis de pomme de terre sautés au beurre et à la sauge
Courge rôtie, miel et feta aux 7 épices libanaises
Beignets de farine de pois chiches aux légumes et au basilic
Pancakes à la ricotta et pignons de pin
Chou-fleur grillé tikka massala
Chou-fleur rôti au sirop d'érable, tahin et sésame

Fenouil grillé au citron confit, aneth et tahini

Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Brocoli grillé, sauce aux cacahuètes, poivrons rouges et noix de cajou

Polenta au lait de coco et romarin grillée

Galettes de maïs, coriandre et jus de citron au sirop d'érable

Ragoût lentilles ethioipian, herbes fraîches et pomme de terre

Ragoût lentilles au curry et au lait de coco, herbes fraîches et patates douces

## **SALADES ET ENTRÉES** (1 portion ≈ 200g)

(2.20€/100g)

Salade de chou rave et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de chou rave, graines de tournesol et sumac

Salade de chou rave et yaourt, curcuma, graines de tournesol et coriandre

Salade de fenouil, carotte, citron confit, aneth et graines de tournesol

Salade de fenouil, céleri branche, beurre de cacahuètes et sirop d'érable

Salade de nouilles de riz sans gluten, légumes en julienne, sauce BBQ chinoise et cacahuètes

Salade de haricots verts et pommes de terre à la Liégeoise

Coleslaw de chou, carotte et pommes à l'estragon

Salade de chou et pommes, mayo coriandre, avocat et citron

Salade de chou rouge et sésame style japonais

Salade de céleri rave à la moutarde à l'ancienne, aux noix et aux herbes

Salade de pois chiches, chou-fleur, yaourt et épices zaatar

Salade de pâtes grecques grillées, légumes, pignons de pin, feta et basilic

Salade de lentilles, betterave, pignons de pin, sauce soja et basilic

Salade de lentilles, courge butternut, basilic et vinaigre balsamique

Salade de betterave, yaourt, cumin et aneth

Salade de quinoa, chou rave, avocat et radis à la coriandre

Salade de semoule de blé dur, courge rôtie, amandes, feta et menthe

Salade de pommes de terre grenaille, oignons rôtis, crème fraîche, aneth et câpres

## **POISSONS CRUS MARINÉS (1 portion ≈ 200g)**

(5.90€/100g)

Ceviche de bar, avocat, concombre, citron et coriandre

Poké de saumon label rouge, concombre, avocat, sauce soja et sésame

Tartare de saumon label rouge, concombre, zestes de citron et câpres

## **QUICHES, TOURTES ET AUTRES (1 quiche ou tourte = 8 portions)**

Quiche lorraine au lard fumé artisanal et comté (4.00€/part)

Quiche végétarienne de saison (4.00€/part)

Tourte végétarienne d'épinards, riz, menthe, pignons de pin et citron (5.00€/part)

Pâté en croûte de cochon aux trompettes de la mort (25.00€/kg)

## **VELOUTÉS/SOUPES FROIDES (1 litre ≈ 3 portions)**

(7.00€/litre)

Carottes, miso doux et gingembre

Courge butternut, gingembre et épices spéculoos

Chou-fleur au curry et au lait de coco

Brocoli à la menthe et au persil

## **TARTES ET GÂTEAUX**

Carotte cake aux graines de fenouil grillées (1 gâteau = 8 portions) (3.80€/portion)

Tarte aux fruits de saison et à la crème pâtissière (1 tarte = 8 portions) (3.50€/portion)

Gâteau de fromage blanc (1 gâteau = 8 portions) (3.50€/portion)

Gâteau de fromage blanc au chocolat (1 gâteau = 8 portions) (3.80€/portion)

Tarte au citron meringuée (1 tarte = 8 portions) (3.50€/portion)

Tarte à la ganache de chocolat noir et caramel demi sel (1 tarte = 8 portions) (3.80€/portion)

## **DESSERTS**

Panna cotta à la compote de fruits de saison (3.20€/portion)

Tiramisu à l'amaretto (3.00€/portion)

Salade de fruits de saison, menthe et citron (3.00€/portion)

Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao (4.00€/portion)