

ALIMENTATION

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

MENU TRAITEUR / AVRIL-JUIN 2019

PLATS - 1 portion ≈ 200g

POISSONS

| | |
|--|------------|
| Dos de cabillaud cuit à basse température, sauce soja, citron et miel | 5.90€/100g |
| Dos de cabillaud cuit à basse température, aïoli gratiné au curcuma | 5.90€/100g |
| Dos de saumon mi-cuit au miso, noisettes, sésame et ciboulette | 6.10€/100g |
| Dos de saumon mi-cuit, sauce yaourt et aneth | 6.10€/100g |
| Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante | 4€/pièce |
| Croquettes de poisson à l'estragon et moutarde à l'ancienne | 4€/pièce |
| Polpettone de saumon label rouge, aneth, tomate et câpres | 4.20€/100g |
| "Pataniscas" de cabillaud au curcuma et à la coriandre | 5.10€/100g |
| Filet de maquereau grillé au miso | 5.90€/100g |
| Beignets de cabillaud et courgette aux herbes fraîches, sauce au yaourt et à l'aneth | 5.10€/100g |
| Tourte de thon, aubergine, tomate et persil au paprika fumé | 5€/part |
| Tourte de cabillaud, épinards, vin blanc, champignons et crème | 6€/part |

VIANDES

| | |
|--|-------------|
| 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, chutney de saison | 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 curry indien et lait de coco | 3.50€/100g |
| Croquettes de boeuf et pomme de terre épicées, sauce yaourt | 3€/pièce |
| Keftas d'agneau aux pignons de pin et aux raisins secs, sauce yaourt | 4€/pièce |
| Bavette de boeuf grillée et fumée, sauce teriyaki | 4.40€/100g |

| | |
|---|------------|
| Poitrine de porc confite aux 5 épices chinoises | 5.50€/100g |
| Cuisses de coucou de Malines frites et sauce coréenne aigre douce au sésame | 3.30€/100g |
| Cuisses de coucou de Malines style "fried chicken", sauce ranch | 3.30€/100g |
| Gigot d'agneau, haricots blancs, herbes fraîches | 5.50€/100g |
| Hachis parmentier de joues de cochon style carbonnade flamande | 3.30€/100g |
| Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes | 5.50€/part |
| Aubergines grillées et boeuf sauté, sauce BBQ chinoise | 2.70€/100g |

ACCOMPAGNEMENTS - 1 portion ≈ 200g 2€/100g

Gratin de pommes de terre et patates douces aux herbes de Provence

Chicons braisés au jus de volaille et aux herbes

Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable

Poireaux confits, tapenade d'olives noires et nori

Carottes rôties au miso doux, miel et sésame

Choux rôtis à la sauce César

Choux rôtis au pesto traditionnel de pignons de pin, basilic et parmesan

Pommes de terre grenaille à la tapenade d'olives noires et nori

Pommes de terre grenaille au pesto de basilic, pistaches et romarin

Coeurs de romaine grillés à la sauce César

Aubergines grillées au miso

Aubergines grillées au yaourt, tahini, sésame, citron confit et menthe

Pancakes à la coréenne de chou, piment d'espelette et cébettes

Patates douces rôties au sumac, coriandre et graines de tournesol

Légumes racines rôtis et marinés aux herbes

Gnocchis de pomme de terre au jus de volaille, parmesan et 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

Fenouil grillé au citron confit, aneth et tahini

Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Brocoli grillé, sirop d'érable, poivrons rouges et noix de cajou

Polenta au lait de coco et romarin grillée

Falafel de pois chiches et légumes, sauce yaourt

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

SALADES ET ENTRÉES (1 portion ≈ 200g)

2€/100g

Salade de concombres et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de concombre, graines de tournesol, coriandre et sumac

Salade de concombre, feta, yaourt et aneth

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

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

Salade de chou, carotte et daikon avec cacahuètes, fish sauce, citron vert et sésame

Salade de patates douces, concombre, maïs, coriandre et citron

Coleslaw de chou, carotte et pommes à l'estragon

Salade de chou blanc "César" aux herbes fraîches

Salade de pommes de terre à la moutarde, oignons rôtis et jambon braisé ou knacks d'alsace

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

Salade de pois chiches, courgette rôtie, épices du Liban, citron confit et basilic

Salade de boulgour, courge rôtie et citron confit au persil et à la menthe

Salade de pâtes grecques grillées, concombre grillé, feta, pignons de pin et aneth

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

Salade de betterave, yaourt, cumin et aneth

Salade de lentilles corail, courgette rôtie, basilic, feta et menthe

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

Salade de petit épeautre, yaourt, concombre, cumin, persil et estragon

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

Salade de semoule de blé dur, concombre, persil et citron confit

Salade de chou rave, yaourt, sumac, menthe et grenade

POISSONS MARINÉS (1 portion ≈ 200g)

5.50€/100g

Ceviche de bar, avocat, concombre, citron et coriandre

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

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

Poké de bar, concombre, nori et avocat à la coriandre

QUICHES ET TOURTES (1 quiche ou tourte = 8 portions)

Quiche lorraine au lard fumé artisanal et comté

3.80€/part

Quiche végétarienne de saison

3.80€/part

Tourte végétarienne d'épinards, riz, menthe, pignons de pin et citron

5€/part

VELOUTÉS/SOUPES FROIDES (1 litre ≈ 3 portions)

7€/litre

Carottes, miso doux et gingembre

Courge butternut, gingembre et épices spéculoos

Chou-fleur au curry et au lait de coco

Betterave et raifort

AUTRES

Pâté en croûte de cochon et trompettes de la mort

21€/kg

Rillettes de maquereau à l'estragon et au citron

44€/kg

TARTES ET GÂTEAUX

Carotte cake aux graines de fenouil grillées (1 gâteau = 8 portions)

3.80€/part

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

3€/part

Gâteau de fromage blanc (1 gâteau = 8 portions)

3.50€/part

Gâteau de fromage blanc au chocolat (1 gâteau = 8 portions)

3.70€/part

Gâteau au chocolat et banane, crème spéculoos (1 gâteau = 8 portions)

3.50€/part

| | |
|--|------------|
| Cheese cake léger, base spéculoos et confiture de saison (1 gâteau = 8 portions) | 3.50€/part |
| Tarte au citron meringuée (1 tarte = 8 portions) | 3.10€/part |
| Tarte feuilletée aux fruits de saison, base d'amandes (1 tarte = 6 portions) | 3€/part |
| Tarte à la ganache de chocolat noir et crème au citron vert (1 tarte = 8 portions) | 3.50€/part |

DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| Panna cotta à la compote de fruits de saison | 3.20€/portion |
| Tiramisu à l'amaretto | 3€/portion |
| Salade de fruits de saison, menthe et citron | 3€/portion |
| Riz au lait de coco, gingembre et raisins secs | 3€/portion |
| Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao | 4€/portion |