

ALIMENTATION

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

MENU TRAITEUR SEPTEMBRE OCTOBRE NOVEMBRE 2019

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 cabillaud cuit à basse température, sauce romesco et amandes grillées	5.90€/100g
“Pataniscas” de cabillaud au curcuma et à la coriandre	5.50€/100g
Beignets de cabillaud style “fish and chips” à la bière IPA, mayonnaise citron	5.50€/100g
Dos de saumon mi-cuit au miso	6.20€/100g
Dos de saumon mi-cuit, sauce crème fraîche, citron et aneth	6.20€/100g
Dos de saumon mi-cuit, sauce orange, moutarde à l’ancienne et miel	6.20€/100g
Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante	4.00€/pièce
Croquettes de poisson au sésame et citron confit, mayonnaise au sésame	4.00€/pièce
Filet de maquereau grillé au miso, kasha et coriandre	5.90€/100g
Filet de maquereau grillé au citron confit, olives noires et câpres	5.90€/100g
Tourte de thon, aubergine, tomate et persil au paprika fumé	4.50€/part

POISSONS MARINÉS (1 portion ≈ 200g) 5.50€/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
Poké de bar, concombre, nori et avocat à la coriandre

VIANDES

Filet de porc grillé au tamarin, sirop de Liège et grenade	5.20€/100g
Cannellonis de ragoût de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan	2.50€/pièce
Suprême de coucou de Malines fumé, miel, 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, jus de viande et tomate	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 aux raisins secs, sauce yaourt	4.00€/pièce
Keftas de poulet aux épices, sauce yaourt	3.00€/pièce
Mignon de veau style vitello tonnato	5.50€/100g
Cuisses de coucou de Malines frites et sauce au miso style "izakaya"	4.00€/100g
Cuisses de coucou de Malines style "fried chicken", sauce ranch	4.00€/100g
Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes	5.50€/part
Cordon bleu de poitrine de veau hachée, jambon braisé et comté	3.50€/pièce
Cannellonis de céleri rave farcis au poulet fermier, épinards, ricotta et basilic	3.50€/100g

ACCOMPAGNEMENTS (1 portion ≈ 200g)

2.00€/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 et sésame
Choux rôtis à la sauce César, parmesan et basilic
Pommes de terre grenaille au pesto de basilic, pistache et romarin
Coeurs de romaine grillés à la sauce César, parmesan et herbes fraîches
Aubergines grillées au miso, coriandre et sésame
Aubergines grillées au yaourt, tahini, sésame, citron confit et menthe
Pancakes à la coréenne de chou, piment 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 rôtis au sirop d'érable, tahin et sésame
Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Polenta au lait de coco et romarin grillée

Falafel de pois chiches, légumes, herbes fraîches et graines

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

Ragoût lentilles ethioipian, herbes fraîches et pommes de terre

Beignets de ricotta et chou-fleur style bhaji

SALADES ET ENTRÉES (1 portion ≈ 200g)

2.00€/100g

Salade de concombres et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de concombre, coriandre, graines de tournesol et sumac

Salade de concombre, citron confit, 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 radis style vietnamien avec des cacahuètes, fish sauce, citron vert sésame et herbes fraîches

Coleslaw de chou, carotte et pommes à l'estragon, noisettes torréfiées

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, estragon

Salade de haricots à la Liégeoise

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

Salade de pois chiches, aubergine rôtie, épices du Liban, citron confit et menthe

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 quinoa, chou rave, avocat et radis à la coriandre

Salade de petit épeautre, pesto de persil et pignons de pin, aubergine grillée

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

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

Salade de pommes de terre, moutarde, oignon rôti et persil

Salade de haricots verts, pomme de terre et poivrons rouge, cumin, ciboulette

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

Quiche lorraine au lard fumé ou jambon braisé artisanal et comté	3.80€/part
Quiche végétarienne de saison	3.80€/part
Tourte végétarienne d'épinards, riz, menthe, pignons de pin et citron	5.00€/part
Pâté en croûte de cochon et trompettes de la mort	21.00€/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

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)	3.00€/portion
Gâteau de fromage blanc (1 gâteau = 8 portions)	3.50€/portion
Gâteau de fromage blanc au chocolat (1 gâteau = 8 portions)	3.70€/portion
Gâteau au chocolat et banane, crème spéculoos (1 gâteau = 8 portions)	3.50€/portion
Tarte au citron meringuée (1 tarte = 8 portions)	3.10€/portion
Tarte feuilletée aux fruits de saison, base d'amandes (1 tarte = 6 portions)	3.00€/portion
Tarte à la ganache de chocolat noir et crème au citron vert (1 tarte = 8 portions)	3.50€/portion

DESSERTS

Panna cotta à la compote de fruits de saison	3.00€/portion
Tiramisu à l'amaretto	3.00€/portion
Salade de fruits de saison, menthe et citron	3.00€/portion
Riz au lait de coco, gingembre et raisins secs	3.00€/portion
Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao	4.00€/portion
Cheese-cake en verrine, confiture de saison, crumble aux amandes	3.50€/pièce