

ALIMENTATION

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

MENU TRAITEUR AUTOMNE 2021

PLATS DE POISSON (1 portion ≈ 180g)

Dos de lieu noir cuit à basse température, aïoli basilic et noisettes	(4.40€/100g)
Dos de lieu noir cuit à basse température, compote de tomate, câpres et olives	(4.40€/100g)
Dos de lieu noir cuit à basse température, aïoli au safran et sumac	(4.40€/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 au curry indien et lait de coco	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit, sauce crème fraîche, citron et ciboulette	(6.20€/100g)
Croquettes de poisson style thaï, mayonnaise piquante	(4.00€/pièce)
“Pataniscas” de cabillaud au curcuma et à la coriandre	(5.90€/100g)
Tourte de thon, tomate, oignon confit et persil au paprika fumé	(5.50€/part)
Tourte de cabillaud, vin blanc, champignons et crème	(6.00€/part)

PLATS DE VIANDE (1 portion ≈ 180g)

Filet de porc grillé au jus de volaille, moutarde et estragon	(5.20€/100g)
Cannellonis de ragoût de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan	(2.50€/pièce)
Suprême de coucou de Malines, sauce Alfredo au parmesan	(4.00€/100g)
Suprême de coucou de Malines fumé, moutarde à l'ancienne et estragon	(4.00€/100g)
Suprême de coucou de Malines frit, sauce coréenne aigre douce au sésame	(4.00€/100g)
Suprême de coucou de Malines style “fried chicken”, sauce ranch	(4.00€/100g)
Suprême de coucou de Malines yakitori	(4.00€/100g)
Pain de viande de veau aux raisins secs, compote de pomme	(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	(3.30€/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)
Poitrine de porc confite aux 5 épices chinoises	(3.50€/100g)
Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes	(5.50€/part)
Ragoût d'aubergines et boeuf, sauce BBQ chinoise	(2.70€/100g)
Cannellonis de céleri rave farcis au poulet des Landes et épinards	(3.50€/100g)

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

Gratin de pommes de terre, patates douces aux herbes de Provence	
Chicons braisés au jus de volaille et aux herbes	
Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable	
Choux chinois rôtis à l'ail frit, paprika fumé et persil	
Choux rôtis à la sauce César	
Pommes de terre grenaille au pesto de basilic, pistache et romarin	
Coeurs de romaine grillés à la sauce aux herbes et citron	
Aubergines grillées au miso	
Aubergines grillées au yaourt, tahini, sésame, citron confit et menthe	
Pancakes à la coréenne de chou, piment espelette, cébettes	
Carottes rôties au miso doux, miel et sésame	
Patates douces et carottes rôties, vinaigrette au citron vert, coriandre et sirop d'érable	
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	
Potimarron confit, cèpes, champignons et persil	
Caponata de courge butternut aux raisins secs et pignons de pin	
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, émulsion au citron confit, herbes fraîches et tahini

Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Brocoli grillé, sauce aux cacahuètes et à la coriandre

Polenta au lait de coco et romarin grillée

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

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

Pancakes de ricotta, sarrasin, persil et kasha

Curry indien aux légumes

Chakchouka de légumes de saison et feta

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, feta, origan et oignon rouge

Salade de fenouil, pommes de terre, moutarde, citron et aneth

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

Salade de patates douces, chou rave, maïs, coriandre et citron

Salade de haricots verts, pommes de terre, vinaigrette au raifort

Coleslaw de chou, carotte et pommes à l'estragon

Salade de chou blanc "César" aux herbes fraîches

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, courge rôtie, épices du Liban, citron confit et basilic

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 pois chiches, chou-fleur, yaourt, citron et épices libanaises

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

Salade de petit épeautre, riz rouge, légumes de saison et grenade

Salade de pommes de terre grenaille, oignons rôtis, sauce moutarde et estragon

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

Betterave et raifort

Brocoli à la menthe et au persil

TARTES ET GÂTEAUX

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