

ALIMENTATION

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

MENU TRAITEUR 2021

PLATS DE POISSON (1 portion ≈ 180g)

Dos de cabillaud cuit à basse température, aioli au safran et ciboulette	(6.20€/100g)
Dos de cabillaud pané à la farine de pois chiches, lait de coco et gingembre	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit au miso, sésame et coriandre	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit, sauce au lait de coco et curry	(6.20€/100g)
Croquettes de poisson à l'estragon, câpres et moutarde à l'ancienne	(4.00€/pièce)
“Pataniscas” de cabillaud au curcuma et à la coriandre	(5.50€/100g)
Tourte de thon, tomate, oignon confit et persil au paprika fumé	(5.50€/part)

PLATS DE VIANDE (1 portion ≈ 180g)

Filet de porc grillé au jus de viande, raifort et herbes de Provence	(5.20€/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, compote de pommes	(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)
Cuisses de coucou de Malines frites et sauce coréenne aigre douce au sésame	(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)
Cordon bleu de poitrine de veau hachée, jambon braisé et comté	(3.50€/pièce)
Mignon de veau style vitello tonnato	(6.10€/100g)

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

Poireaux confits, vinaigrette noisette et sirop d'érable

Carottes rôties au miso doux, miel et sésame

Choux chinois rôtis à l'ail frit, paprika fumé et persil

Pommes de terre grenaille rôties et fumées, sauce verte aux herbes et citron

Coeurs de romaine grillés à la sauce César

Aubergines grillées au miso

Pancakes à la coréenne de chou, piment espelette, cébettes

Patates douces et carottes rôties, vinaigrette au citron vert, coriandre et sirop d'érable

Gnocchis de pomme de terre au pesto

Caponata de courgette et aubergine aux raisins secs et pignons de pin

Beignets de farine de pois chiches aux légumes et au basilic

Fenouil grillé, émulsion au citron confit, herbes fraîches et tahini

Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Polenta au lait de coco et romarin grillée

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

Courgettes rôties au pesto à la menthe et aux amandes

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

Chakchouka de légumes de saison et feta

SALADES ET ENTRÉES (1 portion ≈ 200g)

(2.00€/100g)

Salade de concombre et pommes à la menthe et au gingembre

Salade de concombre, graines de tournesol et sumac

Salade de concombre et yaourt, curcuma, graines de tournesol et coriandre

Salade de concombre, feta, yaourt et aneth

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 patates douces, concombre, maïs, coriandre et citron

Salade de haricots verts à la Liégeoise

Coleslaw de chou, carotte et pommes à l'estragon

Salade de chou blanc "César" aux herbes fraîches

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

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

Salade de betterave, yaourt, cumin et aneth

Salade de quinoa, concombre, avocat et radis à la coriandre

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

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

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

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

Salade de haricots verts et grenailles fumées au raifort

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

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)

VELOUTÉS/SOUPES FROIDES (1 litre ≈ 3 portions) (7.00€/litre)

Carottes, miso doux et gingembre

Betterave et raifort

Gaspacho blanc aux amandes et à l'ail

TARTES ET GÂTEAUX

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

Tarte aux fruits de saison et amandes (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)