

ALIMENTATION

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

MENU TRAITEUR PRINTEMPS 2022

PLATS DE POISSON (1 portion ≈ 170g)

Dos de cabillaud cuit à basse température, émulsion basilic et noisettes	(6.20€/100g)
Dos de cabillaud cuit à basse température, aïoli au safran et une touche d'ail	(6.20€/100g)
Dos de cabillaud, quenelle de crème fraîche, poivre noir et aneth	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit à l'orange, moutarde et miel	(6.20€/100g)
Dos de saumon mi-cuit au miso, sésame et coriandre	(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	(6.20€/100g)
Filet de maquereau grillé au miso, sésame et cebettes	(6.20€/100g)
Tourte de thon, tomate, oignon confit et persil au paprika fumé	(5.00€/part)
Tourte de cabillaud, vin blanc, champignons et crème	(6.00€/part)

PLATS DE VIANDE (1 portion ≈ 170g)

Filet de porc grillé au jus de volaille, moutarde et estragon	(5.50€/100g)
Filet de porc grillé au tamarin, sirop de Liège et grenade	(5.50€/100g)
Cannellonis de ragoût de porc à la tomate, crème fraîche et parmesan	(2.60€/pièce)
Pain de viande de veau aux raisins, compote de pomme	(3.40€/100g)
Boulettes de veau aux cèpes et à la tomate	(3.40€/100g)
Boulettes de porc teriyaki au sésame	(3.40€/100g)
Boulettes de volaille au citron confit, une touche de harissa et herbes fraîches	(3.40€/100g)
Croquettes de boeuf et pomme de terre épicées, sauce yaourt	(3.50€/pièce)

Keftas d'agneau aux pignons de pin et raisins secs, sauce yaourt	(3.50€/pièce)
Keftas de poulet aux pignons de pin et raisins secs, sauce yaourt	(3.50€/pièce)
Roast beef de boeuf fumé à la moutarde et aux herbes de Provence	(5.50€/100g)
Suprême de coucou de Malines teriyaki, cebettes et sésame	(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)
Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes	(5.50€/part)
Cordon bleu de poitrine de veau hachée, jambon braisé et morbier	(3.50€/pièce)
Cannellonis de céleri rave farcis au poulet des Landes et épinards	(3.50€/100g)
ACCOMPAGNEMENTS (1 portion ≈ 200g)	(2.40€/100g)

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

Gratin de chou fleur au romarin et parmesan

Chicons braisés à la tomate, pignons, raisins secs et basilic

Chicons braisés au miel, moutarde, orange et estragon

Poireaux confits, vinaigrette moutarde, noisette et sirop d'érable

Carottes rôties au miso doux, miel et sésame

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

Choux chinois rôtis à la sauce César et parmesan

Pommes de terre grenailles rôties et fumées au pesto de basilic, pistache et romarin

Romaines grillés, émulsion au basilic et herbes fraîches

Pancakes à la coréenne de chou, cebettes et carottes

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, sésame et feta aux 7 épices libanaises

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

Pancakes “konomiyaki” à la japonaise avec chou, carotte et sauce hoisin

Chou-fleur grillé tikka massala

Chou-fleur rôtis au sirop d'érable, tahin et sésame

Fenouil grillé, émulsion aux herbes et citron confit, graines de tournesol et aneth

Riz frit aux fruits secs, raisins et herbes fraîches

Brocoli grillé, sauce aux cacahuètes, sirop d'érable et balsamique

Polenta au lait de coco, gingembre, citron vert et romarin grillée

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

Ragoût lentilles corail ethioipian, herbes fraîches et pomme de terre

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

Ragoût lentilles du Puy à la japonaise, légumes de saison rôtis et coriandre

Beignets de chou-fleur et oignon au curry indien

Ragoût de pois chiches tomaté, épices du Maghreb et citron confit

Chakchouka de légumes de saison et feta

SALADES ET ENTRÉES (1 portion ≈ 200g)

(2.40€/100g)

Salade de chicons, pomme, noix, pavot, basilic et raisins secs

Salade de chou rave et pomme à la menthe, sésame et gingembre

Salade de chou rave, coriandre, pomme, graines de tournesol et sumac

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 chou et carottes style vietnamien, cacahuètes, fish sauce et citron vert

Salade de haricots verts et grenailles fumées au raifort

Salade de haricots verts à la Liégeoise

Salade coleslaw de chou, carotte et pomme à l'estragon

Salade de chou et pomme, sauce “César” aux herbes fraîches

Salade de chou et pomme, émulsion coriandre, avocat et citron

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

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, menthe et épices libanaises

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

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

Salade Waldorf de pomme, céleri branche, yaourt, noix, pavot et menthe

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

Salade de pommes de terre grenaille, céleri branche, 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)

Rillettes de maquereau à l'estragon et au citron

(15.00€/pièce)

VELOUTÉS/SOUPES FROIDES (1 litre ≈ 3 portions)

(7.40€/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

Gaspacho de tomates, concombre, poivron et huile d'olive

Gaspacho blanc aux amandes

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 (3.20€/portion)

Salade de fruits de saison, menthe et citron (3.20€/portion)

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