



## Liste des plats du jour du 25 Août au 28 Septembre 2025

Contactez-nous au 02/522 41 53

### AOÛT

- Lundi 25 Pain de viande de campagne en sauce, petits pois & carottes, p. natures <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/12</sup>
- Mardi 26 Boulettes à la sauce napolitaine, p. purée <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Mercredi 27 Brochette de poulet, sauce aigre douce, riz aux légumes <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Jeudi 28 Stoemp aux brocolis, lard braisé et saucisse de campagne <sup>1/3/5/6/7/10</sup>
- Vendredi 29\* Méli-mélo de pâtes sauce carbonara (crème et lardons) et/ou <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Filets de rouget, sauce au beurre, petits légumes, p. persillées (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>
- CODE 352 : Oiseau sans tête sauce Boursin, légumes waterzooi, pdt et/ou <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Tranche de rôti de dinde, sauce au poivre vert, légumes, p. röstis (Suppl. 4,90€) <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>

### SEPTEMBRE

- Lundi 01 Filet de poulet au gorgonzola, jeunes carottes et purée <sup>1/3/5/6/7/10</sup>
- Mardi 02 Burger de bœuf aux trois poivres, légumes chinois, cubes de pdt <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Mercredi 03 Filet de porc à la moutarde, courgettes au thym et boulgour <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Jeudi 04 Saucisse de veau, carottes sautées chunky, p. purée <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/12</sup>
- Vendredi 05\* Courgette farcie à la provençale, pâtes coquillettes et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/11/12</sup>
- Cassolette de poissons à la bisque de langoustine, gratin (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>
- CODE 353 : Burger de poulet sauce au romarin, choux fleurs et p. natures et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/9/10</sup>
- Gigotin de lapin, sauce chasseur, forestière, p. duchesses (Suppl. 4,60€) <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/12</sup>
- Lundi 08 Vol au vent de poulet, bouchées à la reine, riz <sup>1/3/5/6/7/10</sup>
- Mardi 09 Cassoulet à la bruxelloise (carottes, saucisse, lard et canard) <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mercredi 10 Aiguillettes de poulet à la crème d'estragon, petits pois & carottes, pdt <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Jeudi 11 Boudin blanc, compote de pommes, p. purée <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Vendredi 12\* Tagliatelles à la bolognaise et emmental râpé et/ou <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Colin à la crème légère de citron, jardinière de légumes, semoule (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/3/4/5/6/7/10/12</sup>
- CODE 354 : Brochette de bœuf, sauce provençale, riz et légumes et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Cuisse de canard aux oranges des montagnes, pdt et légumes rissolés (Suppl. 5,90€) <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Lundi 15 Escalope de poulet façon cordon bleu, ratatouille, p. persillées <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mardi 16 Emincé de bœuf aux poivrons, riz long grain <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mercredi 17 Pain de viande de campagne au jus de cuisson, stoemp de carottes <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Jeudi 18 Chicon au gratin, p. purée <sup>1/3/5/6/7/8/9/10</sup>
- Vendredi 19\* Duo de merguez (non piquantes), pâtes, sauce et légumes mexicains et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/11/12</sup>
- Burger de cabillaud pané, sauce tartare, purée aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/9/10/12</sup>
- CODE 355 : Paella garnie (riz safrané, poulet, chorizo, fruits de mer) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12/14</sup>
- Filet de coucou de Malines, sauce archiduc, gratin aux courgettes (Suppl. 5,10€) <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Lundi 22\*\* Boulettes à la liégeoise, p. purée <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup> + **Nouvelle liste ! Réclamez-la à votre livreur !**
- Mardi 23 Boulettes de campagne, choux de bxl au lard et riz basmati <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mercredi 24 Poulet à basquaise, p. persillées <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Jeudi 25 Chili con carne (non piquant), riz <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Vendredi 26\* Roulades d'aubergines à la bolognaise et légumes, fromage gratiné et/ou <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Filet de perche du Nil, sauce vin blanc et petits légumes, p. nature (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>
- CODE 356 : Quiche méditerranéenne, gratin aux légumes d'automne et/ou <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Cuisse de lapin aux pruneaux, cerises du nord, p. persillées (Suppl. 4,20€) <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>

\*Votre livreur pourrait se présenter 30 minutes plus tard que votre horaire habituel les vendredis. Merci pour votre compréhension.

\*\*Les nouveaux menus seront disponibles à partir du lundi 22 Septembre 2025

Quels sont les allergènes dans votre plat ? : 1 Gluten, 2 Crustacés, 3 Œufs, 4 Poissons, 5 Arachides, 6 Soja, 7 Lait, 8 Fruits à coque, 9 Céleri, 10 Moutarde, 11 Graines de sésame, 12 Sulfites, 13 Lupin, 14 Mollusques

## Suggestions (commande la veille avant 15h) – liste des allergènes sur demande

<b>Plats froids</b> (livrés sans potage et dessert)					
030	Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	9,20 €	115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	13,40 €
031	Assiette Saumon fumé (entrée)	8,40 €	123	Demi-poulet, compote <b>124</b> Demi-poulet, légumes	13,40 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,70 €	125	Demi-poulet, sauce champignons	13,40 €
040	Assiette Saumon en Bellevue	15,60 €	126	Blanquette de veau	14,60 €
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,20 €	127	Navarin d'agneau aux petits légumes	14,60 €
052	Assiette Asperges au jambon et mayonnaise	12,30 €	136	Cuisse de canard aux oranges	17,20 €
053	Jambon de Parme au melon	12,30 €	138	Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,20 €
054	Salade César (poulet rôti, sauce & croutons)	12,30 €	140	Filet de saumon à l'oseille	15,60 €
058	Assiette Saumon fumé	16,40 €	141	Médallions de sole-limande, sauce curry doux	15,60 €
059	Assiette Ronde nordique	14,40 €	142	Filets de Sole Meunière	19,10 €
061	Américain préparé	12,30 €	143	Anguilles au vert, p. purée	18,10 €
063	Salade Niçoise (thon, anchois, tomates, olives)	14,70 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,60 €
064	Salade fête (olives noires et vertes, tapenade)	13,70 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes	14,90 €
065	Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,10 €	146	Filets de rouget, sauce au beurre	14,90 €
066	Pêches au thon, crudités	13,10 €	147	Scampis au curry – mangue, riz	15,80 €
068	Poire à la salade de crabe, crudités	13,10 €	148	Scampis à l'ail <b>149 Scampis à la diable</b>	15,80 €
070	Salade mixte d'accompagnement	3,70 €	150	Langue de bœuf à la sauce madère	15,20 €
<b>Supplément de 2,60€ pour le potage et pour le dessert</b>			162	Cassolette de poissons sauce homardine	15,80 €
<b>Plats chauds</b> (livrés au prix du plat du jour)			163	Quiche au saumon et légumes	14,90 €
116	Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz		168	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	15,20 €
117	Chicon au gratin (1 pièce)		170	Filet de poulet à l'estragon <b>171 à l'indienne</b>	13,40 €
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		172	Cuisse de poulet, compote, p. purée	13,40 €
119	Pain de veau, légumes		174	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	13,80 €
120	Boulettes sauce tomate <b>121 Boulettes à la liégeoise</b>		178	Moussaka (crème, aubergines et légumes grillés)	13,40 €
131	Spaghettis bolognaise		180	Burger de bœuf, sauce aux trois poivres, légumes	13,40 €
134	Lasagne artisanale <b>167 Lasagne verte</b>			<b>Plats végétariens</b> (livrés sans potage et dessert)	
135	Macaronis jambon et fromage		182	Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,40 €
175	Quiche lorraine (œufs, lardons) <b>176 Quiche aux poireaux</b>		190	Boulettes de falafels, quinoa 3 couleurs, légumes	13,40 €
179	Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)		194	Spaghettis végétarien	13,40 €
400	Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)		195	Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,40 €
<b>Plats chauds</b> (livrés sans potage et dessert)			196	Lasagne végétarienne aux légumes	13,40 €
110	Carbonnades à la flamande	13,90 €		<b>Boissons</b>	
111	Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,40 €	809	Vin Blanc demi 37,5 cl	5,20 € <b>810</b> Blanc 75 cl
112	Cuisse de lapin à la bière	16,90 €	807	Vin Rouge demi 37,5 cl	5,20 € <b>808</b> Rouge 75 cl
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,40 €	700	Jupiler / <b>701</b> 0,0% 33 cl	2,10 €

## Aux Plats Pays Service Traiteur

Livraison de repas chauds ou froids à domicile  
entre 10h00 et 14h00 du lundi au vendredi

Pour tout renseignement ou inscription contactez-nous au

**02 / 522 41 53**

Site internet : [www.auxplatspays.be](http://www.auxplatspays.be)

E-mail : [info@auxplatspays.be](mailto:info@auxplatspays.be)

*Nous allons vous faciliter le midi.*

**NOUS LIVRONS TOUTES LES COMMUNES  
BRUXELLOISES (Hors centre-ville) ET  
PERIPHERIE**

**NOUS LIVRONS LA VEILLE LES REPAS DU WEEK-  
END ET DES JOURS FERIES**

**NOUS LIVRONS AUX ETAGES  
(AVEC ASCENSEUR)**

**PAS D'ABONNEMENT (VOUS ÊTES LIBRES DE  
COMMANDER QUAND VOUS LE SOUHAITEZ)**

**LA LIVRAISON EST COMPRISE DANS LE PRIX**

## TARIFS MENUS DU JOUR

Prix par menu  
(potage, plat du jour et dessert)

**5 à 6 fois par semaine  
12,20 € par menu\***

**1 à 4 fois par semaine  
12,70 € par menu\***

\* Livraison et service compris

