



Menus : AUX PLATS PAYS Service Traiteur
Liste des plats du jour du 27 Avril au 31 Mai 2026
Contactez-nous au 02/522 41 53

AVRIL

- Lundi 27 Steak haché de bœuf, sauce au Boursin, légumes, riz **et/ou** ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
CODE 388 : Filet mignon de porc, sauce forestière, haricots beurre, pdt au romarin ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Mardi 28 **Fermé – Votre traiteur est fermé pour cause de maintenance des appareils – Jour 1**
- Mercredi 29 Stoemp aux carottes, saucisse de campagne et lard ^{1/3/5/6/7/10}
- Jeudi 30 Filet de poulet, sauce à l'estragon crème, carottes en cubes, p. persillées **et/ou** ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Spaghettis à la bolognaise et emmental râpé et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}
Filet de rouget, sauce au beurre, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}
CODE 389 : Boulettes de campagne, sauce chasseur, petits pois, riz et/ou ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
Filet de dinde, sauce poivre vert, jardinière, p. natures (Suppl. 5,40€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

Attention : Le plat qui sera consommé le dimanche est à surgeler

MAI

Vendredi 01 Fermé – Férié – fête du Travail

- Lundi 04 Vol au vent, bouchées à la reine, riz ^{1/3/5/6/7/10}
- Mardi 05 Oiseau sans tête, sauce aux raisins, brocolis et pommes de terre vapeurs ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Mercredi 06 Escalope de poulet marinée, choux rouges aux pommes, p. persillées ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Jeudi 07 Quiche poireaux et gratin aux légumes ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
- Vendredi 08* Loempia aux légumes, riz sauce aigre-doux **et/ou** ^{1/3/5/6/7/8/9/10/11/12}
Dos de lieu sauce tomate mascarpone, céleri rave, pâtes grecques (Suppl. 1,00€) **et/ou** ^{1/2/3/4/5/6/7/9/10/12}
CODE 390 : Chili con carne (pas piquant), pdt rissolées et/ou ^{1/3/5/6/7/8/10/11/12/13}
Cuisse de lapin aux pruneaux, champignons des bois, pdt en chemise (Suppl. 4,90€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

- Lundi 11 Carré de porc, sauce Rochefort, ratatouille de légumes, boulgour ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Mardi 12 Crêpinette de dinde, sauce Stroganoff, choux de Bruxelles au lard, p. persillées ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Mercredi 13 Buchette ardennaise à la moutarde, poireaux à la crème, riz complet **et/ou** ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
CODE 391 : Boudin blanc, compote aux pommes, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Jeudi 14 **Fermé – Férié – Ascension**
- Vendredi 15* Pâtes sauce 4 fromages, mozzarella râpée **et/ou** ^{1/3/5/6/7/10/12}
Filet de tilapia, sauce ostendaise, légumes, gratin dauphinois (Suppl. 1,00€) **et/ou** ^{1/3/4/5/6/7/10/12}
CODE 392 : Carbonnades à la flamande, poire au sirop de liège, p. persillées et/ou ^{1/5/6/7/10/12}
Filet de canard rôti, sauce calvados, gratin aux cèpes (Suppl. 6,30€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
CODE 393 (ou suggestion à surgeler) : Boulettes sauce tomate, p. purée ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Lundi 18 Fermé – Votre traiteur est fermé pour cause de maintenance des appareils – Jour 2

- Mardi 19 Chicon au gratin et purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Mercredi 20 Pain de viande, sauce à l'oignon, salsifis à la crème, p. persillées ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
- Jeudi 21 Crêpinette de veau, sauce au poivre vert, pois mange-tout, riz ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
- Vendredi 22* Lasagne bolognaise gratinée **et/ou** ^{1/3/5/6/7/8/9/10/11/12}
Burger de cabillaud pané, sauce tartare et légumes, p. purée (Suppl. 1,00€) ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}
CODE 394 : Côtelette tendre de porc, sauce champignons, purée aux légumes ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Langue de bœuf, sauce madère, forestière, p. purée (Suppl. 5,10€) **et/ou** ^{1/3/5/6/7/10/12}
CODE 395 : Filet de poulet, sauce au curry doux, riz aux épices ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}

Lundi 25 Fermé – Férié – Lundi de Pentecôte

- Mardi 26 Roulade de volaille aux abricots, sauce espagnole, semoule tomatée ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Mercredi 27** Chou farci à la provençale, boulgour aux légumes ^{1/3/5/6/7/12} + **Nouvelle liste remise par votre livreur**
- Jeudi 28 Steak suisse (fromage), sauce choron, haricots beurre, p. persillées ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Vendredi 29* Tomate farcie, sauce provençale, pâtes au basilic **et/ou** ^{1/3/5/6/7/10/12}
Scampis à l'ail, légumes au wok, riz (Suppl. 1,00€) **et/ou** ^{1/3/4/5/6/7/10/12}
CODE 396 : Aiguillettes de poulet, sauce tikka massala et curry, riz thaï ^{1/3/5/6/7/8/10/11/12}
Anguilles au vert, p. purée (Suppl. 6,40€)

*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 20 Avril 2026**

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

Plats Pays SPRL, Rue des glands 21 1190 Bruxelles, n° d'entreprise 0810.224.469, agrégation afscA AER/BRU/016739

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

	Plats froids (livrés sans potage et dessert)				
030	Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	9,40 €	123	Demi-poulet, compote	124 Demi-poulet, légumes
031	Assiette Saumon fumé (entrée)	8,60 €	125	Demi-poulet, sauce champignons	13,60 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,90 €	126	Blanquette de veau	14,80 €
040	Assiette Saumon en Bellevue	15,80 €	127	Navarin d'agneau aux petits légumes	14,80 €
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,40 €	136	Cuisse de canard aux oranges	17,40 €
052	Assiette Asperges au jambon et mayonnaise	12,50 €	138	Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,40 €
053	Jambon de Parme au melon	12,50 €	139	Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, légumes	15,80 €
054	Salade César (poulet rôti, sauce & croutons)	12,50 €	140	Filet de saumon à l'oseille	15,80 €
058	Assiette Saumon fumé	16,60 €	141	Médailles de sole-limande, sauce curry doux	15,80 €
059	Assiette Ronde nordique	14,60 €	142	Filets de Sole Meunière	19,30 €
061	Américain préparé	12,50 €	143	Anguilles au vert, p. purée	18,30 €
063	Salade Niçoise (thon, anchois, tomates, olives)	14,70 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,80 €
064	Salade fête (olives noires et vertes, tapenade)	13,90 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes	15,10 €
065	Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,30 €	146	Filets de rouget, sauce au beurre	15,10 €
066	Pêches au thon, crudités	13,30 €	147	Scampis au curry – mangue, riz	15,90 €
068	Poire à la salade de surimi & crabe, crudités	13,30 €	148	Scampis à l'ail	149 Scampis à la diable
070	Salade mixte d'accompagnement	3,90 €	150	Langue de bœuf à la sauce madère	15,40 €
	Supplément de 2,60€ pour le potage et pour le dessert		162	Cassolette de poissons sauce homardine	15,90 €
	Plats chauds (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	15,40 €
117	Chicon au gratin (1 pièce)		170	Filet de poulet à l'estragon	171 à l'indienne
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		172	Cuisse de poulet, compote, p. purée	13,60 €
119	Pain de veau, légumes		174	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	14,10 €
120	Boulettes sauce tomate	121 Boulettes à la liégeoise	178	Moussaka (crème, aubergines et légumes grillés)	13,60 €
131	Spaghettis bolognaise		180	Burger de bœuf, sauce aux trois poivres, légumes	13,60 €
134	Lasagne artisanale	167 Lasagne verte	183	Cannellonis à la truffe et poulet, sauce fromage	13,60 €
135	Macaronis jambon et fromage			Plats végétariens (livrés sans potage et dessert)	
175	Quiche lorraine (œufs, lardons)	176 Quiche aux poireaux	182	Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,60 €
179	Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)		194	Spaghettis végétarien	13,60 €
400	Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)		195	Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,60 €
	Plats chauds (livrés sans potage et dessert)		196	Lasagne végétarienne aux légumes	13,60 €
110	Carbonnades à la flamande	14,10 €		Boissons	
111	Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,60 €	809	Vin Blanc demi 37,5 cl	5,40 €
112	Cuisse de lapin à la bière	17,10 €	807	Vin Rouge demi 37,5 cl	5,40 €
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,60 €	815	Cava Chenine 75 cl	11,10 €
				810 Blanc 75 cl	9,80 €
				808 Rouge 75 cl	9,80 €
				816 Champagne 37,5 cl	15,60 €

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

E-mail : 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
12,40 € par menu***

**1 à 4 fois par semaine
12,90 € par menu***

* Livraison et service compris

