



**Menus : AUX PLATS PAYS Service Traiteur**  
**Liste des plats du jour du 01 Juin au 05 Juillet 2026**  
**Contactez-nous au 02/522 41 53**

## JUIN

- Lundi 01 Cordon bleu de poulet, choux rouges aux pommes, riz <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Mardi 02 Boulettes sauce liégeoise, p. purée <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mercredi 03 Stoemp aux brocolis, saucisse de campagne et lard <sup>1/3/5/6/7/10</sup>
- Jeudi 04 Paëlla garnie (riz safrané, poulet, moules, crevettes) <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>
- Vendredi 05\* Raviolis à la viande façon napolitaine et/ou <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>  
Tagliatelles aux scampis, sauce homardine et légumes (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/3/4/5/6/7/10/12</sup>  
CODE 397 : Chicon farci (viande hachée + chicon), sauce au fromage, p. purée <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>  
Jambonneau, sauce moutarde, forestière, p. persillées (Suppl. 4,70€) <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Lundi 08 Filet de poulet, sauce à l'estragon crème, petits pois et carottes, p. persillées <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mardi 09 Tranche de porc, sauce Blackwell (pickles), choux fleur, p. persillées <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mercredi 10 Steak haché de bœuf, sauce poivre, légumes, riz <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Jeudi 11 Moussaka aux légumes grillés et crème <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Vendredi 12\* Dés de poulet, sauce aigre douce, pâtes et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/11/12</sup>  
Aile de raie, sauce homardine, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/9/10/12</sup>  
CODE 398 : Emincé de bœuf épicé, riz sauce arrabbiata et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/11/12</sup>  
Gigotin de lapin, sauce chasseur, chicons braisés, p. rôtis (Suppl. 4,90€) <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Lundi 15 Brochette de poulet, sauce fajitas, riz aux légumes <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mardi 16 Boulettes sauce tomate, p. purée <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Mercredi 17 Trio de mini boudins, compote de pommes, p. purée <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Jeudi 18 Waterzooi de poulet aux petits légumes, p. nature <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Vendredi 19\* Poivron farci, sauce provençale, pâtes au basilic et/ou <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>  
Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, gratin aux carottes (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>  
CODE 399 : Quiche méditerranéenne et gratin aux légumes et/ou <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>  
Cuisse de canard aux oranges, purée de céleri rave (Suppl. 5,90€) <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Lundi 22 Filet de poulet curry - mangue aux petits légumes, riz aux épices <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Mardi 23 Buchette de veau, champignons à la grecque, boulgour <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Mercredi 24 Pain de viande, sauce à l'oignon, petits pois et carottes, p. persillées <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>
- Jeudi 25 Chicon au gratin et purée <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Vendredi 26\* Lasagne florentine gratinée et/ou <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/11/12</sup>  
Dos de cabillaud, sauce moutarde, légumes, p. persillées (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>  
CODE 402 : Saucisse de veau, épinards à la crème, p. purée et/ou <sup>1/3/5/6/7/9/10/12</sup>  
Poussin sauce estragon, poivrons grillés, gratin dauphinois (Suppl. 4,20€) <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>
- Lundi 29\*\* Vol au vent, bouchées à la reine, riz <sup>1/3/5/6/7/10</sup> + **Nouvelle liste remise par votre livreur**
- Mardi 30 Filet pur de porc à l'Ardennaise, sauce champignons, p. nature <sup>1/3/5/6/7/8/10/12</sup>

## JUILLET

- Mercredi 01 Boudin blanc, compote aux pommes, p. purée <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>
- Jeudi 02 Roulade de volaille aux tomates séchées et olives, riz aux légumes <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/12</sup>
- Vendredi 03\* Courgette farcie, sauce provençale, pâtes au basilic et/ou <sup>1/3/5/6/7/10/12</sup>  
Steak d'espadon, sauce au beurre et légumes grillés, p. nature (Suppl. 1,00€) et/ou <sup>1/2/3/4/5/6/7/10/12/14</sup>  
CODE 403 : Boulettes à la napolitaine, p. purée <sup>1/3/5/6/7/8/10/11/12</sup>  
Osso bucco de veau à la milanaise, tagliatelles au basilic (Suppl. 6,20€) <sup>1/3/5/6/7/8/9/10/12</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 29 Juin 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**

## 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)	9,40 €	114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,60 €
031	Assiette Saumon fumé (entrée)	8,60 €	115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	13,60 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,90 €	123	Demi-poulet, compote	124 Demi-poulet, légumes
040	Assiette Saumon en Bellevue	15,80 €	125	Demi-poulet, sauce champignons	13,60 €
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,40 €	126	Blanquette de veau	14,80 €
052	Assiette Asperges au jambon et mayonnaise	12,50 €	127	Navarin d'agneau aux petits légumes	14,80 €
053	Jambon de Parme au melon	12,50 €	136	Cuisse de canard aux oranges	17,40 €
054	Salade César (poulet rôti, sauce & croutons)	12,50 €	138	Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,40 €
058	Assiette Saumon fumé	16,60 €	139	Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, légumes	15,80 €
059	Assiette Ronde nordique	14,60 €	140	Filet de saumon à l'oseille	15,80 €
061	Américain préparé	12,50 €	141	Médailles de sole-limande, sauce curry doux	15,80 €
063	Salade Niçoise (thon, anchois, tomates, olives)	14,70 €	142	Filets de Sole Meunière	19,30 €
064	Salade fête (olives noires et vertes, tapenade)	13,90 €	143	Anguilles au vert, p. purée	18,30 €
065	Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,30 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,80 €
066	Pêches au thon, crudités	13,30 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes	15,10 €
067	<b>Tomate &amp; Mozzarella, salade mixte</b>	<b>13,30 €</b>	146	Filets de rouget, sauce au beurre	15,10 €
068	Poire à la salade de surimi & crabe, crudités	13,30 €	147	Scampis au curry – mangue, riz	15,90 €
070	Salade mixte d'accompagnement	3,90 €	148	Scampis à l'ail	149 Scampis à la diable
			150	Langue de bœuf à la sauce madère	15,40 €
	<b>Supplément de 2,60€ pour le potage et pour le dessert</b>		162	Cassolette de poissons sauce homardine	15,90 €
	<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	15,40 €
117	Chicon au gratin (1 pièce)		169	<b>Paëlla garnie (riz safrané, poulet, moules, crevettes)</b>	<b>13,60 €</b>
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		170	Filet de poulet à l'estragon	171 à l'indienne
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		183	Cannellonis à la truffe et poulet, sauce fromage	13,60 €
134	Lasagne artisanale	167 Lasagne verte			
135	Macaronis jambon et fromage		182	Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,60 €
175	Quiche lorraine (œufs, lardons)	176 Quiche aux poireaux	194	Spaghettis végétarien	13,60 €
179	Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)		195	Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,60 €
400	Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)		196	Lasagne végétarienne aux légumes	13,60 €
	<b>Plats chauds</b> (livrés sans potage et dessert)			<b>Boissons</b>	
110	Carbonnades à la flamande	14,10 €	809	Vin Blanc demi 37,5 cl	5,40 €
111	Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,60 €	807	Vin Rouge demi 37,5 cl	5,40 €
112	Cuisse de lapin à la bière	17,10 €	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](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  
12,40 € par menu\***

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

\* Livraison et service compris