



Liste des plats du jour du 29 Septembre au 02 Novembre 2025

Contactez-nous au 02/522 41 53

SEPTEMBRE

Lundi 29 Tournedos de dinde, poêlée brocolis-champignons, gratin ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}

Mardi 30 Rôti de porc, sauce Blackwell, cerises du nord, p. persillées ^{1/3/5/6/7/10/12}

OCTOBRE

Mercredi 01 Nid d'oiseau sauce tomates, purée de carottes ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Jeudi 02 Stoemp aux petits pois, lard braisé et saucisse de campagne ^{1/3/5/6/7/10}

Vendredi 03* Burger de bœuf sauce champignons, légumes grillés au balsamique, pâtes et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}

Scampis à l'ail, riz aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}

CODE 357 : Quiche lorraine et ratatouille niçoise et/ou ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

Filet de dinde, sauce forestière, chicons braisés, rôtis & lardons (Suppl. 5.70€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

Lundi 06 Escalope de dinde à l'italienne, panais au miel, pomme de terre rissolées ^{1/3/5/6/7/10}

Mardi 07 Tartiflette au reblochon et petits lardons ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Mercredi 08 Pain de viande sauce aux cerises, fleurettes de brocolis, pdt ^{1/3/5/6/7/10/12}

Jeudi 09 Choux farcis, épinards à la crème, riz ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}

Vendredi 10* Chipolata de volaille, pâtes sauce tomate et basilic et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10/11/12}

Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, purée aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}

CODE 358 : Boulettes à la napolitaine, p. purée et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10}

Anguilles au vert, p. purée (Suppl. 6,60€) ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}

Lundi 13 Aiguillettes de poulet, sauce tikka massala et curry, riz thaï ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Mardi 14 Steak suisse (fromage), sauce choron, haricots beurre, p. persillées ^{1/3/5/6/7/10/12}

Mercredi 15 Buchette de poulet au lard, poireaux à la crème, pdt vapeur ^{1/3/5/6/7/10/12}

Jeudi 16 Boudin blanc, compote de pommes, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}

Vendredi 17* Courgette farcie tomate-mascarpone, pâtes orzo et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}

Cabillaud à la béchamel, lentilles vertes et purée (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/3/4/5/6/7/10/12}

CODE 359 : Tranche de carré de porc sauce madère, pois mange-tout, riz et/ou ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Jambonneau, sauce moutarde, forestière, gratin aux légumes (Suppl. 4.70€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

Lundi 20 Filet de poulet à l'indienne (curry doux), riz aux légumes ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Mardi 21 Chicon au gratin, p. purée ^{1/3/5/6/7/8/9/10}

Mercredi 22 Choucroute au vin blanc (saucisse de Frankfort, lard braisé et saucisson), p. purée ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Jeudi 23 Vol au vent de poulet, bouchées à la reine, riz ^{1/3/5/6/7/10}

Vendredi 24* Macaronis jambon & fromage et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10/11/12}

Pavé de saumon à la béarnaise, courgettes et purée aux brocolis (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/9/10/12}

CODE 360 : Brochette de poulet, riz aux légumes et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12/14}

Gigotin de lapin à la Rochefort, poêlée de légumes au beurre, galettes de pdt (Suppl. 5,70€) ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Lundi 27 Boulettes sauce tomate, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12} + Nouvelle liste ! Réclamez-la à votre livreur !**

Mardi 28 Roulade de porc aux aïelles, choux de Bruxelles, pdt ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Mercredi 29 Emincés de poulet et légumes chinois, pdt en cubes ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Jeudi 30 Moussaka aux légumes grillés ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Vendredi 31* Penne, sauce carbonara et fromage et/ou ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

Filet de sébaste crème de poireaux, riz aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}

CODE 361 : Boudin noir, compote de pommes avec morceaux, purée et/ou ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

Caille aux raisins en sauce, frites de légumes (Suppl. 5,50€) ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

*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 27 Octobre 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

Plats froids (livrés sans potage et dessert)

030	Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	9,20 €	115
031	Assiette Saumon fumé (entrée)	8,40 €	123
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,70 €	125
040	Assiette Saumon en Bellevue	15,60 €	126
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,20 €	127
052	Assiette Asperges au jambon et mayonnaise	12,30 €	136
053	Jambon de Parme au melon	12,30 €	138
054	Salade César (poulet rôti, sauce & croutons)	12,30 €	140
058	Assiette Saumon fumé	16,40 €	141
059	Assiette Ronde nordique	14,40 €	142
061	Américain préparé	12,30 €	143
063	Salade Niçoise (thon, anchois, tomates, olives)	14,70 €	144
064	Salade fête (olives noires et vertes, tapenade)	13,70 €	145
065	Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,10 €	146
066	Pêches au thon, crudités	13,10 €	147
068	Poire à la salade de crabe, crudités	13,10 €	148
070	Salade mixte d'accompagnement	3,70 €	150

Supplément de 2,60€ pour le potage et pour le dessert

Plats chauds (livrés au prix du plat du jour)

116	Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz	168
117	Chicon au gratin (1 pièce)	170
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)	172
119	Pain de veau, légumes	174
120	Boulettes sauce tomate	178
131	Spaghettis bolognaise	180
134	Lasagne artisanale	182
135	Macaronis jambon et fromage	190
175	Quiche lorraine (œufs, lardons)	194
179	Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)	195
400	Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)	196

Plats chauds (livrés sans potage et dessert)

110	Carbonnades à la flamande	13,90 €
111	Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,40 €
112	Cuisse de lapin à la bière	16,90 €
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,40 €

Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	13,40 €
Demi-poulet, compote	13,40 €
Demi-poulet, légumes	13,40 €
Demi-poulet, sauce champignons	13,40 €
Blanquette de veau	14,60 €
Navarin d'agneau aux petits légumes	14,60 €
Cuisse de canard aux oranges	17,20 €
Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,20 €
Filet de saumon à l'oseille	15,60 €
Médallions de sole-limande, sauce curry doux	15,60 €
Filets de Sole Meunière	19,10 €
Anguilles au vert, p. purée	18,10 €
Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,60 €
Tagliatelles aux scampis et légumes	14,90 €
Filets de rouget, sauce au beurre	14,90 €
Scampis au curry – mangue, riz	15,80 €
Scampis à l'ail	15,80 €
Langue de bœuf à la sauce madère	15,20 €
Cassolete de poissons sauce homardine	15,80 €
Quiche au saumon et légumes	14,90 €
Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	15,20 €
Filet de poulet à l'estragon	13,40 €
Cuisse de poulet, compote, p. purée	13,40 €
Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	13,80 €
Moussaka (crème, aubergines et légumes grillés)	13,40 €
Burger de bœuf, sauce aux trois poivres, légumes	13,40 €

Plats végétariens (livrés sans potage et dessert)

Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,40 €
Boulettes de falafels, quinoa 3 couleurs, légumes	13,40 €
Spaghettis végétarien	13,40 €
Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,40 €
Lasagne végétarienne aux légumes	13,40 €

Boissons

Vin Blanc demi 37,5 cl	5,20 €	810 Blanc 75 cl	9,60 €
Vin Rouge demi 37,5 cl	5,20 €	808 Rouge 75 cl	9,60 €
Jupiler / 701 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

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
12,20 € par menu***

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

* Livraison et service compris