



Menus : AUX PLATS PAYS Service Traiteur

Liste des plats du jour du 23 Mars au 26 Avril 2026

Contactez-nous au 02/522 41 53

MARS

Lundi 23	Blanc de poulet au curry-mangue, riz aux légumes ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
Mardi 24	Boulettes sauce crème champignons, purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
Mercredi 25	Nid d'oiseau sauce tomate provençale et riz ^{1/3/5/6/7/10/12}
Jeudi 26	Stoemp aux petits pois, saucisse de campagne et lard ^{1/3/5/6/7/10}
Vendredi 27*	Spaghettis à la carbonara (crème et petits lardons fumés) et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12} Couronne de sole-limande au curry, riz de chou-fleur (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14} <u>CODE 383 : Chicon farci au raifort (fromage) et purée et/ou</u> ^{1/3/5/6/7/9/10/12} Tranche de rôti de dinde, sauce poivre crème, gratin aux légumes oubliés (Suppl. 4,60€) ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Lundi 30	Crépinette de dinde au vin, choux blancs à la crème, p. nature ^{1/3/5/6/7/10/12}
Mardi 31	Roti de porc farci au jambon et fromage, sauce gorgonzola, pdt ^{1/3/5/6/7/10/12}

AVRIL

Mercredi 01	Boulettes à la liégeoise, p. purée ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Jeudi 02	Quiche lorraine et gratin aux légumes ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
Vendredi 03*	Emincés de dinde et nouilles chinoises aux légumes et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10/11/12} Lasagne au saumon et fromage gratiné (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14} *** Menu de Pâques à 31€ (détails voir ci-dessous) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12/13/14} Gigot d'agneau(tranche), sauce au porto, haricots lardés, gratin (Suppl. 5,90€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12} <u>CODE 384 : Carbonnades à la flamande, poire au sirop de liège et pdt vapeur</u> ^{1/3/5/6/7/9/10/12}

***** Menu de Pâques : Pêche au thon, Tranche de gigot d'agneau, sauce au porto, haricots lardés, gratin dauphinois, mousse de chocolat noir et fondant, vin rouge ou blanc (37.50cl)**

Lundi 06	Férié – Fermé – Joyeuses Pâques 2026 !
Mardi 07	Brochette de boulettes de poulet, riz aux légumes ^{1/3/5/6/7/10/12}
Mercredi 08	Filet pur de porc ardennais, sauce à l'oignon et pommes noisettes ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
Jeudi 09	Boudin blanc, compote aux pommes, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
Vendredi 10*	Cannellonis à la viande & truffe, sauce et légumes, fromage fondant et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12} Colin sauce ricotta et épinards, haricots verts et pdt (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/3/4/5/6/7/10/12} <u>CODE 385 : Nems aux légumes, riz sauce aigre-doux et/ou</u> ^{1/3/5/6/7/10/11/12} Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne, forestière, p. persillées (Suppl. 4.70€) ^{1/3/4/5/6/7/10/12}

Lundi 13	Cuisse de poulet marinée, compote aux pommes et purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
Mardi 14	Chicon au gratin et purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
Mercredi 15	Buchette ardennaise à la bière brune, brocolis et blé ^{1/3/5/6/7/8/9/10}
Jeudi 16	Moussaka aux poivrons et aubergines grillées ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
Vendredi 17*	Raviolis à la napolitaine aux légumes et fromage et/ou ^{1/3/5/7/8/9/10/12} Beignets de poisson, sauce béarnaise, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/9/10/12} <u>CODE 386 : Boudin noir aux pommes, compote pommes et purée et/ou</u> ^{1/3/5/6/7/8/10/12} Filet de coucou de Malines, sauce archiduc, gratin aux brocolis (Suppl. 5,20€) ^{1/3/5/6/7/8/10/12}

Lundi 20**	Boulettes à la sauce tomate, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12} + Nouvelle liste remise par votre livreur
Mardi 21	Aiguillettes de poulet en waterzooi, p. nature ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Mercredi 22	Pain de viande de volaille en sauce, champignons à la grecque et riz ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Jeudi 23	Brochettes de poulet yakitori, nouilles au soja et aux légumes ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
Vendredi 24*	Chipolata de volaille, pâtes sauce mascarpone et au fromage et/ou ^{1/3/5/6/7/9/10/12} Gratin de poisson aux épinards, p. purée (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/9/10/12/14} <u>CODE 387 : Vol-au-vent, bouchées à la reine et riz et/ou</u> ^{1/3/5/6/7/10} Osso bucco milanais, tagliatelles au basilic (Suppl. 6,90€) ^{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 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

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 €	126	Blanquette de veau	14,60 €
031	Assiette Saumon fumé (entrée)	8,40 €	127	Navarin d'agneau aux petits légumes	14,60 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,70 €	128	Tartiflette au reblochon, saucisse de campagne	13,40 €
040	Assiette Saumon en Bellevue	15,60 €	136	Cuisse de canard aux oranges	17,20 €
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,20 €	138	Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,20 €
053	Jambon de Parme au melon	12,30 €	139	Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, légumes	15,60 €
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 €
065	Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,10 €	144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,60 €
066	Pêches au thon, crudités	13,10 €	145	Tagliatelles aux scampis et légumes	14,90 €
068	Poire à la salade de surimi & crabe, crudités	13,10 €	146	Filets de rouget, sauce au beurre	14,90 €
070	Salade mixte d'accompagnement	3,70 €	147	Scampis au curry – mangue, riz	15,80 €
Supplément de 2,60€ pour le potage et pour le dessert			148	Scampis à l'ail 149 Scampis à la diable	15,80 €
Plats chauds (livrés au prix du plat du jour)			150	Langue de bœuf à la sauce madère	15,20 €
116	Vol-au-vent, bouchée à la reine, riz		162	Cassiolette de poissons sauce homardine	15,80 €
117	Chicon au gratin (1 pièce)		163	Quiche au saumon et légumes	14,90 €
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)		164	Quiche chèvre (fromage) et potirons et légumes	14,90 €
119	Pain de veau, légumes		168	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	15,20 €
120	Boulettes sauce tomate 121 Boulettes à la liégeoise		170	Filet de poulet à l'estragon 171 à l'indienne	13,40 €
131	Spaghettis bolognaise		172	Cuisse de poulet, compote, p. purée	13,40 €
134	Lasagne artisanale 167 Lasagne verte		174	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	13,80 €
135	Macaronis jambon et fromage		177	Choucroute garnie (Saucisson, lard et saucisse)	13,40 €
175	Quiche lorraine (œufs, lardons) 176 Quiche aux poireaux		178	Moussaka (crème, aubergines et légumes grillés)	13,40 €
179	Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)		180	Burger de bœuf, sauce aux trois poivres, légumes	13,40 €
400	Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)			Plats végétariens (livrés sans potage et dessert)	
Plats chauds (livrés sans potage et dessert)			182	Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,40 €
110	Carbonnades à la flamande	13,90 €	190	Boulettes de falafels, quinoa 3 couleurs, légumes	13,40 €
111	Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,40 €	194	Spaghettis végétarien	13,40 €
112	Cuisse de lapin à la bière	16,90 €	195	Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,40 €
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,40 €	196	Lasagne végétarienne aux légumes	13,40 €
115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	13,40 €		Boissons	
123	Demi-poulet, compote 124 Demi-poulet, légumes	13,40 €	809	Vin Blanc demi 37,5 cl 5,20 € 810 Blanc 75 cl	9,60 €
125	Demi-poulet, sauce champignons	13,40 €	807	Vin Rouge demi 37,5 cl 5,20 € 808 Rouge 75 cl	9,60 €
			815	Cava Chenine 75 cl 10,90 € 816 Champagne 37,5 cl	15,40 €



Nous allons vous faciliter le midi.

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 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

