Menus : AUX PLATS PAYS Service Traiteur
Liste des plats du jour du 23 Novembre au 27 Décembre 2026
Contactez-nous au 02/522 41 53

NOVEMBRE

Lundi 23 Boulettes à la brabançonne, p. purée 1/3/7/9/10/12
Mardi 24 Quiche lorraine, riz aux légumes 1/3/7/9/10/12
Mercredi 25 Filet de poulet à l'estragon, petits pois et jeunes carottes, p. persillées 1/3/7/9/10/12
Jeudi 26 Chicon farci et lard, sauce Mornay, p. purée 1/3/5/6/7/10/12
Vendredi 27 Spaghettis sauce bolognaise et emmental et/ou 1/3/5/6/7/10/12
Couronnes de sole et limande au curry doux, gratin aux légumes (Suppl. 1.00€) 1/3/4/6/7/9/10/12
CODE 425 : Filet de poulet à la crème de brie, jardinière, semoule toscane et/ou 1/3/5/6/7/9/10/12
Filet de canard, sauce à l'orange, potée aux légumes (Suppl. 6,50€) 1/3/6/7/9/10/12

Lundi 30 Minis boudins à la truffe, compote de pommes, p. purée 1/3/5/6/7/10/12

DÉCEMBRE

Mardi 01 Choux farcis, épinards à la crème, riz 1/3/5/6/7/8/9/10/12
Mercredi 02 Escalope de dinde, sauce tomate, riz aux légumes 1/3/5/6/7/9/10/12
Jeudi 03 Crépinette de veau, sauce au poivre vert, épeautre et lentilles, p. rissolées 1/3/5/6/7/9/10/12
Vendredi 04 Bami goreng (nouilles aux légumes, œufs et poulet) et/ou 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12
Filet de tilapia, sauce au beurre, légumes, p. purée (Suppl. 1,00€) et/ou 1/2/3/4/5/6/7/10/12/14
CODE 426 : Aiguillettes de poulet, riz sauce aigre-doux et/ou 1/3/5/6/7/8/10/12
Jambonneau, sauce moutarde à l'ancienne, forestière, gratin (Suppl. 4,20€) 1/3/5/6/7/8/10/12

Lundi 07 Boulettes de gibier à la sauce moutarde, p. purée 1/3/5/6/7/10/12
Mardi 08 Vol au vent de poulet, bouchées à la reine, riz 1/3/5/6/7/10
Mercredi 09 Rôti de porc, sauce aux marrons, haricots verts, p. persillées 1/3/5/6/7/10/12
Jeudi 10 Stoemp aux carottes, lard braisé et saucisse de campagne 1/3/5/6/7/10
Vendredi 11 Courgette farcie, sauce napolitaine, coquillettes et/ou 1/3/5/6/7/10/12
Scampis à l'ail, légumes asiatiques, riz basmati (Suppl. 1,00€) et/ou 1/3/4/5/6/7/10/12
CODE 427 : Bœuf Kyoto, riz aux légumes et/ou 1/3/5/6/7/10/11/12
Langue de bœuf, sauce madère, hochepot (Suppl. 4.70€) 1/3/5/6/7/9/10/12



Lundi 14 Choucroute garnie (saucisse de Frankfort, lard braisé et saucisson), p. purée 1/3/5/6/7/8/10/12
Mardi 15 Buchette de poulet au lard, poireaux à la crème, pdt vapeur 1/3/5/6/7/10/12
Mercredi 16 Tranche de porc, sauce au Boursin, épinards en branches, p. persillées 1/3/5/6/7/10/12
Jeudi 17 Boulettes à la liégeoise, p. purée 1/3/5/6/7/10
Vendredi 18 Macaronis jambon & fromage et/ou 1/3/5/6/7/8/9/10/11/12
Beignets de poisson, sauce tartare, purée aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou 1/2/3/4/5/6/7/9/10/12/14
CODE 428 : Tartiflette au reblochon et petits lardons, saucisse et/ou 1/3/5/6/7/8/10/12
Cuisse de lièvre, sauce aux champignons des bois, purée (Suppl. 5,80€) 1/3/5/6/7/8/10/12

Lundi 21** Chicon au gratin, p. purée 1/3/5/6/7/8/9/10 + Nouvelle liste remise par votre livreur
Mardi 22 Boulettes à la napolitaine, p. purée 1/3/5/6/7/10/12
Mercredi 23 Oiseau sans tête au lard, sauce espagnole, blé perlé 1/3/5/6/7/10/12
Jeudi 24 **Boudin blanc de Noël aux raisins, compote aux pommes, p. purée 1/3/5/6/7/9/10/12 et/ou**
Choisissez votre menu de Noël parmi les choix proposés en pièce jointe
Vendredi 25 **Férié - Fermé – Votre Traiteur vous souhaite un très Joyeux Noël ******
Samedi 26 CODE 429 : Brochette de poulet, riz aux légumes et/ou 1/3/5/6/7/8/10
Roulade de lapin, sauce grand veneur, gratin aux châtaignes (Suppl. 5,20€) 1/3/5/6/7/8/10/12

*****Les nouveaux menus seront disponibles à partir du lundi 21 Décembre 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 (livrées sans potage et dessert)

030	Tomate aux crevettes grises (1 pièce)	9,40 €
031	Assiette Saumon fumé (entrée)	8,60 €
032	Pêche au thon, crudités (1 pièce)	7,90 €
040	Assiette Saumon en Bellevue	15,80 €
051	Tomates aux crevettes grises (2 pièces)	17,40 €
053	Jambon de Parme au melon	12,50 €
054	Salade César (poulet rôti, sauce&croutons)	12,50 €
058	Assiette Saumon fumé	16,60 €
059	Assiette Ronde nordique	14,60 €
061	Américain préparé	12,50 €
065	Avocat, salade de crevettes grises, crudités	14,30 €
066	Pêches au thon, crudités	13,30 €
068	Poire à la salade de surimi & crabe, crudités	13,30 €
070	Salade mixte d'accompagnement	3,90 €

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
117	Chicon au gratin (1 pièce)
118	Boudin, compote de pommes (1 pièce noir ou blanc)
119	Pain de veau, légumes
120	Boulettes sauce tomate **121 Boulettes à la liégeoise**
131	Spaghettis bolognaise
134	Lasagne artisanale **167 Lasagne verde**
135	Macaronis jambon et fromage
175	Quiche lorraine (œufs, lardons) **176 Quiche aux poireaux**
179	Poisson pané (lieu) aux petits légumes (Suppl. 0,50€)
400	Plat végétarien du jour (selon le choix du chef)

Plats chauds (livrés sans potage et dessert)

110	Carbonnades à la flamande	14,10 €
111	Stoemp de Bruxelles (lard & saucisse)	13,60 €
112	Cuisse de lapin à la bière	17,10 €
114	Boudins compote de pommes (Noir & Blanc)	13,60 €
115	Chicons au gratin, p. purée (2 pièces)	13,60 €
123	Demi-poulet, compote **124** Demi-poulet, légumes	13,60 €
125	Demi-poulet, sauce champignons	13,60 €
126	Blanquette de veau	14,80 €
127	Navarin d'agneau aux petits légumes	14,80 €
128	Tartiflette au reblochon, saucisse de campagne	13,60 €
136	Cuisse de canard aux oranges	17,40 €
137	Osso Bucco de dinde milanais, tagliatelles basilic	15,90 €
138	Osso Bucco milanais (veau), tagliatelles basilic	17,40 €
139	Filet de Saint-Pierre, sauce Dugléré, légumes	15,80 €
140	Filet de saumon à l'oseille	15,80 €
141	Médaillons de sole-limande, sauce curry doux	15,80 €
142	Filets de Sole Meunière	19,30 €
143	Anguilles au vert, p. purée	18,30 €
144	Dos de Cabillaud à l'ostendaise	15,80 €
145	Tagliatelles aux scampis et légumes	15,10 €
146	Filets de rouget, sauce au beurre	15,10 €
147	Scampis au curry – mangue, riz	15,90 €
148	Scampis à l'ail **149 Scampis à la diable**	15,90 €
150	Langue de bœuf à la sauce madère	15,40 €
151	Civet de marcassin	16,20 €
152	Ragout de cerf à la française	16,20 €
162	Cassolette de poissons sauce homardine	15,90 €
163	Quiche au saumon et légumes	14,90 €
168	Jambonneau sauce moutarde à l'ancienne	15,40 €
170	Filet de poulet à l'estragon **171 à l'indienne**	13,60 €
174	Wok de poulet « façon Pékin » aux légumes, riz	14,10 €
177	Choucroute garnie (Saucisse, lard braisé, saucisson)	13,60 €
178	Moussaka (crème, aubergines et légumes grillés)	13,60 €
183	Cannellonis à la truffe et poulet, sauce fromage	13,60 €

Plats végétariens (livrés sans potage et dessert)

182	Cannellonis ricotta et épinards à la provençale	13,60 €
194	Spaghettis végétarien	13,60 €
195	Roulade d'aubergines et légumes provençaux	13,60 €
196	Lasagne végétarienne aux légumes	13,60 €

Boissons

809	Vin Blanc demi 37,5 cl	5,40 €	**810** Blanc 75 cl	9,80 €
807	Vin Rouge demi 37,5 cl	5,40 €	**808** Rouge 75 cl	9,80 €
815	Cava Chenine 75 cl	11,10 €	816 Champage 37,5 cl	15,60 €

AUX PLATS PAYS
DEPUIS 2009
SERVICE TRAITEUR

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
12,40 € par menu*

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

*** Livraison et service compris**