



Menus : AUX PLATS PAYS Service Traiteur
Liste des plats du jour du 19 Octobre au 22 Novembre 2026
Contactez-nous au 02/522 41 53

OCTOBRE

- Lundi 19 Waterzooi de poulet à la gantoise aux légumes, p. persillées ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Mardi 20 Tranche de carré de porc sauce Blackwell, choux fleur à la crème, riz ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Mercredi 21 Pain de viande volaille et bœuf, sauce au poivre vert, p. nature ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Jeudi 22 Stoemp au potiron (lard et saucisse) ^{1/3/5/6/7/10}
- Vendredi 23* Macaronis jambon et fromage et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}
Saumon à l'oseille et brocolis, purée de pommes terre (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/3/4/5/6/7/10/12}
CODE 419 : Brochette de poulet sauce champignons, légumes, riz et/ou ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Joues de porc à l'ancienne, hoche-pot de légumes et pdt (Suppl. 5,80€) ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Lundi 26 Schnitzel de porc à la tzigane, riz aux légumes ^{1/3/5/6/7/10}
- Mardi 27 Boulettes de campagne à la napolitaine, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Mercredi 28 Roulade de bœuf à l'italienne, couscous perlé aux légumes ^{1/3/5/6/7/10}
- Jeudi 29 Aiguillettes de poulet, sauce aigre douce, riz basmati ^{1/3/5/6/7/10}
- Vendredi 30* Spaghettis sauce bolognaise et emmental et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}
Aile de raie, sauce homardine, gratin aux légumes (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/3/4/5/6/7/10/12}
CODE 420 : Burger de bœuf, sauce trois poivres, purée aux légumes et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
Civet de marcassin, fagots d'haricots lardés, pomme Macaire (Suppl. 5,20€) et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
CODE 116 : Vol au vent, bouchées à la reine, riz ^{1/3/5/6/7/10} à surgeler

NOVEMBRE

- Lundi 02 **Fermé – jour de rattrapage du jour férié du 1^{er} novembre 2026 - Toussaint**
- Mardi 03 Nid d'oiseau, sauce provençale, riz ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Mercredi 04 Boudin blanc, compote de pommes, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Jeudi 05 Filet pur de porc, sauce archiduc, épinards à la crème, p. persillées ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Vendredi 06* Lasagne florentine (épinards) au fromage gratiné et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}
Scampis, sauce curry & coco, riz sauvage (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}
CODE 421 : Escalope de veau, risotto aux champignons et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10}
Osso bucco de dinde à la milanaise, tagliatelles au basilic (Suppl. 5,20€) ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Lundi 09 Filet de poulet à l'indienne (curry doux), riz aux épices ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
- Mardi 10 Moussaka (crème & aubergines) ^{1/3/5/6/7/8/10/12} **et/ou**
CODE 422 Tartiflette au reblochon et lardons, saucisse de campagne ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Mercredi 11 **Férié – Fermé – Jour de l'Armistice**
- Jeudi 12 Chicon au gratin, p. purée ^{1/3/5/6/7/8/9/10}
- Vendredi 13* Raviolis à la viande sauce tomate & mascarpone et/ou ^{1/3/5/6/7/10/12}
Cannellonis au saumon, légumes et sauce tomate (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/3/4/5/6/7/10/12}
CODE 423 : Steak haché de veau, sauce choron, boulgour aux légumes et/ou ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
Ragout de cerf à la française, forestière, gratin aux légumes oubliés (Suppl. 5,20€) ^{1/3/5/6/7/9/10/12}
- Lundi 16** Tomate farcie à la provençale, pâtes grecques ^{1/3/5/6/7/10} **+ Nouvelle liste ! Réclamez-la à votre livreur !**
- Mardi 17 Choucroute garnie (saucisse de Frankfort, lard braisé et saucisson), p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Mercredi 18 Cuisse de poulet rôti, compote de pommes, p. persillées ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}
- Jeudi 19 Boudin noir, compote de pommes, p. purée ^{1/3/5/6/7/10/12}
- Vendredi 20* Cannellonis de volaille sauce truffe et légumes, fromage gratiné et/ou ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Filets de rouget, sauce vin blanc et légumes, gratin dauphinois (Suppl. 1,00€) et/ou ^{1/2/3/4/5/6/7/10/12/14}
CODE 424 : Boulettes à la liégeoise, p. purée et/ou ^{1/3/5/6/7/8/10/12}
Tranche de dinde, sauce poivre vert, chicons braisés, rôtis (Suppl. 5,60€) ^{1/3/5/6/7/8/9/10/12}

****Les nouveaux menus seront disponibles à partir du lundi 16 Novembre 2026**

***Votre livreur pourrait se présenter 30 minutes plus tard que votre horaire habituel les vendredis. Merci pour votre compréhension.**

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)	9,40 €
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 verte
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	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**