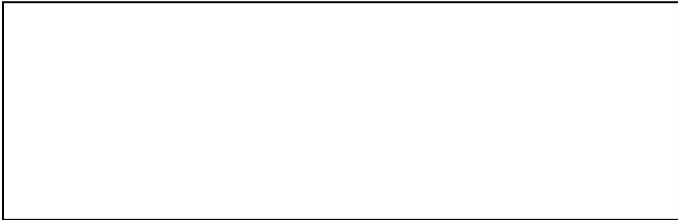


Eté 2018

Nous sommes en vacances
 Du 4 au 12 aout
 Du 20 aout au 3 septembre



Toutes ces suggestions sont à commander minimum 24h à l'avance. Nos prix sont TVA comprise.
 Pour découvrir toutes les possibilités de notre catalogue, rendez-vous visite à <http://www.reclips.be> et cliquez sur catalogues.
 Réservez à temps la date pour un service traiteur à domicile, en entreprise ou salle de fêtes.

Menu froid à 22.50 €

Scampis au bouillon thaï
 Saumon mariné aux zestes d'agrumes
 Salade de poulet grillé, comme une béarnaise
 Rouleau de parme à la mozzarella
 Tiramisu aux framboises

Menu tapas froid à 21.50 €

Avocat et poivrons au citron vert
 Caviar d'aubergines
 Boulettes au cumin
 Melon et Serrano
 Lentilles et chorizo
 Parfait au turrón

Les plats conviviaux minimum 2 portions

Tomates farcie à la viande, riz	8.50 €
Lasagne au saumon et épinards	7.60 €
Lasagne à la viande	7.60 €
Penne au poulet et citron	6.30 €
Cannellonis épinards et ricotta	7.60 €
Cannellonis à la viande	7.60 €
Penne sauce fromage et jambon	6.30 €
Riz sauté au canard	7.70 €
Aubergines à la parmigiana	8.00 €
Hachis Parmentier	6.70 €
Witloof jambon, sauce au fromage	7.00 €
Bouchée à la reine	9.00 €
Poulet à l'estragon, rösti	9.50 €
Emincé de poulet sauce douce au curry, riz basmati	10.00 €
Waterzooï de poulet, pommes de terre	10.00 €
Curry d'agneau à l'indienne, riz basmati	11.50 €
Filet de saumon aux petits légumes, purée	12.50 €
Scampi, sauce douce au curry, riz basmati	13.50 €
Dos de cabillaud à la Florentine, purée	12.00 €

Nos quiches

Quiche à la truite fumée et oseille	4/6p	13.50 €
Quiche aux crevettes, pesto et parmesan	4/6p	13.50 €

Potages

Gaspacho d'asperges et courgettes, quenelle de chèvre 2.50 € Velouté d'artichauts aux écrevisses 3.00 €

Entrées froides

Tartare de bar au pamplemousse rose 9.10 €
St Jacques dans son bouillon froid de cresson 9.50 €
Salade de pintadeau parfumée à la coriandre 7.30 €
Carpaccio de veau, sauce tonato 9.00 €



Entrées chaudes

Vol au vent de cailles au porto 9.00 €
Brochette de scampi mariné au soja, salade de fenouil et poivrons 10.95 €
Noix de St Jacques et asperges en bouillon au gingembre 12.00 €

Plats de résistances

Noisettes d'agneau aux abricots et thym, pommes de terre et courgettes poêlées 15.00 €
Magret de canette aux griottes, rösti, witloof à l'orange 14.00 €
Ballottine de poulet aux légumes, sauce au cresson, riz 11.00 €
Filet de bar grillé, petits légumes truffés, vinaigrette au xérès embeurrée de rattes 14,50 €
Paella 9.00 €
Filet de saumon mariné et grillé aux herbes, salade d'avocats et taboulé 12.60 €
Filet de pintadeau au yuzu et poivre de Kâmpôt, riz sauté aux légumes 14.00 €
Joues de porc à l'orange, embeurrée de rattes, witloofs 13.00 €



Desserts

Salade de fruits rouges, roulades au fruit de la passion 3.50 €

Dessert présenté dans un verre

Crème brûlée à la pistache et framboises 4.00 €

Desserts glacés

Tasse cappuccino 3.50 €

Gâteau sorbets fraises et glace vanille à la feuille de menthe, macaron 3.00 €



Pâtisseries

PAVLOVA: Meringue, crème mascarpone et citron, fruits rouges. 3.00 €

FRAISIER : Biscuit tendre, crème vanille, fraises, massepain 3.00 €

Tarte aux prunes et gingembre

Tarte spéculoos garni de fruits frais

Tarte à la rhubarbe



5/6 p 13.00 €

5/6p 15.50 €

5/6p 10.15 €