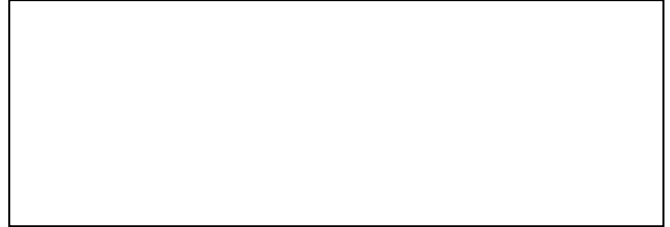


Heures d'ouverture

Du lundi au vendredi de 14 à 18:30 h
Le samedi de 13 à 18:00 h
Le dimanche sur rendez-vous

2018 Antwerpen

Automne/hivers 2020



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 catalogue.
Réservez à temps la date pour un service traiteur à domicile, en entreprise ou salle de fêtes.

Consultez nos menus hebdomadaires sur la page <http://www.reclips.be/menus.html>

Ces suggestions ne sont pas d'application entre le 21 décembre et le 4 janvier

Menu à partir de 4 personnes

Menu 16.50 € p.p

Crème de potiron au magret fumé

~

Civet de biche,
purée de pommes de terre

~

Tarte caramélisée aux abricots

Les plats conviviaux min 2 portions

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 €
Aubergines à la parmigiana	7.60 €
Penne sauce fromage et jambon	6.00 €
Tomates farcies à la viande, riz	8.50 €
Hachis Parmentier	6.30 €
Witloof jambon, sauce au fromage	7.00 €
Bouchée à la reine, riz	9.00 €
Poulet à l'estragon, rösti	9.50 €
Emincé de poulet sauce douce au curry, riz basmati	9.50 €
Waterzooï de poulet, pommes de terre	9.50 €
Choucroute au jambonneau, purée de pommes de terre	11.00 €
Curry d'agneau à l'indienne, riz basmati	11.50 €
Joues de porc à la Leffe et oignons grelot, rösti	11.50 €
Filet de saumon aux petits légumes, purée.	11.50 €
Scampi, sauce douce au curry, riz basmati	13.50 €
Dos de cabillaud à la Florentine, purée	12.50 €
Quiche aux champignons des bois 5/6p	14.00 €
Quiche aux brocolis et saucisson. 5/6 P	13.50 €
Quiche à la truite fumée et roquette 5/6	15.00 €

Potages

Crème de potiron au magret fumé	2.25 €	Velouté de moules au safran	3.50 €
---------------------------------	--------	-----------------------------	--------

Entrées froides

Bavarois de crevettes grises et saumon fumé	9.00 €
Tian d'avocat et mozzarella aux tomates séchées	9.00 €
Salade Liégeoise au foie gras	12.00 €



<= Tian

Entrées chaudes

Feuilleté de scampi aux witloofs	11.00 €
Cannellonis aux champignons des bois	9.00 €
Salade russe aux filets de sole	12.00 €

Plats de résistance

Couscous aux 7 légumes, boulettes, agneau et poulet (min 6 portions.)	12.50 €
Filet de porc caramélisé au miel, witloof, pommes de terre rissolées	11.50 €
Filet de poulet aux witloofs, rösti	10.50 €
Filet de canard sauvage, poêlée de cèpes et aubergines, röstis	18.75 €
Dos de cabillaud caramélisé, witloofs à l'orange, röstis	15.00 €
Noisettes de biche au sirop de Liège, poire rôtie, mini croquettes	20,00 €
Civet de biche aux petits oignons et champignons, purée aux lardons	13.50 €
Filets de pigeons ramiers aux girolles, jus aux 5 épices et au miel, purée de céleri	15.00 €
<u>A partir du 15octobre</u>	
Filet de lièvre aux champignons des bois, gratin dauphinois	18.50 €
Filet de faisan crème truffée, trompettes de la mort poêlées, mini-croquettes	18.50 €

Desserts

Desserts individuels :

Crème brûlée au thé matcha et cassis	3.50 €
Carpaccio d'ananas au rhum, sauce chocolat	4.50 €
Feuilleté aux pommes et crème caramélisée	3.00 €
Dessert glacé Meringue glacée vanille, coulis de framboises	2.50 €

Pâtisseries

Boléro : Brownie, biscuit chocolat, crème chocolat au lait et mousse chocolat noir	min 5p 3.00 €
Carré piémontais : Biscuit aux noisettes, gianduja, marmelade d'oranges	min 5p 3.00 €
Tarte pralinée aux abricots	5/6 p 13.50 €
Tarte aux prunes et gingembre	5/6p 13.50 €
Tarte aux pommes à la Normande	5/6p 13.50 €
Tarte tropézienne à la fleur d'orangé	5/6p 13.50 €

