

**Heures d'ouverture**

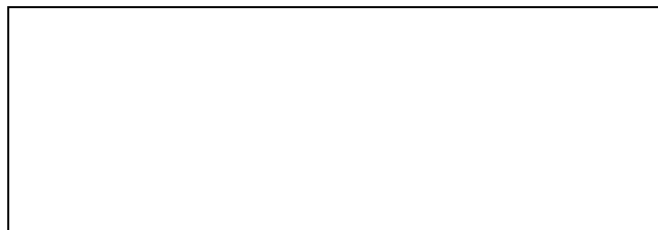
Du lundi au vendredi de 14 à 18:30 h

Le samedi de 13 à 18:00 h

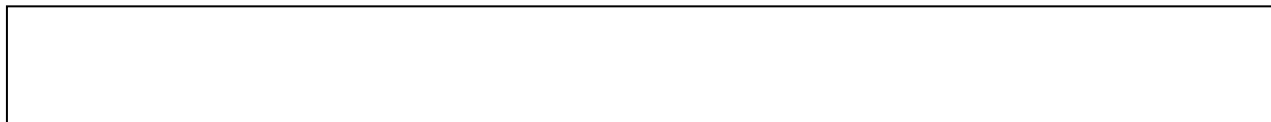
Le dimanche sur rendez-vous

2018 Antwerpen

## Automne/hivers 2018



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.



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

### Menu 17.00 € p.p

Crème de potiron au magret fumé

~

Civet de biche,  
purée de pommes de terre

~

Tarte caramélisée aux abricots

### Menu à 14.00 € p.p

Mousse de canard, oignonade

~

Filet de poulet aux willoofs, rösti

~

Tarte aux pommes à la normande

### 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 €
Waterzooi 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	12.50 €
Quiche à la truite fumée et roquette 5/6	14.00 €

### Potages

Crème de potiron au magret fumé	2.25 €	Soupe de betteraves au cumin	2.00 €
---------------------------------	--------	------------------------------	--------

### Entrées froides

Bavarois de crevettes grises et saumon fumé	9.00 €
Tian d'avocat et mozzarella aux tomates séchées	9.00 €
Salade de scampis, maïs et chou rouge	9.00 €
Tartare de saumon à l'italienne sur sa gaufre au pesto	8.00 €



<= Tian

### Entrées chaudes

Feuilleté de scampi aux witloofs	11.00 €
Lasagne au foie gras champignons des bois	12.00 €
Vol au vent de caille et ris de veau	13.75 €

### Plats de résistance

Couscous aux 7 légumes, merguez, 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, rösti	18.75 €
Pavé de saumon laqué au miel et thym, salicornes, purée aux câpres	15.00 €
Noisettes de biche aux mirabelles, rôtis	20,00 €
Civet de biche aux petits oignons, purée aux lardons	12.50 €
Filet de lièvre aux champignons des bois, gratin dauphinois	18.50 €
Filet de faisane aux witloofs, purée aux lardons	17.50 €

### Desserts

#### Desserts individuels :

Flan libanais à la verveine et au miel	3.50 €
Œuf à la neige sur son croustillant chocolat	3.50 €
Feuilleté aux pommes et crème caramélisée	3.00 €
<b>Dessert glacé</b> Meringue glacée vanille, coulis de framboises	2.50 €

### Pâtisseries

<b>Boléro</b> : Brownie, biscuit chocolat, crème chocolat au lait et mousse chocolat noir	min 8p	3.00 €
<b>Carré piémontais</b> : Biscuit aux noisettes, gianduja, marmelade d'oranges	min 8p	3.00 €
<b>Tarte pralinée aux abricots</b>	5/6 p	13.20 €
<b>Tarte aux mirabelles</b>	5/6p	14.50 €
<b>Tarte aux pommes à la Normande</b>	5/6p	13.20 €
<b>Tarte tropézienne à la fleur d'oragé</b>	5/6p	13.00 €

