

Suggestions

Noël & Nouvel An 2018/2019

Du 27/11 au 5/01



Reclips Traiteur Pâtissier
Karel Oomsstraat 45
2018 Antwerpen
tel 03 248 80 35
E-mail info@reclips.be
www.reclips.be

Heures d'ouverture du bureau

Du lundi au vendredi de 14:00 h à 18:30 h

Le samedi de 13:00 h à 18:00 h

Le dimanche sur rendez-vous.

Nous sommes ouvert les dimanches 24 & 31

Buffet Froid présenté sur plateaux Avec petits pains tendres.

Composez votre buffet avec de 8 à 10 plats.

Commande minimum de 6 portions par plat.

POISSONS

- > Scampis tandoori, salade au yaourt 5.25 €
- > Tartare aux 2 saumons, citron vert et wazabi 4.25 €
- > Salade de concombre à la truite fumée 3.50 €
- > Salade Thaï et tataki de thon 5.25 €
- > Saumon mariné à l'huile de truffe et citron 3.50 €
- > Salade de St-Jacques et magret fumé 5.25 €

VIANDES

- > Foie gras de canard, oignonade 5.25 €
- > Salade de magret fumé et mangue 4.25 €
- > Terrine de faisan, chutney de witloofs 3.25 €
- > Filet de dinde et aïelles 3.25 €
- > Roulade de jambon Italien et asperges 4.25 €
- > Filet de poulet au basilic, salade de courgettes 3.50 €
- > Filet d'agneau, garniture italienne 4.50 €

SALADES

- > Céleri rave et pomme aux crevettes roses 3.25 €
- > Taboulé aux petits légumes 3.25 €
- > Haricots verts et parmesan 3.25 €
- > Roquette, mini tomates et mozzarellas 3.25 €
- > Salade de pâtes aux fines herbes 2.75 €
- > Salade de tomates au curry 2.75 €
- > Dauphinoise (iceberg, noix, comté, tomates, vinaigrette) 3.25 €

DESSERT

Choisissez un dessert des suggestions au verso.

Nous acceptons avec plaisir vos commandes :
Pour Noël jusqu'au 21 décembre et
Pour les fêtes de fin d'année
jusqu'au 28 décembre.

Ces suggestions sont les seules à être valables entre le 22 décembre et le 2 janvier.



Nos classiques

- * Foie gras maison d'oie mi-cuit 100 gr 15.00 €
- * Foie gras maison de canard mi-cuit 100 gr 12.00 €
- * Oignonade ou chutney de witloofs à l'orange p.p 0.50 €
- * Saumon mariné à l'huile de truffes 100 gr 5.50 €
- * Saumon fumé doux 100 gr 6.50 €
- * ½ homard (300gr), salade, 2 sauces 17.50 €

4 amuses bouches 6.00 €

- * Mini blinis au caviar Avruga
- * Eclair à la tomate séchée et jambon de Parme
- * tartelette au foie gras
- * Roulade au saumon fumé

Happy
New Year!

Potage

- * Bouillon de homard au lait de coco 1/4 homard 7.00 €

Entrées froides

- * Terrine de faisan aux chanterelles, chutney de witloof à l'orange 8.00 €
- * Brochette de St-Jacques et magret fumé, vinaigrette à la kriek 13.50 €
- * Tartare aux deux saumons, citron vert et wazibi 13.00 €
- * Scampis tandoori, salade et sauce au yaourt 11.00 €

Entrées chaudes

- * Filets de sole farci au saumon fumé 11.00 €
- * 1/2 Homard (300 gr) en waterzooi, petites pommes de terre 16.50 €
- * Filet de turbot, sauce champagne, 20.00 €
- * Coquilles St-Jacques aux witloofs, sauce crème curry 12.00 €
- * Feuilleté de faisan et champignons des bois 10.00 €
- * Cannellonis aux champignons des bois et jambon de parme, sauce au parmesan 10.00 €

Plats à réchauffer

- * Homard (600 gr) en waterzooi, petites pommes de terre 31.50 €
- * Filets de sole farcis au saumon fumé, riz aux petits légumes 22.00 €
- * Filet de turbot, sauce champagne, embeurrée de pommes de terre aux champignons 30.00 €
- * Dinde farcie, sauce au Porto, purée de céleri rave, rösti (22-26 décembre). 17.00 €
- * Filet de faisan sauce au paprika fumé, poêlée de girolles, röstis 20.00 €
- * Filet de pintadeau farci, purée de céleris, gratin dauphinois 17.50 €

Gibiers sauces au choix

- * Noisettes de biche 21.50 €
- * Filet de lièvre 20.00 €

Sauces et garnitures au choix pour la biche et le lièvre

- * Sauce aux pruneaux
- * Sauce aux champignons des bois
- * Sauce aux poivres et tartelette aux cépes
- * Röstis ou mini croquettes de pommes de terre

Les instructions de présentation et réchauffage des plats sont sur www.reclips.be/suggestions

Desserts

Gâteaux (en bûche pour Noël)

- * Ch'ti: Biscuit aux amandes, mousse chocolat, crème à la chicorée 3.50 €
- * Zerdalou: Biscuit aux amandes, mousse au miel, compote d'abricots
- * Ruby: Mousse au citron vert et thé vert, crème au chocolat **Ruby** 3.50 €

Desserts glacés

- * Bûche glacée praliné et sorbet framboises 3.75 €
- * Boule en chocolat glacée, parfait mandarine, sauce caramel 4.50 €

Verre

- * Framboises, tiramisu 3.50 €

