

## Suggestions

**Noël & Nouvel An  
2024/2025**  
Du 14/12 au 5/01



Reclips Traiteur Pâtissier  
Karel Oomsstraat 45  
2018 Antwerpen  
tel 03 248 80 35  
E-mail [info@reclips.be](mailto:info@reclips.be)  
[www.reclips.be](http://www.reclips.be)

### Heures d'ouverture du bureau

Du lundi au vendredi de 14:00 h à 18:00 h  
Le samedi de 10:00 h à 18:00 h  
Le dimanche sur rendez-vous.

Nous acceptons avec plaisir vos commandes :  
Pour Noël jusqu'au 21 décembre  
Pour les fêtes de fin d'année  
jusqu'au 29 décembre.

Ces suggestions sont les seules à être valables  
entre le 21 décembre et le 5 janvier.

### Buffet Froid présenté sur plateaux Avec petits pains tendres.

Composez votre buffet avec de 6 à 8 plats.  
Commande de minimum de 6 portions par plat.

#### POISSONS

- > Cannellonis de saumon fumé, épinards et ricotta, asperges 6,00 €
- > Saumon mariné au jus de betterave, brunoise de légumes 5,50 €
- > Saint-Jacques, artichaut et tomates séchées 6,50 €
- > Salade de crevettes grises 5,00 €
- > Lobster rol 8,50 €

#### VIANDES

- > Foie gras de canard, oignonade 7,00 €
- > Salade de magret fumé et mangue 5,50 €
- > Filet de dinde et airelles 4,50 €
- > Tartare de canard, noix et figues à l'huile de truffes 5,75 €
- > Salade d'épinards et noisettes, coppa de marcassin 4,50 €

#### SALADES

- > Taboulé aux petits légumes 4,00 €
- > Haricots verts et parmesan 4,00 €
- > Roquette, mini tomates et mozzarelles 4,00 €
- > Salade de pâtes aux fines herbes 3,50 €
- > Salade de tomates au curry 3,50 €
- > Dauphinoise (Iceberg, noix, Comté, tomates, vinaigrette) 4,00 €

#### DESSERT

Choisissez un dessert des suggestions au verso.

### Nos classiques

- \* Foie gras maison d'oie mi-cuit 100 gr 17.50 €
- \* Foie gras maison de canard mi-cuit 100 gr 14.50 €
- \* Oignonade ou compotée d'abricot p.p 0.50 €
- \* Saumon mariné à l'huile de truffes 100 gr 6.50 €
- \* Saumon fumé doux 100 gr 8.50 €
- \*  $\frac{1}{2}$  homard (300gr), salade, 2 sauces 18.50 €

#### 4 verrines 8.50 €

- \* Guacamole et scampi
- \* Salade de crevettes grises
- \* Jambon pata negra et mini figues séchées
- \* Caviar d'aubergines et chorizo



#### Potage

- \* Crème de potiron et cresson, magret fumé 5.00 €

#### Entrées froides

- \* Cannellonis de saumon fumé, épinards et ricotta, asperges 14.00 €
- \* Saumon mariné au jus de betterave, brunoise de légumes 12.50 €
- \* Gaspacho de homard au lait de noix de coco 17.00 €
- \* Saint-Jacques en salade d'artichauts et tomates séchées 15.00 €
- \* Foie gras, compotée d'abricots au porto 12.00 €
- \* Tartare de canard, noix et figues à l'huile de truffes 10.00 €
- \* Salade d'épinards et noisettes, coppa de marcassin 10.50 €

#### Entrées chaudes

- \* Filets de sole au pesto, purée de potiron, sauce tomatée au basilic 13.00 €
- \* 1/2 Homard (300 gr) à la nage 21.00 €
- \* Coquilles St-Jacques, witloofs à l'orange 15.00 €
- \* Feuilleté de ris de veau aux giroles 14.00 €

#### Plats à réchauffer

- \* Homard (600 gr) à la nage, pommes de terre grenaille 38.00 €
- \* Filets de sole au pesto, purée de potiron, sauce crème tomatée au basilic, 25.50 €
- \* Filet de turbot, sauce champagne, purée de céleri rave, 27.00 €
- \* Dinde farcie, sauce au Porto, purée de céleri rave (23-26 décembre). 19.00 €
- \* Filet d'agneau en croute d'herbes, sauce au vin rouge, haricots verts 21.00 €

#### Gibier,

- \* Filet de faisan 20.00 €
- \* Noisettes de biche 21.50 €
- \* Filet de lièvre 21.50 €
- \* Filet de canard sauvage 18.00 €

#### sauces au choix pour les gibiers:

- Crème de bacon et moutarde, purée de céleri
- Sauce aux morilles et vin jaune +4 €
- Sauce au porto et figues

#### Garnitures au choix pour tous les plats sauf le homard

- \* Röstis ou croquettes de pommes de terre, gratin dauphinois, écrasée de pommes de terre fumées et vitelottes

#### Desserts

##### Gâteaux minimum 2 parts (en bûche pour Noël)

- \* Chnoyu: Biscuit pistache, mousse chocolat Satonga, crème au thé matcha 4.25 €
- \* Passion: Biscuit spéculoos, mousse fruit de la passion, dés de mangue 4.25 €
- \* St Honoré vanille, chantilly 4-5-6-7 parts 4.25 €
- \* Pavlova individuelle 4.50 €

##### Desserts glacés

- \* Nougat glacé, coulis de framboises 4.50 €

##### A l'assiette

- \* Pomme pochée au cassis, crème de cuberdon 4.50 €

Les instructions de présentation et réchauffage des plats sont sur [www.reclips.be/suggestions](http://www.reclips.be/suggestions)