

CAVIAR • KAVIAAR

Royal Belgian Caviar

	10 gr	30 gr	50 gr	125 gr
Platinum	34,00 €	58,00 €	88,00 €	178,00 €
Osietra	38,00 €	68,00 €	98,00 €	198,00 €



APERITIFS • APERITIEFHAPJES

Assortiment de Zakouskis chaud fait maison - 12 pces = **14,90 €**
mini burgers, mini quiches, mini vidéos, mini pizzas,... 18 pces = **19,80 €**
Assortiment warme huisgemaakte Zakouskis,...

ENTREES FROIDES • KOUDE VOORGERECHTEN

1. Foie gras d'oie (50gr) sur lit de gelées et confit d'oignons nature et figues
Verse Ganzeleverpastei (50 gr) op bedje van geleï en uienkonfijt natuur en vijgen **14,90 €**
2. Tartare de saumon frais mariné et son carpaccio de noix de Saint-Jacques
Tartaar van verse gemarineerde zalm en carpaccio van Sint-Jacobsnootjes **18,90 €**
3. Petit farci de saumon fumé d'Ecosse et crevettes grises de Zeebrugge
Gevuld rolletje van gerookte zalm en Zeebrugse grijze garnalen **18,90 €**
4. 1/2 Homard Belle-vue, salade, mayo, cocktail et sauce à l'ail piquante maison
1/2 Kreeft Belle-vue, sla, mayonaisse, cocktail en pikante looksaus **25,90 €**



ENTREES CHAUDES • WARME VOORGERECHTEN

5. Capuccino de homard (crème de bisque concentrée, chair de homard, cognac)
Capuccino van kreeft **8,90 €**
6. Cassoline de scampis du chef (crème, tomates,...)
Pannetje van scampi's van de chef (room, tomaten,...) **14,90 €**
7. Cassoline de scampis et sa crème au Boursin ail frais et fines herbes
Pannetje van scampi's met roomsausje van Boursin en fijne kruiden **14,90 €**
8. Ravioles de homard, noix de Saint-Jacques cuites et crème de bisque
Ravioli van kreeft, gebakken Sint-Jacobsnoten en lichte bisquesaus **18,90 €**
9. Noix de Saint-Jacques Bretonnes et sa crème au Sauternes parfumé à la truffe
Pannetje van Bretoense Sint-Jacobsnootjes en Sauternesroom met truffels **18,90 €**
10. Fricassée de homard Canadien et noix de Saint-Jacques avec sa crème de bisque
Fricassée met Canadese kreeft, Sint-Jacobsnootjes et kreeftenroomsausje **18,90 €**
11. Noisettes de ris de veau, crème de Sauternes et foie gras d'oie
Gebakken nootjes van kalfszwezerik, roomsausje van Sauternes en ganzelever **18,90 €**



POISSONS • VISGERECHTEN

12. Filet de turbot et sa crème de bisque au safran
Tarbotfilet met roomsausje van kreeft en safran **22,90 €**
13. Filets de sole à la crème de crevettes grises du nord
Tongfilets in roomsaus met grijze noordzeegarnalen **22,90 €**
14. Médaille de lotte à la crème parfumée au Chablis, fondue de poireaux
Nootjes van lottefilet, roomsausje van Chablis en preifondue **22,90 €**
15. Casolette de Saint-Jacques, soles et 1/4 de homard Canadien
Vispannetje van Sint-Jakobsvruchten, tongfilets en 1/4 Canadese kreeft **27,90 €**
16. Demi homard chaud et son beurre aux herbes, ail et piment d'espelette
Warme halve kreeft met lookboter, fijne kruiden en piment d'espelette **27,90 €**
17. Demi homard chaud et son waterzooi au safran et petits légumes
Warme halve kreeft in waterzooi met safran en groentjes **27,90 €**

VIANDES • VLEESGERECHTEN

18. Médaille de veau et sa poêlée de champignons à la crème
Kalfsmedaillon met paddestoelen en roomsaus **23,90 €**
19. Filet de veau farci au foie gras, parfumé au morilles
Gevulde kalfsfilet met ganzelever, geparfumeerd met morilles **26,90 €**
20. Filet pur de boeuf Rossini et sa crème de foie gras d'oie
Rundsfilet pur Rossini met ganzenleverroom **26,90 €**
21. Filet mignon de boeuf, fleur de sel et sa béarnaise
Runds filet mignon met zeezout en béarnaise saus **23,90 €**



GIBIERS • WILDGERECHTEN

22. Suprême de faisan crème à la fine Champagne, pomme et airelles
Fazantfilet fine Champagne, appel en veenbessen **22,90 €**
23. Suprême de faisan, crème de foie gras et poires caramélisées
Fazantfilet met ganzeleverroomsaus en gekarameliseerde peertjes **22,90 €**
24. Noisettes de râble de lièvre à la poivrade royale, pomme et airelles
Hazerugfilet met rode wijnsaus, appel en veenbessen **24,90 €**
25. Noisettes de faon (chevreuil) à la fine champagne, pomme et airelles
Nootjes van faon (jonge hert) fine champagne, appel en veenbessen **24,90 €**
26. Tournedos de filet de biche poivrade au cassis, pomme et airelles
Tournedos van hertfilet met rode wijnsaus en cassis, appel en veenbessen **23,90 €**
27. Filet de biche farci au fois gras parfumé au Sauternes
Hertfilet gevuld met ganzelever, Sauternes roomsausje **26,90 €**



VOLAILLES • GEVOGELTE

28. Médaille filet de dinde sauce Archiduc
Kalkoenmedaillon met Archiducsaus **17,90 €**
29. Mignonettes de magret de canard grand veneur, pommes caramélisées
Mignonettes van eendeborst grand veneur, gekarameliseerde appeltjes **21,90 €**
30. Suprême de Pintadeau farcie, crème à la fine Champagne, pomme et airelles
Gevulde parelhoenfilet met roomsausje fine Champagne, appel en veenbessen **21,90 €**
31. Caille farci aux cèpes et sa crème au foie gras pomme et airelles
Gevulde kwartel met eekhoortjesbrood ganzelever appel en veenbessen **21,90 €**
- Dinde farcie précuite et prétranchée
Gebraden en voorgesneden gevulde kalkoen **59,00 €**
32. 1/2 (pour 4/5 pers. - voor 4/5 pers.) **98,00 €**
33. 1/1 (pour 8/10 pers. - voor 8/10 pers.) **98,00 €**

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENT • SAUSEN EN TOESPIJZEN



- Croquettes (5 pc/pers.) ou gratin (min. 2 pers.) offert / Kroketten (5 st) of gratin (min. 2 pers.) **Gratis**
- Sauce fine champagne (la portion de 500 gr.) / fine champagne saus (de portie van 500 gr.) **9,90 €**
- Sauce Archiduc (la portion de 500 gr.) / Archiducsaus (de portie van 500 gr.) **9,90 €**
- Croquette de pommes de terre fraîches / Verse aardappelkroketten **0,30 €**
- Gratin dauphinois (la portion de 500g) / Aardappelgratin (portie van 500g) **5,90 €**
- Pomme et airelles (la pièce) / Appel en veenbessen (per stuk) **2,90 €**

N'hésitez pas à commander en ligne sur notre site

Aarzel niet om op onze website te bestellen :

www.auquotidien.shop

GRATIS fles Cava vanaf 4 menu's of 10% korting vanaf 8 menu's !

Bouteille de Cava GRATUITE à partir de 4 menus
ou 10 % de remise à partir de 8 menus !



MENU 1 (1 entrée et le plat principal au choix / 1 voorgerecht en hoofdgerecht naar keuze)

35 €

Cassoline de scampis du chef (crème, tomates,...)
Pannetje van scampi's van de chef (room, tomaten,...)



Filets de sole à la crème de crevettes grises du nord
Tongfilets in roomsaus met grijze noordzeegarnalen
ou / of

Suprême de faisan crème à la fine Champagne, pomme et airelles
Fazantfilet fine champagne, appel en veenbessen
ou / of

Tournedos de filet de biche à la poivrade au cassis, pomme et airelles
Tournedos van hertfilet met rode wijnsaus en cassis, appel en veenbessen

MENU 2 (1 entrée et le plat principal au choix / 1 voorgerecht en hoofdgerecht naar keuze)

45 €

1/2 Homard Belle-Vue, salade, mayo, cocktail et sauce à l'ail piquante maison
1/2 Kreeft Belle-Vue, sla, mayonaisse, cocktail en pikante looksaus



Filets de sole à la crème de crevettes grises du nord
Tongfilets in roomsaus met grijze noordzeegarnalen
ou / of

Suprême de Pintadeau farcie, crème à la fine Champagne, pomme et airelles
Gevulde parelhoenfilet met roomsausje fine Champagne, appel en veenbessen
ou / of

Noisettes de faon (chevreuil) à la fine champagne, pomme et airelles
Nootjes van faon (jonge hert) fine champagne, appel en veenbessen

MENU 3 (2 entrées et le plat principal au choix / 2 voorgerechten en hoofdgerecht naar keuze)

45 €

Capuccino de homard (crème de bisque concentrée, chair de homard, cognac) - *Capuccino van kreeft*
et / en

Foie gras d'oie (50gr) sur lit de gelées et confit d'oignons maison
Verse ganzeleverpastei (50gr) op bedje van geleï en uienkonfijt



Filet de turbot et sa crème de bisque au safran
Tarbotfilet met roomsausje van kreeft en safran
ou / of

Caille farcie aux cèpes et sa crème au foie gras pommes et airelles
Gevulde kwartel met eekhoortjesbrood ganzelever appel en veenbessen
ou / of

Tournedos de filet de biche à la poivrade au cassis, pomme et airelles
Tournedos van hertfilet met rode wijnsaus en cassis, appel en veenbessen



Croquettes de pommes de terre (5 pc/pers.) ou gratin dauphinois (min. 2 pers.)
GRATUIT dans tous les menus, également dans les menus que vous composez.

Stel zelf uw menu samen en ontvang **GRATIS** kroketten (5 st/pers.) of
aardappelgratin (min. 2 pers.).

40^{ans} jaar

MENU 4 (2 entrées et le plat principal au choix / 2 voorgerechten en hoofdgerecht naar keuze) 48 €

- Capuccino de homard (crème de bisque concentrée, chair de homard, cognac) - *Capuccino van kreeft* et / en
- Noix de Saint-Jacques Bretonnes et sa crème au Sauternes parfumé à la Truffe
Pannetje van Bretoense Sint-Jacobsnootjes en Sauternewijn geparfumeerd met Truffels
- Filets de sole à la crème de crevettes grises du nord
Tongfilets in roomsaus met grijze noordzeegarnalen
- Noisettes de faon (chevreuil) à la fine champagne, pomme et airelles
Nootjes van faon (jonge hert) fine champagne, appel en veenbessen
- Suprême de faisán, crème de foie gras et poires caramélisées
Fazantfilet met ganzeleverroomsaus en gekarameliseerde peertjes

MENU 5 (2 entrées et le plat principal au choix / 2 voorgerechten en hoofdgerecht naar keuze) 57 €

- Tartare de saumon frais mariné et son carpaccio de noix de Saint-Jacques
Tartaar van verse gemarineerde zalm en carpaccio van Sint-Jacobsnootjes et / en
- Cassoline de scampis du chef (crème, tomates,...)
Pannetje van scampi's van de chef (room, tomaten,...)
- Demi homard chaud et son waterzooi au safran et petits légumes
Warme halve kreeft in waterzooi met saffraan en groentjes
- Filet de veau farci au foie gras, parfumé au morilles
Gevulde kalfsfilet met ganzelever, geparfumeerd met morilles
- Filet de biche farci au fois gras parfumé au Sauternes
Hertfilet gevuld met ganzelever, Sauternes roomsausje

MENU 6 (2 entrées et le plat principal au choix / 2 voorgerechten en hoofdgerecht naar keuze) 59 €

- Foie gras d'oie sur lit de gelées et confit d'oignons maison
Verse ganzeleverpastei op bedje van gelei en uienkonfijt et / en
- 1/2 Homard Belle-Vue, salade, mayo, cocktail et sauce à l'ail piquante maison
1/2 Kreeft Belle-Vue, sla, mayonaisse, cocktail en pikante looksaus
- Médaille de lotte à la crème parfumée au Chablis, fondue de poireaux
Nootjes van lottefilet, roomsausje van Chablis en preifondue
- Tournedos de filet de biche à la poivrade au cassis, pomme et airelles
Tournedos van hertfilet met rode wijnsaus en cassis, appel en veenbessen
- Filet mignon de boeuf, fleur de sel et sa béarnaise
Runds filet mignon met zeezout en béarnaise saus

Croquettes de pommes de terre (5 pc/pers.) ou gratin dauphinois (min. 2 pers.) **GRATUIT** dans tous les menus, également dans les menus que vous composez.

Stel zelf uw menu samen en ontvang **GRATIS** kroketten (5 st/pers.) of aardappelgratin (min. 2 pers.).



BOULANGERIE • BAKKERIJ

- Bûche de Noël - Coeur de l'An / *Kerstgebak - Nieuwjaarsgebak*
 - Crème fraîche : vanille nature, framboise ou ananas
 - Tiramisu, caramel ou citron meringuée
 - Slagroom : vanille of frambozen, ananas*
 - Tiramisu, karamel of citroenmeringue*
 - Equinox : mousse au chocolat et macarons / *chocolademousse en macarons*
 - Bavarois framboise et fruits rouges / *Bavarois met rode vruchten*
 - La Tuerie : biscuit chocolat, crème praliné, caramel et noisettes
- 1 pers 4,45 € - 4/6 pers. 21,90 € - 6/8 pers. 29,90 €

Cougnous: nature, sucre, chocolat, raisin / *natuur, suiker, chocolade, rozijnen*
Petit / klein 2,20 € - 3 petits pour 5,90 € - Moyen 3,20 € - 3 moyens pour 8,90 €

Galette des Rois / *Driekoningentaart*
6/8 pers 16,90 € - 8/10 pers. 19,80 €

PLATEAU FROMAGES • KAASSCHOTEL

Assortiment de fromages et ses garnitures de fruits frais et secs - 4 ou 6 personnes
Assortiment van kazen met vers en gedroogd fruit - 4 of 6 personen

Comme dessert / *als dessert* : 150 gr/pers. 7,90 € - comme repas / *als hoofdgerecht* 250 gr/pers. 11,90 €

PLATEAU DE VIANDES • VLEESSCHOTEL

Plateau fondue bourguignonne ou pierrade - 4 ou 6 personnes
Vleesschotel: fondue bourguignonne of pierrade - 4 of 6 personen 300 gr/pers. 9,90 €

Plateau raclette (assortiment de fromages et charcuteries) - 4 ou 6 personnes
Plateau gourmet (assortiment de viandes) - 4 ou 6 personnes
Raclette of gourmetschotel - 4 of 6 personen 300 gr/pers. 11,90 €

Chers clients, veuillez passer votre commande avant le 19/12 et ou 26/12 pour 19 h., nous acceptons des commandes au-delà selon les disponibilités. Commande par téléphone possible sous réserve du paiement d'un acompte et enlèvement du bon de commande. Tous les plats sont servis en portion individuelle avec sauce, légumes et garnitures, à réchauffer durant +/- 20 minutes à +/- 160° C.

REMISE DE 10% POUR TOUTES COMMANDES TRAITEUR DE MIN. 8 PERSONNES.

Geachte Klanten, bestellen doet u best voor 19/12 en of 26/12 voor 19 uur., nadien worden bestellingen aanvaard indien voorradig. Telefonisch bestellen kan, mits betaling voorschot bij afhaling bestelbon. Alle gerechten worden individueel verpakt met sausje, groentjes en garnituur. Op te warmen gedurende +/- 20 minuten op +/- 160° C.

10% KORTING VOOR ALLE TRAITEUR BESTELLINGEN VAN MIN. 8 PERSONEN.

Commandez en ligne, c'est facile et rapide ! / Bestel online, het is snel en eenvoudig!
www.auquotidien.shop

Toute l'équipe vous souhaite de belles fêtes de fin d'année !



Prettige feestdagen vanwege heel de ploeg !

Rue Osseghem 160 Osseghemstraat
Brussel 1080 Bruxelles
TEL.: 02/410 86 95
Ouv. : 7 - 19h • Fermé le dimanche
Open : 7 - 19u • Zondag gesloten

Rue des Béguines 167 Begijnenstraat
Brussel 1080 Bruxelles
TEL.: 02/468 16 66
Ouv. : 7 - 19h • Fermé le dimanche
Open : 7 - 19u • Zondag gesloten

Avenue de l'Araucaria 155
Brussel 1020 Bruxelles
TEL.: 02/662 15 99
Ouv. : 7 - 19h • Fermé le dimanche
Open : 7 - 19u • Zondag gesloten

Avenue Seghers 52 Segherslaan
Brussel 1081 Bruxelles
TEL.: 02/428 28 97
Ouv. : 8 - 19h • Fermé le dimanche
Open : 8 - 19u • Zondag gesloten

OUVERT
les 24/12 & 31/12 de 07h00 à 18h00
FERMÉS les 25/12 et 01/01

OPEN
op 24/12 & 31/12 van 07u00 tot 18u00
GESLOTEN op 25/12 en 01/01

- ENLÈVEMENT DES COMMANDES - 24 et 31 décembre entre 13 et 18h00
- AFHALING VAN JE BESTELLING - 24 en 31 december tussen 13 en 18u00

Menu 2025

40^{ans} jaar

since 1985



Suivez nos promos sur  Au Quotidien

au Quotidien

Service Traiteur Dienst

www.auquotidien.shop

