

Composez votre menu et recevez **GRATUITEMENT** croquettes ou gratin dauphinois

Stel zelf uw menu samen en ontvang **GRATIS** kroketten of aardappelgratin



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 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 ou / of

Suprême de Pintadeau farcie, fine Champagne, pommes et airelles
Gevulde parelhoenfilet, fine Champagne, appel en veenbessen

MENU 5 (2 entrées et le plat principal au choix / 2 voorgerechten en hoofdgerecht naar keuze) 56 €

Petit farci de saumon fumé d'Ecosse et crevettes grises de Zeebrugge
Gevuld rolletje van gerookte zalm en Zeebrugse grijze garnalen et / en

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

Le homard chaud (1/2 homard 5/600gr) et son waterzooi, petits légumes au safran
Warme Kreeft (1/2 kreeft van 5/600gr) in waterzooi, groentjes met safran ou / of

Filet pur de boeuf Rossini et sa crème de foie gras d'oie
Rundfilet pur Rossini met ganzenleverroom ou / of

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) 58 €

Foie gras d'oie sur lit de gelées et confit d'oignons maison
Verse ganzeleverpastei op bedje van geleï 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, mayonnaise, cocktail en pikante looksaus

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

Mignonette de côte à l'os, fleur de sel et sa sauce béarnaise
Mignonette van entrecôte met been, zeezout en bearnaisesausje

BOULANGERIE • BAKKERIJ

- Bûche de Noël - Coeur de l'An / *Kerstgebak - Nieuwjaarsgebak*
- Crème fraîche vanille nature / *Slagroom vanille*
- Crème fraîche framboise / *Slagroom frambozen*
- Crème fraîche ananas / *Slagroom ananas*
- 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. 21,80 € - 6/8 pers. 29,80 €

Cougnous: nature, sucre, chocolat, raisin / *natuur, suiker, chocolade, rozijnen*
Petit / klein 1,90 € - 3 petits pour 4,90 € - Moyen 2,90 € - 3 moyens pour 7,90 €

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

A PARTIR DU / VANAF 15/11

A PARTIR DU / VANAF 02/01

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. 6,90 € - comme repas / *als hoofdgerecht* 250 gr/pers. 8,90 €

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. 8,90 €

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. 10,90 €

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.

NOUVEAU / NIEUW

Commandez vos Menus de fêtes en ligne sur / Bestel je eindejaarsmenu via : 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

Avenue de l'Araucaria 155
Brussel 1020 Bruxelles
TEL.: 02/662 15 99
Ouv. : 7 - 19 h • 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 Seghers 52 Segherslaan
Brussel 1081 Bruxelles
TEL.: 02/428 28 97
Ouv. : 8 - 19 h • Fermé le dimanche
Open : 8 - 19u • Zondag gesloten

OUVERT

les mardis 24/12 & le 31/12/23 de 07h00 à 18h00
FERMÉS les mercredis 25/12 et 01/01/2024

OPEN

op dinsdag 24/12 & 31/12/23 van 07u00 tot 18u00
GESLOTEN op woensdag 25/12 en 01/01/2024

► ENLÈVEMENT DES COMMANDES - 24 et 31 décembre entre 13 et 18h00

► AFHALING VAN JE BESTELLING - 24 en 31 december tussen 13 en 18u00

Menu 2024



Suivez nos promos sur Au Quotidien



au Quotidien

Service Traiteur Dienst

www.auquotidien.shop

PRIX TRENDS PLUS

Au Quotidien
Trends
GAZELLEN 2023

AU QUOTIDIEN
Trends
GAZELLES 2024

4 MENUS =
1 cava gratis
ou / of
8 MENUS -10%

CAVIAR • KAVIAAR

	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 - mini burgers, mini quiches, mini vidées, mini pizzas,...
Assortiment warme huisgemaakte Zakouskis,...

12 pces = 14,90 €
18 pces = 19,80 €

ENTREES FROIDES • KOUDE VOORGERECHTEN

- Burrata crémeuse, tomates cerises confites, légumes grillés et chips de Parme
Romige burrata, gekonfijte kerstomaten, gegrilde groentjes en Parma chips 13,90 €
- Foie gras d'oie (50gr) sur lit de gelées et confit d'oignons nature et figues
Verse Ganzeleverpastei (50 gr) op bedje van gelei en uienkonfijt natuur en vijgen 13,90 €
- Petit farci de saumon fumé d'Ecosse et crevettes grises de Zeebrugge
Gevuld rolletje van gerookte zalm en Zeebrugse grijze garnalen 18,90 €
- 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 24,90 €

ENTREES CHAUDES • WARME VOORGERECHTEN

- Capuccino de homard (crème de bisque concentrée, chair de homard, cognac)
Capuccino van kreeft 8,90 €
- Linguini fraîches à la crème de truffes et parmesan Reggiano
Verse linguini met truffelroom en parmesan Reggiano 13,90 €
- Risotto crémeux aux pleurottes, parmesan Reggiano et fond de volaille savoureux
Romige risotto van oesterzwammen, parmesan Reggiano en kruidige kippenbouillon 13,90 €
- Cassoline de scampis du chef (crème, tomates,...)
Pannetje van scampi's van de chef (room, tomaten,...) 13,90 €
- Cassoline de scampis flambés et sa crème homardine
Pannetje van geflambeerde scampi's met roomsausje van kreeft 13,90 €
- Fricassée de homard Canadien et noix de Saint-Jacques avec sa crème de bisque
Fricassée met Canadese kreeft, Sint-Jacobsnootjes et kreeftenroomsausje 18,90 €
- Noix de Saint-Jacques Bretonne et sa crème au Sauternes parfumé à la truffe
Pannetje van Bretoense Sint-Jacobsnootjes en Sauternewijn geparumeerd met Truffels 18,90 €

POISSONS • VISGERECHTEN

- Risotto crémeux aux pleurottes et son demi homard Canadien
Romige risotto van oesterzwammen en halve Canadese kreeft 26,90 €
- Filets de sole à la crème de crevettes grises du nord
Tongfilets in roomsaus met grijze noordzeegarnalen 21,90 €
- Filet de turbot et crevettes grises à la crème safranée
Tarbotfilet met grijze garnalen en roomsausje van safraan 21,90 €
- Filet de lotte sur fondue de poireaux et sa crème parfumée au Chablis,
Lottefilet op preifondue met roomsausje van Chablis 21,90 €
- Cassolette de la mer : Saint-Jacques, soles, homard Canadien et sa crème crustacés
Vispannetje : Sint-Jakobsnootjes, tongfilets, Canadese kreeft en zeevruchtensausje 26,90 €
- Demi homard chaud de 5/600gr et son waterzooi, petits légumes au safran
Warme halve kreeft van 5/600gr in waterzooi, groentjes met safraan 26,90 €

VIANDES • VLEESGERECHTEN

- Médaille de veau et sa poêlée de champignons à la crème
Kalfsmedaillon met paddestoelen en roomsaus 21,90 €
- Noisettes de ris de veau, parfum de Sauternes et sa crème de foie gras d'oie
Gebakken nootjes van kalfszwezerik, Sauternesroom van ganzelever 24,90 €
- Filet pur de boeuf Rossini et sa crème de foie gras d'oie
Rundsfilet pur Rossini met ganzenleverroom 24,90 €
- Mignonette de côte à l'os, fleur de sel et sa sauce béarnaise
Mignonette van entrecôte met been, zeezout en bearnaisesausje 21,90 €

GIBIERS • WILDGERECHTEN

- Suprême de faisan crème à la fine Champagne, pomme et airelles
Fazantfilet fine Champagne, appel en veenbessen 21,90 €
- Suprême de faisan, crème de foie gras et poires caramélisées
Fazantfilet met ganzeleverroomsaus en gekarameliseerde peertjes 21,90 €
- Filet de Râble de lièvre à la poivrade royale, pomme et airelles
Hazerugfilet met rode wijnsaus, appel en veenbessen 21,90 €
- Noisettes de faon (chevreuil) à la fine champagne, pomme et airelles
Nootjes van faon (jonge hert) fine champagne, appel en veenbessen 23,90 €
- Tournedos de filet de biche poivrade au cassis, pomme et airelles
Tournedos van hertfilet met rode wijnsaus en cassis, appel en veenbessen 23,90 €
- Filet de biche farci au fois gras parfumé au Sauternes
Hertfilet gevuld met ganzelever, Sauternes roomsausje 25,90 €

VOLAILLES • GEVOGELTE

- Médaille filet de dinde sauce Archiduc
Kalkoenmedaillon met Archiducsaus 16,90 €
- Cuisse de canard confite, sauce à l'échalottes et petits légumes
Gekonfijte eendebout, sausje van sjalotten en fijne groentjes 19,80 €
- Suprême de Pintadeau farcie, crème à la fine Champagne, pomme et airelles
Gevulde parelhoenfilet met roomsausje fine Champagne, appel en veenbessen 19,80 €
- Caille farci aux cèpes et sa crème au foie gras pommes et airelles
Gevulde kwartel met eekhoortjesbrood ganzelever appel en veenbessen 19,80 €
- Dinde farcie précuite et prétranchée
Gebraden en voorgesneden gevulde kalkoen 49,80 €
- 1/2 (pour 4/5 pers. - voor 4/5 pers.) 89,80 €
- 1/1 (pour 8/10 pers. - voor 8/10 pers.)

SAUCES ET ACCOMPAGNEMENT • SAUSEN EN TOESPIJZEN

- 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 €

Menu

4 MENUS =
1 cava gratis
ou / of
8 MENUS -10%

MENU 1 (1 entrée et le plat principal au choix / 1 voorgerecht en hoofdgerecht naar keuze) 34 €

- 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) 44 €

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 faisan, crème de foie gras et poires caramélisées
Fazantfilet met ganzeleverroomsaus en gekarameliseerde peertjes
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) 44 €

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 gelei en uienkonfijt

Filet de turbot et crevettes grises à la crème safranée
Tarbotfilet en grijze garnalen met roomsausje van safraan
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 pommes de terre ou gratin dauphinois **GRATUIT** dans tous les menus, également dans les menus que vous composez.

Stel zelf uw menu samen en ontvang **GRATIS** kroketten of aardappelgratin.

Nouveau
Commandez vos Menus
de fêtes en ligne sur /
Bestel je eindejaarsmenu via :
www.auquotidien.shop
Nieuw