



L'Étable d'Hôtes

ru de Tubize 4b, 1460 Virginal ~ 067 / 780 670 ~ 0494 / 652 753

SERVICE TRAITEUR : SERVICE À LA CARTE

(Juin 2018)

Pain & beurre de ferme sont compris!

GRIGNOTERIES

Zakouskis, 6 pièces au choix (voir page suivante)	6,00
Légumes crus & sauces maison.....	2,00
1/2 Baguette garnie	3,00
1/2 Sandwich mou garni et joliment décoré.....	1,50
Sandwich mou garni.....	1,50
Pain Surprise : 40 sandwiches mou " réduction " (pour ~10 personnes)	50,00
Plateau de Fromages (100gr), Pains & Fruits secs.....	7,00
Buffet dessert, 3 choix.....	8,00
Buffet dessert, 4 choix.....	9,50
Potage au choix	5,00
Bisque de crevettes.....	7,00
Crème d'asperges	7,00
Velouté de champignons des bois.....	7,00
Tapas (8 minimum) - voir choix et prix ci-dessous	

TAPAS

(8 Tapas minimum)

Acras aux courges	1,50
Beignets d'aubergines	1,50
Boulette à l'indienne	1,50
Brochette de Mozzarella et de tomates au basilic	1,50
Brunchettas aux 3 tapenades	1,50
Cake aux légumes.....	1,50
Calamars frits.....	1,50
Croquettes d'épinards.....	2,00

Cuillère au scampi à l'ail	2,00
Feuilleté au chèvre & figue	2,00
Gaspacho.....ou soupe chaude au choix	2,00
Melon au jambon cru (en saison)	2,00
Quiche	2,00
Petite brochette de poulet à la libanaise	2,00
Pissaladière aux anchois (ou sans anchois).....	1,50
Pruneau lardé	1,50
Tarte au potiron	2,00
Tarte au Roquefort	2,00
Tarte aux bettes	2,00
Tarte aux brocolis & au Brie	2,00
Tarte aux épinards, féta & fenouil	2,00
Toast au guacamole, caviar d'aubergine et houmous	1,50
Triangle au fromage	2,00

ZAKOUSKIS

6 portions au choix

Bille de melon au jambon cru (en saison)	1,00
Bouchée au fromage	1,00
Boulette à l'indienne	1,00
Brochette de Mozzarella et de tomates au basilic	1,00
Chips	0,50
Cuillère au scampi à l'ail	1,00
Gaspacho	1,00
Mini quiche	1,00
Petite brochette de poulet à la libanaise	1,00
Pissaladière aux anchois	1,00
Pruneau lardé	1,00
Toast au guacamole, au caviar d'aubergine et au houmous	1,00
Toast aux 3 tapenades	1,00
Triangle au fromage	2,00
Légumes crus et sauce maison	2,00

ENTRÉES

Entrées de Légumes

Acras aux courges.....	7,00
Artichaut farci	7,00
Artichaut vinaigrette (en saison)	7,00
Asperges à la flamande (en saison)	8,00
Beignet d'aubergine, sauce yaourt à la menthe	7,00
Champignons farcis au beurre d'ail, fines herbes et amandes.....	8,00
Crêpe de polenta mexicaine aux avocats	7,00
Croquettes d'épinards, sauce yaourt à la menthe	7,00
Pakorras (beignets de légumes), haïta aux concombres & sauce chutney.....	7,00
Pâté végétal en croûte.....	7,00
Poireaux vinaigrette	7,00
Tarte au potiron & curry	7,00
Tarte aux bettes.....	8,00
Terrine de potimarron au lait de coco.....	8,00

Potages

Bisque de crevettes grises	7,00
Bouillon thaï aux légumes, algues et vermicelles	5,00
Bouillon thaï poulet ou crevettes	7,00
Crème d'asperges (en saison)	7,00
Crème de lentilles aux épinards & lait de coco.....	5,00

Crème de persil «racine» & ail rôti.....	5,00
Crème de poireaux	5,00
Crème de topinambour	5,00
Crème Saint Germain (petits pois et lardons)	5,00
Gaspacho	5,00
Minestrone	5,00
Soupe à l'oignon	5,00
Soupe à l'oseille	5,00
Soupe aux orties (en saison)	5,00
Soupe crue à la tomate & fenouil à la crème d'amande	5,00
Soupe crue aux avocats & épinards	5,00
Soupe de betterave rouge glacée	5,00
Soupe de concombres à l'estragon	5,00
Soupe de courgettes au pesto	5,00
Soupe de lentilles au cumin	5,00
Soupe de potiron au coulis de marron	5,00
Soupe de potiron au curry & lait de coco	5,00
Soupe de potiron aux lardons	5,00
Soupe de tomates	5,00
Velouté aux deux céleris	5,00
Velouté de brocolis	5,00
Velouté de cerfeuil	5,00
Velouté de champignons des bois.....	7,00
Velouté de chou-fleur	5,00
Velouté de cresson	5,00
Velouté de panais rôti.....	5,00
Velouté de pois cassés	5,00
Velouté de volaille ⑥	7,00

© Fermier

Entrées de Fromages

Chèvre chaud sur pomme	8,00
Chèvre lardé sur toast	8,00
Feuilleté au chèvre et figue	8,00
Feuilleté au chèvre, miel et thym	8,00
Feuilleté aux aubergines et mozzarella.....	8,00
Feuilleté aux bettes, feta et olive.....	8,00
Fondu au fromage.....	8,00
Mozzarella au coulis de tomates.....	8,00
Pâté d'épinards au Comté	8,00
Roulade de Gruyère aux avocats & roquette	8,00
Tarte au Roquefort, oignons et amandes	8,00
Tarte aux bettes.....	8,00
Tarte aux brocolis et Brie	8,00
Tarte aux courgettes et chèvre.....	8,00
Tatin de chicon au chèvre.....	8,00
Terrine de chèvre à la roquette	8,00
Triangle aux deux fromages, pesto et pignons.....	8,00
Triangle aux épinards, Feta et fenouil.....	8,00

Entrées de Poissons et Fruits de mer

Avocat aux crevettes grises	9,00
Cassolette de scampis aux clémentines.....	10,00
Ceviche de poisson (cru) aux épices douces.....	8,00
Ceviche de scampis marinés au citron vert & coriandre	9,00
Croquette de crevettes à l'indienne.....	9,00
Makis aux deux saumons (fumé et tarare)	9,00
Salade aux poissons fumés	9,00
Salade de calamars marinés	8,00
Salade de haricots, avocat et crevettes grises.....	9,00
Tartare de saumon au saumon fumé.....	10,00
Terrine de truite fumée au concombre.....	8,00
Tomate aux crevettes grises	10,00

Entrées de Viandes

Carpaccio de bœuf sauce aux câpres	8,00
Carpaccio de bœuf, roquette & Parmesan	8,00
Carpaccio de veau & fenouil ⑥	9,00
Frisée aux lardons ⑥	8,00
Melon au jambon cru (en saison)	8,00
Œuf en Meurette (œuf poché, sauce bordelaise).....	8,00
Salade au magret de canard fumé (farci de foie gras + 5,00).....	9,00
Salade de bœuf à la thaïlandaise ⑥	9,00
Salade de haricots au magret fumé à l'huile de noisettes.....	10,00
Terrine aux herbes de Provence & confiture d'oignon ⑥	8,00
Terrine de lapin aux noisettes ⑥	9,00
Vitello tonnato ⑥	10,00

PLATS

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans),
vous pouvez commander des "demi-portions"
(compter demi-prix + 0,50 €)

Volailles

Brochettes de poulet à la libanaise	12,00 ou ⑥ 14,00
Cuisse de canard confite et lentilles vertes du Puy	13,00
Curry de poulet au petits légumes et coco	12,00 ou ⑥ 14,00
Émincé de poulet à la fourne d'Ambert.....	12,00 ou ⑥ 14,00
Filet de poulet sauce aux herbes	12,00 ou ⑥ 14,00
Magret de canard au citron vert et abricot.....	14,00 ou ⑥ 16,00
Magret de canard au piment d'Espelette, ratatouille & riz sauvage	14,00 ou ⑥ 16,00
Pintade au cidre et noix	13,00 ou ⑥ 15,00
Poulet aigre-doux aux ananas et poivrons	12,00 ou ⑥ 14,00
Poulet au Monbazillac & champignons des bois.....	13,00 ou ⑥ 15,00
Saté de poulet, sauce cacahuètes.....	12,00 ou ⑥ 14,00
Tagine de poulet aux légumes de saisons et citron ⑥	13,00
Waterzooï de poulet ⑥	13,00

© Fermier

Viandes

Agneau aux pruneaux et amandes ⑥	12,00
Blanquette de veau ⑥	13,00
Boudin artisanal, pomme au four, purée	12,00
Cassoulet.....	12,00
Chicons au gratin ⑥	12,00
Chili con carne ⑥	12,00
Chou farci à l'ancienne ⑥	12,00
Chou philosophe (gratin au chou blanc, pommes de terre & viande hachée) ⑥	12,00
Civet de chevreuil (en saison).....	13,00
Civet de marcassin, purée de marrons et chicons braisés (en saison)	13,00
Confit d'agneau au romarin & tian d'aubergines ⑥.....	12,00
Côtes d'agneau, pommes de terre en chemise et salades variées.....	13,00 ou ⑥ 15,00
Courgettes farcies ⑥	12,00
Couscous d'agneau merguez ou poulet merguez ⑥	13,00
Couscous de légumes et boulettes épicées ⑥	12,00
Curry d'agneau ⑥	12,00
Curry de légumes et boulettes à l'indienne ⑥.....	12,00
Émincé de porc à l'ananas frais ⑥	12,00
Épaule d'agneau boulangère ⑥	12,00
Gigot d'agneau au romarin, gratin dauphinois & légumes de saison ⑥	13,00
Gigot de chevreuil vigneron (en saison)	14,00
Hocheport à la gantoise ⑥.....	12,00

Kebab de bœuf, salade de riz au sésame & cacahuètes ☉	12,00
Lapin à la moutarde et pruneaux ☉	12,00
Lapin au romarin, figue et vin rouge ☉	12,00
Moussaka ☉	12,00
Navarin d'agneau ☉	13,00
Osso bucco	15,00
Parmentier de courges aux épices douces ☉	12,00
Polpetone (roulade de viande hachée à l'omelette persillée et tomates séchées) ☉	12,00
Rosbif sauce champignons, gratin Dauphinois & légumes de saison ☉	14,00
Rôti de cochon de lait aux marrons, chou rouge et purée de rutabaga	13,00
Rôti de cochon de lait au miel, figues et thym	13,00
Rôti de porc au miel, figues et thym ☉	12,00
Rôti de porc aux pruneaux, mousseline de céleri -rave & navets glacés ☉	12,00
Rôti de veau grand-mère ☉	15,00
Roulade de bœuf aux olives et tomates séchées ☉	14,00
Roulade de veau au Provolone et tomates séchées ☉	14,00
Roulade de veau aux pruneaux & abricots secs ☉	14,00
Tartiflette aux lardons, cinq légumes et Reblochon ☉	12,00

☉ Fermier

Poissons

Aile de raie sauce au beurre et câpres	14,00
Brochette de scampis et curry de légumes au lait de coco	12,00
Calamars à la Balinaise	12,00
Calamars farcis et risotto au pesto	14,00
Effiloché de raie à la menthe	14,00
Filet de poisson à la chermoula	12,00
Filet de rouget aux petits légumes et beurre blanc	14,00
Gratin de chicons au saumon fumé et crevettes grises	13,00
Gratin de poisson (pommes de terre et épinards ou courgette)	12,00
Lasagne de courgettes & cabillaud	12,00
Lasagne de rouget aux épinards	13,00
Œufs pochés sur pomme de terre en chemise, sauce au saumon fumé et aneth	12,00
Poisson aux petits légumes et beurre blanc	14,00
Tagliatelle aux fruits de mer et tomates fraîches	12,00
Tagliatelles au saumon fumé	12,00
Waterzooï Atlantique	13,00

Plats Végétariens

Assiette indienne (samosa, chou-fleur au yahourt, dal aux lentilles, poivron au citron) ...	12,00
Boulettes de lentilles, sauce yaourt à l'ail	11,00
Couscous aux légumes	11,00
Crêpe aux bettes et Ricotta	12,00
Crêpe aux épinards et Ricotta	11,00
Crêpe aux poireaux et au chèvre	12,00
Crêpe de maïs au chili végétarien	11,00
Crêpe de riz sauvage au tofu et aux champignons	12,00
Crêpes aux champignons	12,00
Croquettes d'épinards et feta, sauce yaourt à la menthe	11,00
Curry de légumes au lait de coco	11,00
Galette de lentilles & pois chiche, crème à l'ail et coriandre	11,00
Galette de soja aux amandes et lentilles	11,00
Galette de risotto aux champignons & sauce tomates et courgettes	11,00
Gratin de courge spaghetti aux champignons	11,00
Gratin d'aubergines à la mozzarella	12,00
Grumble aux légumes	11,00
Kefta de tournesol	11,00
Lasagne au Roquefort et courgettes	11,00
Lasagne aux bettes et chèvre	11,00
Lasagne aux courgettes et carottes au pesto	11,00
Lasagne aux épinards et Gorgonzola	11,00
Pâté végétal en croûte	11,00
Pâtes au pesto et légumes grillés	12,00
Poireaux vinaigrette, oeuf poché et pommes de terre vapeur	11,00

Tagliatelles aux champignons.....	12,00
Tarte au bleu, oignons et amandes	11,00
Tarte au potiron et curry	11,00
Tarte aux bettes.....	11,00
Tarte aux courgettes & chèvre	11,00
Tarte aux épinards, feta & fenouil.....	11,00
Tartiflette aux six légumes & Reblochon fermier	12,00

Plats pour enfants

Pâtes bolognese	7,00
Filet de poulet, compote et croquettes	8,00

DESSERTS

Dessert servi à table : 5,00 €

Buffet dessert : 3 choix pour 8,00 € ou 4 choix pour 9,50 €

**Si vous désirez apporter votre (vos) dessert(s),
nous pouvons gérer le service et la vaisselle,
moyennant un «droit de dessert» de 2 € / personne**

- Ballotine aux pommes
- Banane flambée à la créole (supplément de glace +1€)
- Bavarois au coco & coulis de framboise
- Beignets aux pommes
- Brownies au chocolat
- Clafoutis aux fruits de saison (pomme, poire, cerise, framboise, fruit de la passion...)
- Crème brûlée
- Crêpe mikado
- Croûte aux framboises (ou fraises, en saison)
- Gâteau au citron et noix de coco
- Glace maison (vanille - fraise - framboise - chocolat - moka - speculoos)
- Grumble aux pommes (supplément de glace +1€)
- Jalousie (feuilleté aux pommes)
- Moelleux au chocolat
- Moelleux aux marrons
- Mousse au chocolat
- Mousse au citron vert
- Mousse de framboise
- Pie à la rhubarbe
- Poire Belle Hélène
- Quatre quart aux poires
- Sorbet maison
- Tarte amandine aux poires
- Tarte au chocolat
- Tarte au citron
- Tarte au fromage blanc et speculoos
- Tarte aux noix ou noix de pécan
- Tarte au sucre
- Tarte briochée à la rhubarbe ou aux pommes
- Tarte fine aux pommes
- Tartelette aux fraises (en saison)
- Tarte tatin aux pommes ou poires ou bananes (+2€)
- Tiramisu
- Tiramisu aux fruits rouges
- Tranche de glace maison



L'Étable d'Hôtes

rue de Tubize 4b, 1460 Virginal ~ 067 / 780 670 ~ 0494 / 652 753