

# LA FLEUR D'ORANGER

TRAITEUR - RESTAURANT

POUR VOS PETITS ET GRANDS DÎNERS, VOS RÉCEPTIONS, VOS TÊTE À TÊTE, VOS LUNCHS DE SOCIÉTÉ,... NOUS VOUS PROPOSONS UN LARGE CHOIX DE PLATS TANT FRANÇAIS QUE MÉDITERRANÉENS CRÉÉS DANS UN SOUCI DE QUALITÉ, EN RESPECTANT LES RÈGLES D'UNE ALIMENTATION SAINTE ET ÉQUILIBRÉE, PRIVILÉGIANT LES GRILLADES, LES CUISSONS À L'HUILE D'OLIVE OU À LA VAPEUR, LES HERBES FRAÎCHES ET LES LÉGUMES DE SAISON.

## HEURE D'OUVERTURE

TRAITEUR : DU LUNDI AU VENDREDI DE 10H00 À 18H00 ET LE SAMEDI SUR COMMANDE.

RESTAURANT : DU LUNDI AU VENDREDI UNIQUEMENT LE MIDI (POSSIBILITÉ DE RÉSERVER LE RESTAURANT LE SOIR POUR UN MINIMUM DE 15 PERSONNES

## CONTACT :

TÉL/FAX : 02 733 25 00 – GSM 0497 44 68 28

RUE DES ADUATIQUES 85 – 1040 BRUXELLES –  
LAFLEURDORANGER@HOTMAIL.COM – WWW.TRAITEURLAFLEURDORANGER.COM

## ENTRÉES FROIDES

SAUMON MARINÉ À L'ANETH, JULIENNE DE FENOUIL	13,50
TARTARE DE SAUMON AU GRANNY SMITH, CRÈME AIGRE ET MESCLUN	13,50
SALADE DE SCAMPIS AUX LÉGUMES CROQUANT ET PERSIL PLAT	13,50
CARPACCIO DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN ET ROQUETTE	12,00
CARPACCIO DE SAUMON FARCI AUX BAIES ROSES ET ANETH	12,50
CARPACCIO DE ST-JACQUES, VINAIGRETTE AUX TRUFFES	14,50

## ENTRÉES CHAUDES

CRUMBLE AUX AUBERGINES	5,50
CROUSTILLANT DE SCAMPIS AU PISTOU, SAUCE BASILIC	12,00
RAVIOLES DE HOMARD ET RICOTTA, SAUCE BISQUE	13,50
NOIX DE ST JACQUES RÔTIES AU SAFRAN, LÉGUMES DU MARCHÉ 14,00/18,00	(3/5 PIÈCES)
POT-AU-FEU DE ST JACQUES ET SCAMPIS	14,00
ASPERGES À LA FLAMANDE	PRIX DU JOUR (EN SAISON)
RAVIOLES AUX CHAMPIGNONS, CRÈME TRUFFÉE (4 PIÈCES)	12,50

## SOUPE FRAÎCHE DU JOUR

1/2 LITRE/ 1 LITRE	3,00/5,75
--------------------	-----------

## VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE AU PARMESAN, JUS À L'ESTRAGON	15,50
CAILLE FARCIE AUX HERBES DU JARDIN, SAUCE AUX RAISINS	16,00
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE (MINIMUM 4 PERSONNES)	15,50
FILET DE PINTADE FARCI À LA MOZZARELLA, ROQUETTE ET JAMBON DE PARME, SAUCE À LA SAUGE	16,50
BALLOTTINE DE VOLAILLE FARCIE AUX FINES HERBES, SAUCE FINE CHAMPAGNE	16,50
CARRÉ DE VEAU RÔTI, JUS CRÈME AU CERFEUIL, JEUNES LÉGUMES ET POMME EN CHEMISE	17,50

FILET D'AGNEAU EN CROUTE DE PARMESAN, SAUCE AU BASILIC FRAIS	17,50
CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, JUS AU BASILIC, PETITS LÉGUMES ET GRENAILLES RISSOLÉES	16,50

### POISSONS

FILET DE BAR OU DORADE, SAUCE CRUE À LA ROQUETTE	17,50
QUENELLE DE SANDRE AUX FINES HERBES, SAUCE BAGATELLE	16,50
DOS DE CABILLAUD RÔTI SUR PEAU, SAUCE CIBOULE ET POMME DUCHESSE	16,50
ESPADON GRILLÉ, SAUCE VIERGE AUX TOMATES FRAÎCHES ET THYM CITRONNÉ	17,00
POT-AU-FEU DE POISSONS AU SAFRAN	18,00
FILETS DE SOLE FARCIS AU SAUMON, SAUCE NANTUA ET JULIENNE DE LÉGUMES	18,00

LES PLATS DE VIANDE ET DE POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DE SAISON ET D'UN FÉCULENT (AU CHOIX : POMME-DE-TERRE, RIZ, GRATIN DAUPHINOIS,...)

### COMME À LA MAISON

HACHIS PARMENTIER	11,00
CANNELLONIS ÉPINARD-RICOTTA	9,50
RISOTTO AUX SCAMPIS	14,50
PAIN DE VIANDE FARCI AUX TOMATES CONFITES	13,50
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY ET FINES HERBES	11,50
HACHIS PARMENTIER DE POISSONS, POIREAUX ET ÉPINARD	13,50

### VÉGÉTARIEN

TAGLIATELLES AUX LÉGUMES DE SAISON	12,50
RISOTTO AUX CAROTTES ET HARICOTS VERT	12,00
RISOTTO DE QUINOA À LA CORIANDRE ET LÉGUME CROQUANT, PARMESAN	12,00
POT-AU-FEU DE LENTILLES AUX HERBES FRAÎCHES	12,00
COUSCOUS DE LÉGUMES	12,50

## PLATS ORIENTAUX

PASTILLA DE POULET/ VIANDE	4,50
TAJINE DE POULET AUX CITRONS CONFITS ET OLIVES VERTES	14,50
COUSCOUS DE POULET/D'AGNEAU/ROYAL 14,50/16,50/17,50	
TAJINE DE POISSONS	18,00
TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX ET AMANDES	16,50
PAIN MAROCAIN FARCIS AU HACHÉ, OLIVES ET POIVRONS	4,50

## DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT	3,00
MOUSSE DE DATTES AUX FRUITS SECS	3,50
MOUSSE AU CHOCOLAT	3,00
TIRAMISU AU SPÉCULOOS	3,00
TARTE TATIN	3,50
CRUMBLE À LA RHUBARBE ET AUX FRUITS ROUGES	3,50
FAISSELLE DE RIAN, COULIS DE FRUITS ROUGES	3,50
CHEESE-CAKE AU SPÉCULOOS	3,50
SALADE D'ORANGES AUX ÉPICES	3,50
CRUMBLE POMME MYRTILLE	3,50
TARTE SABLÉE AUX FIGUES	4,00

POUR VOUS FACILITER LA VIE, NOUS VOUS SUGGÉRONS DE NOUS DÉPOSER VOS PLATS 24 HEURES AVANT DE RETIRER VOTRE COMMANDE AFIN DE N'AVOIR PLUS QU'À LES METTRE AU FOUR UNE FOIS RENTRÉ CHEZ VOUS.

LES PRIX INDIQUÉS CONCERNENT LES PLATS À EMPORTER. POUR VOS ÉVÉNEMENTS REQUÉRANT UN SERVICE À DOMICILE, PRIX SUR DEMANDE.

NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION POUR TOUTES INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES SUR NOS SERVICES (DÎNER À DOMICILE, BUFFETS FROIDS, WALKING DINNER, COCKTAIL, LUNCH D'ENTREPRISE,...) AINSI QUE SUR L'ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS PRIVÉS DANS NOTRE RESTAURANT (CAPACITÉ DE 15 À 26 PERSONNES ASSISES)

