



L'Étable d'Hôtes

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

SERVICE TRAITEUR : SERVICE À LA CARTE

(Août 2017)

Pain & beurre de ferme sont compris!

GRIGNOTERIES

Zakouskis, 6 pièces au choix (voir page suivante)	6,00
Légumes crus & sauces maison.....	1,50
1/2 Baguette garnie	3,00
1/2 Sandwich mou ou 1/2 ciabatta garni et joliment décoré.....	1,50
Sandwich mou ou ciabatta 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.....	7,00
Buffet dessert, 4 choix.....	8,50
Potage au choix	4,00
Bisque de crevettes.....	6,00
Crème d'asperges	6,00
Velouté de champignons des bois.....	6,00

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
Clafoutis de légumes	1,50
Croquettes d'épinards.....	2,00
Cuillère au scampi à l'ail	2,00
Feuilleté au chèvre & figue	2,00
Gaspacho	1,50
Melon au jambon cru (en saison)	2,00
Quiche	2,00
Petite brochette de poulet à la libanaise	2,00
Pissaladière aux anchois	1,50
Pizza de polenta	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 € pour 6 portions au choix

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

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.....	7,00
Terrine aux 3 légumes	7,00
Terrine de fenouil, carottes et lentilles.....	7,00
Terrine de potimarron au lait de coco.....	7,00
Tomate farcie à la crème d'aubergine.....	7,00

Potages

Bisque de crevettes grises	6,00
Crème d'asperges (en saison)	6,00
Crème de lentilles aux épinards & lait de coco.....	4,00
Crème de persil «racine» & ail rôti.....	4,00
Crème de poireaux	4,00
Crème de topinambour	4,00
Crème Saint Germain (petits pois et lardons)	4,00
Gaspacho	4,00
Minestrone	4,00
Soupe à l'oignon	4,00
Soupe à l'oseille	4,00
Soupe aux orties (en saison)	4,00
Soupe crue à la tomate & fenouil à la crème d'amande	4,00
Soupe crue aux avocats & épinards	4,00
Soupe de betterave rouge glacée	4,00
Soupe de concombres à l'estragon	4,00
Soupe de courgettes au pesto	4,00
Soupe de lentilles au cumin	4,00
Soupe de potiron au coulis de marron	4,00
Soupe de potiron au curry & lait de coco	4,00
Soupe de potiron aux lardons	4,00
Soupe de tomates	4,00
Velouté aux deux céleris	4,00
Velouté de brocolis	4,00
Velouté de cerfeuil	4,00
Velouté de champignons des bois.....	6,00
Velouté de chou-fleur	4,00
Velouté de cresson	4,00
Velouté de panais rôti.....	4,00
Velouté de pois cassés	4,00
Velouté de volaille	4,00

Entrées de Fromages

Chèvre chaud sur pomme	7,00
Chèvre lardé sur toast	7,00
Feuilleté au chèvre et figue	7,00
Feuilleté au chèvre, miel et thym	7,00
Feuilleté aux aubergines et mozzarella.....	7,00
Feuilleté aux bettes, feta et olive.....	7,00
Fondu au Parmesan.....	7,00
Mozzarella au coulis de tomates.....	7,00
Pâté d'épinards au Comté	7,00
Roulade d'aubergine au chèvre	7,00
Roulade de Gruyère aux avocats & roquette	7,00
Tarte au Roquefort, oignons et amandes	7,00
Tarte aux bettes.....	7,00
Tarte aux brocolis et Brie	7,00
Tarte aux courgettes et chèvre.....	7,00
Tatin de chicon au chèvre.....	7,00
Terrine de chèvre à la roquette	7,00
Triangle aux deux fromages, pesto et pignons.....	7,00
Triangle aux épinards, Feta et fenouil.....	7,00

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.....	7,00
Ceviche de scampis marinés au citron vert & coriandre	8,00
Croquette de crevettes à l'indienne.....	8,00
Makis aux deux saumons (fumé et tarare)	8,00
Salade aux poissons fumés	8,00
Salade de calamars marinés	7,00
Salade de haricots, avocat et crevettes grises	8,00

Tartare de saumon au saumon fumé.....	9,00
Terrine de truite fumée au concombre.....	7,00
Tomate aux crevettes grises	9,00

Entrées de Viandes

Carpaccio de bœuf sauce aux câpres	7,00
Carpaccio de bœuf, roquette & Parmesan	7,00
Carpaccio de veau & fenouil	7,00
Frisée aux lardons.....	7,00
Melon au jambon cru (en saison)	8,00
Œuf en Meurette (œuf poché, sauce bordelaise).....	7,00
Salade au magret de canard fumé (farci de foie gras + 5,00).....	8,00
Salade de bœuf à la thaïlandaise.....	8,00
Salade de haricots au magret fumé à l'huile de noisettes.....	8,00
Terrine aux herbes de Provence & confiture d'oignon.....	7,00
Vitello tonnato	8,00

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	11,00
Cuisse de canard confite et lentilles vertes du Puy	12,00
Curry de poulet au petits légumes et coco	11,00
Émincé de poulet à la fourne d'Ambert.....	11,00
Filet de poulet sauce aux herbes	11,00
Magret de canard au citron vert et abricot.....	13,00
Magret de canard au piment d'Espelette, ratatouille & riz sauvage	13,00
Pintade au cidre et noix	12,00
Poulet aigre-doux aux ananas et poivrons	11,00
Poulet au Monbazillac & champignons des bois.....	12,00
Saté de poulet, sauce cacahuètes.....	11,00
Waterzoöi de poulet fermier	12,00

Viandes

Agneau aux pruneaux et amandes	11,00
Blanquette de veau	13,00
Boudin, pomme au four, purée.....	11,00
Cassoulet.....	11,00
Chicon au gratin	11,00
Chou farci à l'ancienne.....	11,00
Chou philosophe (gratin au chou blanc, pommes de terre & viande hachée).....	11,00
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	11,00
Côte d'agneau, pommes de terre en chemise et salade aux légumes de saison.....	13,00
Courgettes farcies.....	11,00
Couscous d'agneau merguez	12,00
Couscous de légumes et boulettes épicées	11,00
Curry d'agneau.....	11,00
Curry de légumes et boulettes à l'indienne	11,00
Émincé de porc à l'ananas frais.....	11,00
Épaule d'agneau boulangère.....	11,00
Escalope de veau au vin blanc	14,00
Gigot d'agneau au romarin, gratin dauphinois & légumes de saison.....	13,00

Gigot de chevreuil vigneron (en saison)	14,00
Hochepot à la gantoise	11,00
Kebab de bœuf, salade de riz au sésame & cacahuètes.....	11,00
Lapin à la moutarde et pruneaux.....	11,00
Lapin au romarin, figue et vin rouge	11,00
Moussaka	11,00
Navarin d'agneau.....	12,00
Osso bucco	14,00
Parmentier de courges aux épices douces.....	11,00
Polpetone (roulade de viande hachée à l'omelette persillée et tomates séchées)	11,00
Rosbif sauce champignons, gratin Dauphinois & légumes de saison.....	13,00
Rôti de cochon de lait aux marrons, chou rouge et purée de rutabaga	12,00
Rôti de cochon de lait au miel, figues et thym	12,00
Rôti de porc au miel, figues et thym	11,00
Rôti de porc aux pruneaux, mousseline de céleri -rave & navets glacés.....	11,00
Rôti de veau grand-mère	14,00
Roulade de bœuf aux olives et tomates séchées.....	12,00
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 fermier.....	12,00

Poissons

Aile de raie sauce au beurre et câpres.....	13,00
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	13,00
Effiloché de raie à la menthe	13,00
Filet de poisson à la chermoula	11,00
Filet de rouget aux petits légumes et beurre blanc	13,00
Gratin de poisson (pommes de terre et épinards ou courgette).....	11,00
Lasagne de courgettes & cabillaud.....	11,00
Lasagne de rouget aux épinards.....	12,00
Œufs pochés sur pomme de terre en chemise, sauce au saumon fumé et aneth	11,00
Poisson aux petits légumes et beurre blanc	13,00
Tagliatelle aux fruits de mer et tomates fraîches.....	11,00
Tagliatelles au saumon fumé.....	11,00
Waterzooï Atlantique	13,00

Plats Végétariens

Assiette indienne (samosa, chou-fleur au yahourt, dal aux lentilles, poivron au citron) ...	11,00
Boulettes de lentilles, sauce yaourt à l'ail	11,00
Chou farci aux 6 épices.....	11,00
Clafoutis de courgettes au coriandre.....	11,00
Crêpe aux bettes et Ricotta	11,00
Crêpe aux épinards et Ricotta	11,00
Crêpe de maïs au chili végétarien.....	11,00
Crêpe de riz sauvage au tofu et aux champignons	11,00
Crêpes aux champignons	11,00
Croquettes d'épinards 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 risotto aux champignons & sauce tomates et courgettes	11,00
Gratin de courge spaghetti aux champignons.....	11,00
Gratin d'aubergines à la mozzarella	11,00
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	11,00
Tagliatelles aux champignons.....	11,00
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
Poulet rôti, compote et croquettes	8,00

DESSERTS

Dessert servi à table : 4,00 €

Buffet dessert : 3 choix pour 7,00 € ou 4 choix pour 8,50 €

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
 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
 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€) (supplément de glace +1€)
 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