

# François

## TRAITEUR

2 0 1 8 • 2 0 1 9

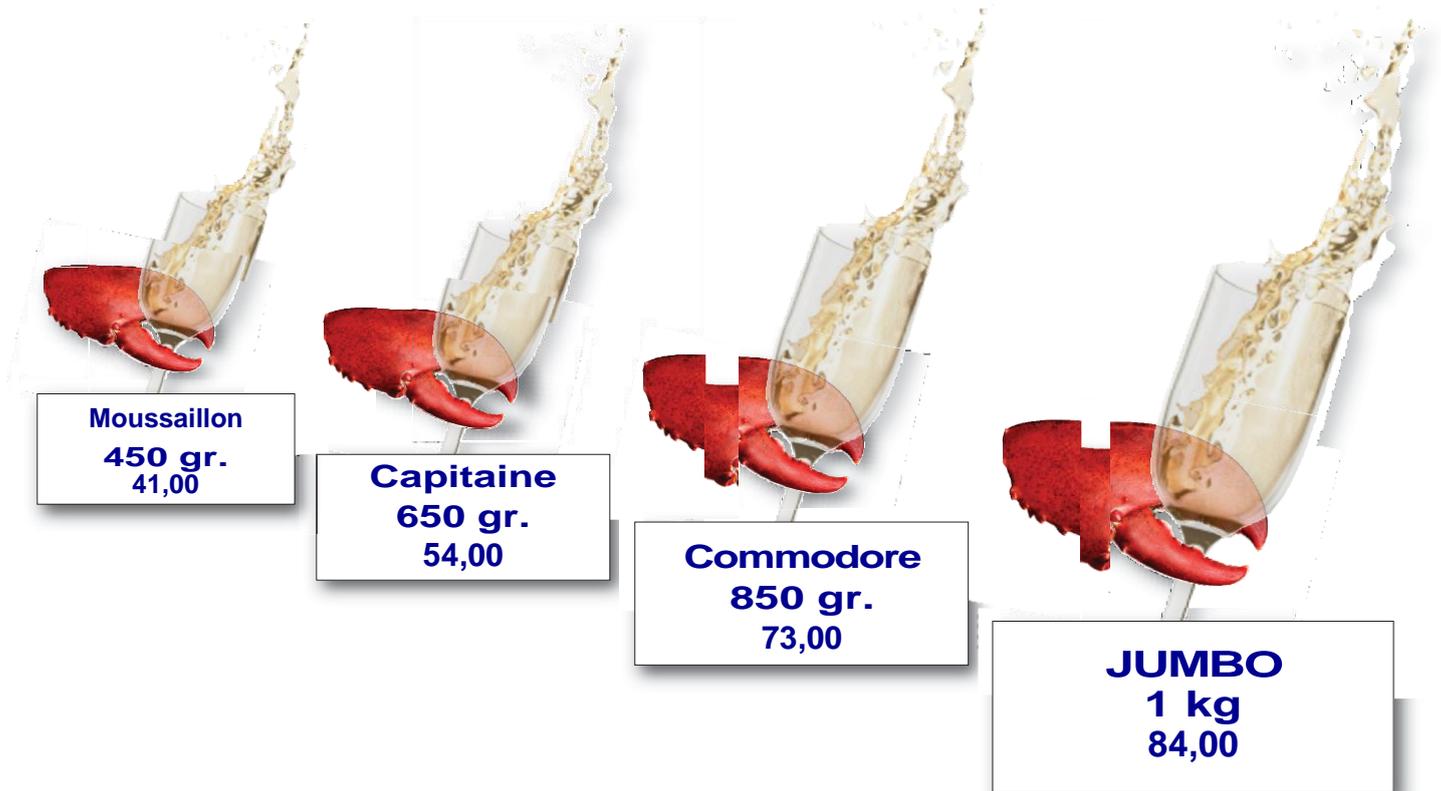
**Enregistrement des Commandes à emporter : de 10h30 à 18h30**  
**Téléphone 02/512.32.77 – Fax 02/502.61.80**



**Tarif valable du 15 décembre 2018 au 2 janvier 2019**

**PLACE SAINTE CATHERINE, 12 - 1000 BRUXELLES**

## Nos Homards



ATTENTION : sans réservation préalable, nous ne pouvons garantir le choix des tailles

### BELLE-VUE

Servi froid, garni de salade, tomate, oeuf dur, sauces mayonnaise & cocktail

### BLEU \*\*

Servi avec court-bouillon, garni de beurre frais de ferme au sel marin

### A LA NAGE \*\* (recette créée par le 'Père François')

Un festival de légumes frais délicieusement crévés

### BRAISE AU BEURRE DE CORAIL

Braisé au four, crévé, parfumé au beurre d'estragon, garni de riz

### A L'ARMORICAINE (supplément de 7,00 € par homard)

Bisqué flambé au Cognac et petits légumes

### GRILLÉ

au beurre d'ail, beurre au citron, garni de riz

**Notre Sommelier** vous propose sa sélection de champagne et vins :

- Champagne Maison Duval-Leroy (Fleur de Champagne – Brut 1<sup>er</sup> cru) 32,00 €
- Sancerre blanc Eric Louis - 2016 20,00 €
- Saint Veran Joseph Drouhin – 2015 22,00 €
- Pour votre Foie gras et vos desserts :  
Gewurztraminer, Cuvée des Seigneurs Trimbach 36,00 €

\*\* : Caution seau : (2,5 litres) 2,00 € et (5 litres) 3,00 €

# Nos Mises en bouche

## FROIDES

Mousse de saumon fumé	(la portion) 7,00
Bigorneaux	(100gr) 4,00
Bulots	(100gr) 4,00
Cristal	(100gr) 6,00
Gambas géante	(100gr) 8,50
Oeufs de saumon	50 gr. 8,00/ 100 gr. 15,00
Caviar d'élevage	30 gr. 60,00 / 50 gr. 90,00 / 125 gr. 230,00

## CHAUDES

Scampi préparé à l'ail	(la pièce) 1,75
Mini blinis	(6 pièces) 2,50
Mini fondu au parmesan *	(la pièce) 2,50
Mini croquettes aux crevettes grises *	(la pièce) 3,50

# Nos Entrées froides

Tomate aux crevettes grises de Zeebruges	Prix du jour
Terrine de turbot & saumon, mosaïque de légumes, sauce Vincent	(100gr) 9,00
Saumon fumé tranché par nos soins (Ecosse)	(100gr) 10,50
Anguille fumée sous vide	(100 gr.) 9,00
Saumon en Belle-vue, petites tomates aux crevettes, oeufs mimosa salade et sauce Vincent *	(100gr) 8,50
Côtelette de saumon en belle vue *	(les 170 gr.) 20,00
Terrine de Foie de Canard à la coupe, marmelade d'oignons rouges	(100gr) 14,00
Langoustine cuite	(100gr) 8,40

**(\*) UNIQUEMENT sur réservation**

## Nos Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	(la douzaine) 21,00
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	(la pièce) 1,75
Soupe de Poissons, rouille et croûtons **	(le litre*) 18,00
Bisque de homard parfumée à la Fine Champagne (quantité limitée) **	(le litre*) 26,00
Croquette aux crevettes grises	(la pièce) 6,00
Fondu au Parmesan	(la pièce) 3,50
Coquille St Jacques à gratiner (3 pièces de noix de St Jacques)	(la pièce) 17,00

## Banc d'écailler Coquillages et Crustacés

### HUITRES (ouvertes)

<b>PLATES</b>	<b>Pièce</b>	<b>6 PC</b>	<b>9 PC</b>	<b>12 PC</b>
Petites Perles de Zélande Papillon	3,00	17,00	25,00	33,00
Perles zélandaises (NL) 3/0	3,50	20,00	31,00	41,00
Impériales de Zélande (NL) 4/0	4,00	23,00	35,00	46,00



<b>CREUSES</b>	<b>Pièce</b>	<b>6 PC</b>	<b>9 PC</b>	<b>12 PC</b>
Spéciales Fines de Claires M. Oléron M3 (FR)	2,75	16,00	24,00	31,00
Gillardeau	3,25	19,00	29,00	38,00
Tia Maraa M4 (Irlande)	3,50	20,00	31,00	41,00
Pompadour	3,50	20,00	31,00	41,00

Chaque douzaine d'huîtres sera accompagnée d'un citron, de glace pilée et de pain huitre

\* : 1 litre = +/- 3 assiettes

\*\* : Caution seau (2,5 litres) 2,00 € et (5 litres) 3,00 €

## HUITRES (fermées)



Bourriche de 50 pièces fermées = prix de 3 douzaines ouvertes.

Possibilité d'emporter vos huîtres présentées sur plateau de frigolite (+ 5,00 euro)  
(à préciser lors de votre commande – si vous ne prévenez pas à la commande, aucune mise en place ne pourra être effectuée le jour de l'enlèvement)

### DIVERS

Pain spécial huîtres	(4 tranches beurrées) 1,50
Caution plateau (à récupérer lors du retour du plateau)	5,00
Plateau en frigolite	5,00

### COQUILLAGES ET CRUSTACÉS

Palourdes *	(100gr) 2,50
Praires *	(100gr) 3,00
Clams *	(100gr) 3,00
Scampi crus	(100gr) 3,90
Noix de St-Jaques fraîches	(100gr) 9,50
Noix de St-Jaques surgelées canadiennes	(100gr) 6,00
Homards vivants du Canada	(100gr) 7,00
Pinces de « King Crab »	(100gr) 15,00
Langoustines cuites	(100gr) 8,40



**(\*) UNIQUEMENT sur réservation**

# Banc du Poissonnier

## PRIX DU JOUR

### Poissons sauvages (selon arrivages et météo)



Gros turbot  
Lotte  
Cœur de cabillaud  
Sole (+/- 3 pièces par kilo)



### Poissons élevés en ferme (selon arrivages et météo)



Saumon d'Écosse Label Rouge  
Thon Yellowfin  
Dorade grise royale  
Bar



# Plateaux Réveillon

Attention : UNIQUEMENT sur réservation

Tous nos plateaux sont présentés avec algues & glace pilée

## Plateau Dégustation

49,00 euros

200 gr. de bigorneaux • 250gr. de bulots • 6 Tia Maraa • 4 Cristal • Sauces mayonnaise & cocktail

## Plateau François

89,00 euros

1 homard Moussaillon (450gr.) en Belle-vue • 1 tourteau • 4 Cristal • 200 g de bigorneaux • 300 g de bulots • Sauces mayonnaise & cocktail

Notre Sommelier vous propose sa sélection de champagne et vins :

- Champagne Maison Duval-Leroy (Fleur de Champagne – Brut 1<sup>er</sup> cru) 32,00 €
- Sancerre blanc Eric Louis - 2016 20,00 €
- Saint Veran Joseph Drouhin – 2015 22,00 €
- Pour votre Foie gras et vos desserts :  
Gewurztraminer, Cuvée des Seigneurs Trimbach 36,00 €

**Tous les plateaux peuvent être complétés à votre convenance  
(Caviar, Œufs de saumon, Mousse de saumon, etc.)  
La marchandise supplémentaire sera emballée séparément.**



## Côté Cuisine . . .

Anguilles au vert	(100gr) 4,80
Filets de sole en Cardinal et sa purée truffée ou nature	(2 filets) 20,00
Sole entière & demi-homard en Cardinal et sa purée truffée ou nature	35,00
Filets de sole ostendaise, purée truffée ou nature	(2 filets) 18,00
Sole entière ostendaise, purée truffée ou nature	30,00
Dos de cabillaud en Viennoise de homard et sa purée truffée ou nature	30,00
Bouillabaisse, rouille et croûtons **	(la portion) 28,00
Caille farcie aux échalotes et foie gras de canard	17,00
Canard « Tradition » à l'orange	27,00
Homards chauds, préparations au choix (voir tarif homards)	

\* \* \*

### **GARNITURES ET SUPPLÉMENTS**

Pommes Duchesse   riz Basmati   4 croquettes de pomme de terre	(la portion) 2,50
Purée truffée	(la portion) 4,50
Baguette à l'ancienne	3,00

**Livraison gratuite dans les 19 communes de Bruxelles à partir de 100,00 €.  
En dessous de 100€, 15€ de livraison.  
Livraison en dehors des 19 communes sera facturé 15€**

Toute commande (même par téléphone) devra être confirmée par un acompte de minimum 50 euros. Par téléphone, pensez à préparer votre carte de crédit afin de gagner du temps ...

Lors de votre venue pour établir votre commande, un double bon numéroté vous sera remis. Ce document devra nous être présenté lors de votre arrivée (les 24, 25, 31 décembre 2017 et 1er janvier 2018) afin de réceptionner votre colis plus rapidement.

Veillez également respecter l'heure d'enlèvement de vos marchandises. Cet horaire sera fixé ensemble lors de la composition de la commande.

**ATTENTION** : Certains de nos plats doivent être commandés entre 48 et 72 heures à l'avance ... ne soyez pas en retard pour passer votre commande au risque de ne pas pouvoir satisfaire vos envies.

Les commandes pour le Réveillon de Noël seront enregistrées jusqu'au 21 décembre à 18h00.  
Les commandes pour le Réveillon du Nouvel An pourront être enregistrées jusqu'au 28 décembre à 18h00.



Les 24 et 31 décembre 2018, le magasin traiteur sera ouvert de 8h00 à 18h00.  
Les 25 décembre 2018 et 1er janvier 2019, le magasin traiteur sera ouvert de 10h00 à 15h30.

Numéro d'entreprise : BE0406.946.771 - IBAN : BE73 2100 1450 2360 - BIC : GEBA BE BB  
[www.restaurantfrancois.be](http://www.restaurantfrancois.be)