

Tous les jours
Un menu "3 Services" à 23€
"Plat + Dessert du jour" à 16€
Du Lundi au Samedi



Au Plaisir D'y Être

Brasserie **R**estaurant **R**humerie

by *Patrick Vander Aa*
SERVICE TRAITEUR

S

Coca cola 25 cl	2.00€
Coca cola 50 cl	3.50€
Coca cola light 25 cl	2.00€
Coca cola light 50 cl	3.50€
Jus d'orange	2.00€
Vittel 50 cl	3.00€
Spa gazeux 50 cl	3.00€
Sprite 50 cl	3.50€
Fanta 50 cl	3.50€

B

Jupiler	2.50€
Lefte Blonde	3.50€
Lefte Brune	3.50€

V

Verre de Rouge	3.00€
Verre de Blanc	3.00€
Verre de Rosé	3.00€
+ Soft drinks 1.00 €	

B

Café	2.00€
Thé	2.00€

N

Vin blanc		Vin Rosé		Vin Rouge		Mousseux	
Sancerre Blanc	39.00€	Vin Maison	17.50€	Côtes de Blaye Bordeaux	29.00€	Charmilieu	17.00€
Vin Maison	17.50€	½ Litre	9.00€	Vin Maison	17.80€	Champagne	62.00€
½ Litre	9.00€	¼ Litre	5.50€	½ Litre	9.00€		
¼ Litre	5.50€			¼ Litre	5.50€		

A

Martini Blanco	4.00€
Martini Rosso	4.00€
Gancia	4.00€
Pineau des Charentes	4.00€
Porto Blanc	4.00€
Porto Rouge	4.00€
Campari	4.00€
Picon	2.75€
Kir	4.00€
Kir Royal	6.00€
Batida de Coco	4.50€
Vodka	5.50€
Pisang Ambon	4.50€
Ricard	4.50€
Bacardi	5.50€
Johnnie Walker	5.50€
J&B	5.50€
Gin	5.50€

L

La Salade Folle aux Petits Lardons	11.00€
La Terrine du Marché et ses Crudités	10.00€
Le Jambon de Cobourg aux Fruits Rafraichis	13.00€
Le Magret de Canard Fumé	13.00€
La Cassolette de Scampis à l'Ail	13.50€
La Timbale des Produits de la Mer	15.00€
Le Croque-monsieur et ses Crudités	8.00€
L'Omelette Paysanne	8.00€
Le Potage du jour, pains et beurre	5.00€
La Salade du Maître Fromager	9.00€
La Salade Mixte	7.00€
La Salade Charcutière	9.00€
La Salade de Saumon Fumé	13.00€

L

L'Entrecôte Minute	16.00€
Le Steak Grillé Crudités	15.00€
Le Saumon Frais, sauce Basilic	15.00€
Le Filet de Pintadeau à la Fleur de Sel	14.00€
La Brochette Mixte de Porc	13.00€
Les Pennes Carbonara	11.00€
La Salade aux deux Saumons	14.00€
Le Carré d'Agneau aux Légumes	19.00€

L

La Salade Composée aux Petits Légumes	9.00€
L'Omelette aux Champignons et Crudités	9.00€

L

Lasagne	12.00€
Pizza 4 saisons	12.00€
Pizza Jambon Fromage	11.00€

L

La Portion de Frites, Riz, Pâtes	3.00€
Sauce au Poivre Vert	2.50€
Sauce Archiduc	2.50€
Sauce Béarnaise	2.50€

L

La Dame Blanche au Chocolat Chaud	6.50€
La Palette de Sorbets aux Fruits	7.00€
La Crêpe Paysanne	5.00€
La Salade de Fruits Frais	7.50€
Le Nougat Glacé au Coulis de Framboises	8.00€
Les Profiteroles au Chocolat	7.00€
Le Sabayon Méthode Champenoise	9.00€
La Brésilienne au Caramel	6.50€
Le Moelleux au Chocolat	8.00€

Retrouvez notre site
www.traiteurvanderaa.be

Patrick Vander Aa

SERVICE TRAITEUR

by **AMG**
Concept Events



Votre évènement de A à Z et ce depuis 1978

Chez vous ou chez nous.

Un service traiteur à la carte et sur mesure.

Un devis gratuit en fonction de votre budget.

Nos buffets froids à partir de 12 couverts.

La livraison de plats du jour et de sandwiches.

Nos réalisations pour vous

Cockail
Séminaire
Vernissage
Communion
Mariage

Réception d'Enterrement
Fête du personnel
Soirée à thème
Diner à domicile
Buffet Chauds et froids
Organisation d'évènements spéciaux

Baptême
Garden Party
Brunch
Pause café et pâtisserie
Menu groupe

Plus d'informations sur nos services : www.traiteurvanderaa.be