

François

TRAITEUR

2 0 2 1 • 2 0 2 2

Enregistrement des Commandes à emporter : de 10h30 à 17H
Téléphone 02/512.32.77 – Fax 02/502.61.80

NOUVEAU
COMMANDE EN LIGNE
WWW.TRAITEUR-FRANCOIS.BE



Tarif valable du 15 décembre 2021 au 2 janvier 2022
PLACE SAINTE CATHERINE, 12 - 1000 BRUXELLES

Nos Homards 10€ (LES100GR)



LE CAPITAINE ± 650 GR
10 EUROS LES 100 GR

LE COMMODOR ± 850 GR.
10 EUROS LES 100 GR

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

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

Un festival de légumes frais délicieusement crévés

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

Bisqué flambé au Cognac et petits légumes

** caution seau : 2,5litres/2,00 -5litres/3,00euros

Nos Mises en bouche

FROIDES

Mousse de saumon fumé	(la portion) 8,00
Crevettes grise (A DECORTIQUER)	(100gr) 3,90
Bigorneaux	(100gr) 5,00
Bulots	(100gr) 5,00
Cristal	(100gr) 6,00
Gambas géante	(100gr) 8,50
Oeufs de saumon	50gr. 8,00 / 100gr. 15,00
Œufs de lompe	50gr. 8,00 / 100gr. 15,00

CAVIAR

Caviar d'élevage d'esturgeons sibériens, de caractère, malossol , gout de noisettes
et beurre, perles foncées noires gris

30 gr. 60,00 / 50 gr. 90,00 / 125 gr. 230,00

CHAUDES

Scampi préparé à l'ail 16/20 BLACK TIGER	(la pièce) 2,50
Mini blinis	(6 pièces) 2,50
Fondu au parmesan	(la pièce) 5,00
Croquettes aux crevettes grises	(la pièce) 8,00

Nos Entrées froides

Terrine de turbot & saumon, mosaïque de légumes, sauce Vincent	(100gr) 9,00
Saumon fumé tranché par nos soins (Ecosse)	(100gr) 12,50
Anguille fumée sous vide	(100 gr.)13,50
Saumon en Belle-vue, petites tomates aux crevettes, œuf mimosa salade et sauce Vincent * (pour 5 ou 6 personnes)	100,00/pc
Côtelette de saumon en belle vue *	25,00
Terrine de Foie de Canard à la coupe, marmelade d'oignons rouges	(100gr) 14,00
Langoustine cuite	(100gr) 9,00

(*) **UNIQUEMENT** sur commande

Nos Entrées chaudes

.

Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	(la douzaine) 22,00
Escargots de Bourgogne au beurre d'ail et fines herbes	(la pièce) 2,20
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) 8,00
Fondu au Parmesan	(la pièce) 5,00
Coquille St Jacques à gratiner (3 pièces de noix de St Jacques)	(la pièce) 19,00

Banc d'écailler

Coquillages et Crustacés

HUITRES (ouvertes)

PLATES	Pièce	6 PC	9 PC	12 PC
Perles zélandaises (NL) 3/0	3,50	20,00	31,00	41,00



CREUSES	Pièce	6 PC	9 PC	12 PC
Spéciales Fines de Claires M. Oléron M3 (FR)	2,75	16,00	24,00	31,00
Gillardeau 4/0	4,25	22,00	33,00	42,00

Coquillages et crustacés



Praires	(100gr) 3,50
Palourdes	(100gr) 3,00
Scampi crus 16/20 black tiger	(100gr) 3,90
Noix de St-Jaques surgelées canadiennes	(100gr) 6,90
Homards vivants du Canada	(100gr) 7,00



Banc du Poissonnier

PRIX DU JOUR

Poissons sauvages (selon arrivages et météo)



Saumon

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 de ligne



Côté Cuisine

Anguilles au vert	(100gr) 6,00
Sole entière ostendaise, purée nature	34,00
Filets de sole pochés sauce vin blanc	30,00
Dos de cabillaud en braisé aux witloofs, moutarde à l'ancienne	30,00
Bouillabaisse, rouille et croûtons **	(la portion) 30,00
Lotte aux poireaux, crème pomme de terre	30,00
Homards chauds, préparations au choix	10/100gr

BELLE VUE (servi froid garni de salade, tomate œuf dur, sauces mayonnaise et cocktail)

A LA NAGE (recette créée par le père François)(un festival de légumes frais délicieusement crévés)

A L'ARMORICAINE (supplément de 7euros par homard, bisqué flambé aux cognac et petits légumes)

GARNITURES ET SUPPLÉMENTS

PommesDuchesse | rizBasmati | 4croquettesdepommedeterre (la portion) 2,50

Livraison gratuite dans les 19 communes de Bruxelles à partir de 200,00euros En dessous de 200€, 15€ de livraison.

Livraison en dehors des 19 communes sera facturé 20€

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 2021 et 1er janvier 2022) 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.

Excellentes Fêtes
de
Fin d'Année à nos
fidèles clients



Les 24 et 31 décembre 2021, le magasin traiteur sera ouvert de 8h00 à 19h00.
Les 25 décembre 2021 et 1er janvier 2022, le magasin traiteur sera ouvert de 10h00 à 16h00.

Numéro d'entreprise : BE0741.529.465 - IBAN : BE72 0689 3645 6316

COMMANDE EN LIGNE

www.traiteur-francois.be