

Les suggestions 2021

Les suggestions salées

- La véritable Tarte à l'djote de Nivelles, 800g pour 2 à 3 personnes 16€
- Les pennes à la nivelloise (bettes et fromage de Nivelles; un peu comme une djote) 12€
- Spécialité : les rognons de veau, champignons et sauce aux 2 moutardes, 12€
- Les lasagnes :
 - La lasagne traditionnelle 12€
 - La lasagne al ragù comme en Italie 12€
 - La lasagne végétarienne 10€
 - La lasagne aux 2 saumons et poireaux 12€
 - La lasagne de fête, champignons et truffes 12€
- Les croquettes (80-85g pièce)
 - Les croquettes au reblochon AOP 5,50€ les 2 pièces
 - Les croquettes aux crevettes de la Mer du Nord 7,50€ les 2 pièces
 - Les croquettes au chorizo et 6,00€ les 2 pièces
 - Les croquettes tartufata 7€ les 2 pièces
- Les petits plats mijotés
 - Les boulets à la liégeoise, purée de 2 légumes 12€
 - Les Carbonnades flamandes du Château (carbonnades à la « Brainoise » LA bière de Braine le Château), purée ou frites fraîches maison prêtes à cuire, à déguster avec une Brainoise qui accompagne le plat. 13€
 - Les boulettes sauce tomate (fraîches) pâtes 12€
 - La moussaka à l'agneau 12€
- Le coin des veggie's 12€
 - Currys de légumes bio
 - Fallafels aux orties sauvages,
 - Pâtes «veggiebolo »
- Les plats "Healthy"
 - Le bar farci, en filet et boulghour aux légumes et à la grenade 14€



« **Slow food is good food** »...**tous mes plats sont cuisinés maison avec des produits extra frais et de qualité, pensez à réserver au plus tôt, au moins 48h à l'avance**

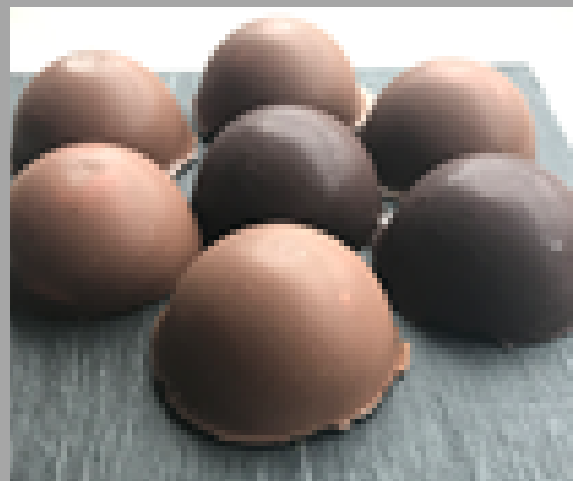
**Livraisons assurées sur Braine-le-Château,
Braine-l'Alleud, Nivelles et environs**

**Réservations: 0497/36.20.79 ou
didier@etpuisapres.com www.etpuisapres.com**

Les suggestions 2021

Les suggestions sucrées

- Glaces et sorbets 10€ le litre
(1L-750g - 100% naturel - sans foisonnement industriel)
Glaces Vanille, chocolat, tiramisu, spéculoos
Sorbets Fraises, citron, framboise...
- Caramel au beurre salé (au sel de la saline de la Trinité sur mer) 6€ Pot de 200ml
- Les confitures et gelées 100% naturelles 5€ le pot de 300ml – 4€ le pot 200ml,
La gelée de coings du jardin
Les classiques : fraises, abricots, mures, poires & verveines
Les audacieuses : courgettes & gingembre, mangues & piment d'Espelette
- Les Mellows cakes 1€ pièce, par 12 pièces (coques en chocolat noir, chocolat au lait ou mix des 2...
- Les croûtes (à base de pâte sablée ou sucrée maison, œufs frais et beurre) 17€
Croûte citron meringuée (sans acidité - citrons bio)
Croûte chocolat, bourdaloue, flan
Croûtes aux fruits (fraise, rhubarbe, ...)
...
- Les entremets, 25€
Charlotte au chocolat ou fraise
Entremet chocolat expresso
Entremet tiramisu
- Les grands festifs
Le Saint Honoré XXL - 12 personnes (choux au chocolat à la crème pâtissière, crème fraîche, fruits de saison) 35€
La Bombe au 2 chocolats- 1 kilo de bonheur chocolaté 25€



« Slow food is good food »...tous mes plats sont cuisinés maison avec des produits extra frais et de qualité, pensez à réserver au plus tôt, au moins 48h à l'avance

**Livraisons assurées sur Braine-le-Château,
Braine-l'Alleud, Nivelles et environs**

**Réservations: 0497/36.20.79 ou
didier@etpuisapres.com www.etpuisapres.com**