



JULIEN & VOUS

- CUISINE DE QUALITE -

MENU DE LA SEMAINE

18 MAI - 22 MAI

LUNDI

Porchetta grillée au Kamado, jus corsé, légumes grillés,
pommes de terre rôties - 14€

MARDI

Poulet à l'estragon, purée aux olives, petits pois,
asperges vertes - 14€

MERCREDI

Ceviche de daurade au leche de tigré aux fruits
exotiques, salade et crackers thaï - 16€

JEUDI

Spaghettis alla puttanesca
(piment, câpres, olives, anchois) - 12€

VENDREDI

Carpaccio de bœuf Holstein maturé, roquette,
parmesan, tomates du moment,
focaccia aux olives et romarin - 15€

JULIEN & VOUS
- CUISINE DE QUALITE -

L'HEURE DE L'APERERO



LA PLANCHE

JAMBON IBÉRIQUE "BELLOTA"

CHORIZO

FROMAGE MANCHEGO (BREBIS)

OLIVES DE KALAMATA

TAPENADE D'OLIVES NOIRES

TAPENADE DE POIVRONS ROUGES

ANCHOIS

AMANDES FUMÉES

ARTICHAUTS À L'HUILE

GRESSINS

36€ - 5/6 PERSONNES



Olives de Kalamata

Tapenade de poivrons

Artichauts à l'huile

Anchois

Fromage Manchego (brebis)

Jambon ibérique "Bellota"

Amandes fumées

Chorizo

Tapenade d'olives noires



APERERO - ENTRÉES



PRÊTS À POSER SUR LA TABLE

Carpaccio de Holstein maturé, parmesan, salade roquette **8€**

Scampis grillé, ananas rôti au pili-pili, sauce au yahourt et citron vert **3€/9€**
Disponible en verrine (1 pc) ou entrée (3pc)

Saumon fumé maison en tranches épaisses, légumes pickles, crème au raifort **3€/10€**
Disponible en verrine ou entrée



Scampis diabolique (6 pièces) **10€**

COMPOSER VOTRE APERERO/ENTRÉE

Saumon fumé maison - tranché main **13€/200gr**

Carpaccio de Holstein maturé **7€/100gr**

Magret de canard fumé maison **6,5€/100gr**

Olive de Kalamata **4€/100gr**

Tapenade d'olive noire de Kalamata **4€/100gr**

Caviar d'aubergines fumées, tapenade de poivrons rouges, ou d'artichauts **4€/100gr**

Guacamole, tzatziki ou anchoïade **4€/100gr**

Chouquettes au fromage **10€/20p**

Croquette aux crevettes (surgelée) **4€/pc**



JULIEN & VOUS

A LA CARTE - DISPONIBLE TOUT LE TEMPS

Saumon fumé maison - tranché main - 13€/200gr

Carpaccio de Holstein mûré, parmesan, salade roquette - 8€

Carpaccio de Holstein mûré - 7€/100gr

Magret de canard fumé - 6,5€/100gr

Olive de Kalamata - 4€/100gr

Caviar d'aubergines fumées, tapenade de poivrons rouges, ou d'artichauts - 4€/100gr

Tapenade d'olive noire de Kalamata ou verte - 4€/100gr

Guacamole, tzatziki ou anchoïade - 4€/100gr

Chouquettes au fromage - 10€/20p

Croquette aux crevettes (surgelée) - 4€

Scampis diaboliques (6 pièces) - 10€

Hachis parmentier (4-5 pers) - 36€

Soupe Thaï au canard rôti - 10€

DESSERTS

Gâteau au chocolat (6-8p) - 18€

Tarte au chocolat entier (6-8p) - 18€

Financier géant aux pommes (6-8p) - 18€

Craquants aux amandes de Léa - 10€

Pavlova en version géante (8p) - 34€

ou individuelle - 6€

Panna cotta à la framboise - 6€

Verrines / Zakouskis

VERRINES

Saumon fumé maison en tranches épaisses, légumes pickles, crème au raifort	3€
Scampis grillé, ananas rôti au pili-pili, sauce au yahourt et citron vert	3€
Carpaccio de Holstein maturé, parmesan, salade roquette	3€
Tartare de saumon aux parfums Thai	3€
Scampi, chutney de mangue, sauce au yaourt	3€
Tzatziki, dés de concombre	2€
Salade de lentilles, roquette	2€
Gaspacho de légumes grillés	2€
Verrine magret de canard fumé, poireau, sauce Hoi-sin	3,5€

ZAKOUSKIS

Saté de poulet sauce cacahuète	2€
Rouleaux de printemps frais poulet ou scampis	3€
Rouleaux de printemps frais végé	2,5€
Tod man pla (beignet poisson thai - épicé)	2€
Samossa au poulet	2€
Accra de morue et sa sauce	2€
Salade de lentilles, roquette	2€
Rouleau canard laqué sauce hoisin	4€
Chouquette au fromage	0,5€
Mini croquettes au crevettes	1,5€

TAPENADES ET APÉRO - WALKING BUFFET

Tapenade noire (prix au kg) - 40€

Tapenade verte (prix au kg) - 40€

Anchoïade (prix au kg) - 40€

Houmous (prix au kg) - 40€

Guacamole (prix au kg) - 40€

Olive Kalamata (prix au Kg) - 40€

Tzatziki (prix au kg) - 30€

Caviar d'aubergines fumées (prix au kg) - 40€

Tapenade de poivrons rouges (prix au Kg) - 40€

Tapenade d'artichauts (prix au Kg) - 40€

Saumon fumé (prix au kg) - 65€

Carpaccio bœuf Holstein mûré, légèrement fumé (prix au kg) - 70€

Coppa (prix au kg) - 40€

Chouquettes au fromage - 0,5€

Gressins de caroube et graines de sésame (500g +-33pc) - 10€

SALADE ET ACCOMPAGNEMENTS - WALKING BUFFET

Salade radis/fenouil - 6€

Pâtes au pesto - 6€

Tomates/Mozza - 6€

Mix crudités - 6€

Salade de vermicelles à la vietnamienne - 6€

Salade poulet viet - 13€

Salade bœuf Thaï (piquant) - 15€

Salade thaï (végé) - 8€

Salade de lentilles, roquette - 6€

Salade aubergines, lentilles, pois chiches, grenades - 6€

Salade grecque - 6€

Caponata - 6€

Tartare saumon fumé et avocat aux parfums asiatiques (prix au kg) - 60€

Tom kha kai (bouillon de poulet au lait de coco) - 10€

DISPONIBLE POUR VOS BUFFETS/EVENEMENTS

Ce ne sont que des idées, tous les plats « du jour » sont aussi possibles

Buffet thaï :

Poulet aux noix de cajou, riz thaï - 13€

Porc sauce aigre douce, riz thaï - 13€

Scampis au curry rouge (piquant), riz thaï - 15€

Bœuf au curry massaman, riz thaï - 15€

Poulet au curry vert et lait de coco, riz thaï - 13€

Légumes sautés - 8€

Yam tuna (salade de thon frais à la Thaï) - 15€

Plats :

Couscous cuisse de poulet et mergez, confit d'oignon - 15€

Pulled pork burger (éffiloché de porc, pain burger maison, salsa de tomates, guacamole, cheddar, coleslaw, sauce BBQ) 2p. - 13€

Paëlla (poulet, calamar, gambas, chorizo, ...) - 15€

Magret de canard rôti au Kamado, sauce au poivre vert, gratin dauphinois, légumes du moment - 15€

Poulet rôti au Kamado, sauce aux morilles, pdt grenailles rôties, légumes - 15€

Boulettes à l'orientale aux poivrons, pâtes grecques - 13€

Pitas comme en Grèce, porc ou poulet - 12€

Gambas grillées au kamado, légumes grillés, pâtes au pesto - 15€

Filets de rouget, sauce vierge, purée aux olives, légumes du moment - 14€

Bar grillé au kamado, sauce vierge, pdt rôties, légumes du moment - 15€

Boulettes sauce tomate, purée - 13€

PLATS SOUS - VIDES

A réserver min. 48h à l'avance

Conservation : 3 semaines

Vol au vent, riz - 13€/pp

Sauce bolognaise - 7€/pp

Poulet aux noix de cajou, riz - 13€/pp

Boulettes à l'orientale aux poivrons, pâtes grecques - 13€/pp

Boulettes sauce tomate, purée - 13€/pp

Canard aux huit délices, riz - 15€/pp

Poulet au curry jaune et lait de coco, poivrons, aubergines, courgettes, riz - 13€/pp

Choucroute garnie, purée - 16€/pp

Scampis au curry rouge et lait de coco, riz - 15€/pp

Tajine de poulet aux citrons confits, fèves, artichauts, pommes de terre - 14€/pp

Hachi parmentier - 36€/4-5 personnes (congelé)

JULIEN & VOUS

- CUISINE DE QUALITE -

COMMANDE

Whatsapp ou téléphone

0455 10 17 84



Mail

julien@julienetvous.be

Commander au plus tard la veille

ENLEVEMENT

Dans un souci d'écologie, vous pouvez aussi m'apporter vos contenants.



Les plats s'enlèvent chauds (merci de préciser l'heure) ou à réchauffer.

