



JULIEN & VOUS
- CUISINE DE QUALITE -

MENU DE LA SEMAINE
7 JUILLET - 11 JUILLET

LUNDI

Nouilles sautées au poulet - 13€

MARDI

Souvlakis, tzatziki, salade grecque,
pommes de terre rôties - 14€

MERCREDI

Gambas au curry rouge et lait de coco, ananas,
raisins, tomates cerises, riz blanc - 16€

JEUDI

Couscous, poulet, merguez et son confit d'oignons,
raisins - 14€ ❤️

Côte d'agneau supplémentaire - 3€

VENDREDI

Burger du moment

Black Angus burger (200gr) grillé au Kamado, pain
mais, sauce au pesto, tomates séchées, roquette,
parmesan et mozzarella, country potatoes - 14€



JULIEN & VOUS
- CUISINE DE QUALITE -

L'heure de l'apero

La planche

Jambon ibérique "Bellota"

Coppa

Fromage Manchego semi
affiné (brebis)

Olives de Kalamata

Tapenade d'artichauts et
caviar d'aubergines fumées

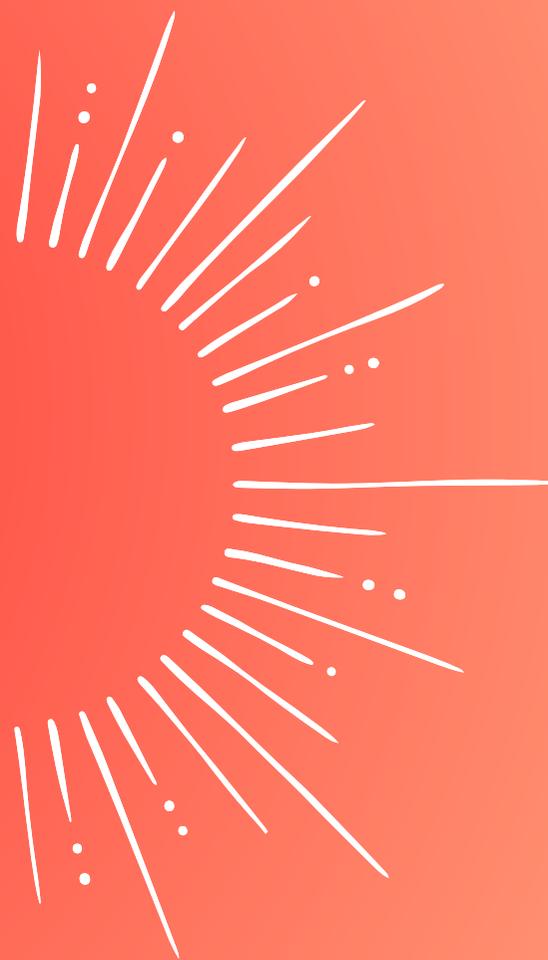
Anchois

Amandes fumées

Artichauts à l'huile

Gressins

36€ - 5/6 personnes



Pour accompagner

Vin blanc Duro D.Graça - 10€/bouteille

Vin rouge Duro D.Graça - 10€/bouteille

Cava Viña Adelaida - 15€/bouteille



Planche à composer

CHARCUTERIES/FROMAGES

| | |
|---------------------------------------|------------|
| Jambon ibérique "Bellota" | 17€/100gr |
| Coppa | 4€/100gr |
| Cecina de Leon | 7€/100gr |
| Fromage Manchego semi affiné (brebis) | 3€/100gr |
| Carpaccio de Holstein mûré | 6,5€/100gr |
| Saumon fumé maison - tranché main | 12€/200gr |

ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|------------------------------------|----------|
| Olive de Kalamata | 4€/100gr |
| Tapenade d'olive noire de Kalamata | 4€/100gr |
| Caviar d'aubergines fumées | 4€/100gr |
| Tapenade d'artichauts | 4€/100gr |
| Guacamole, tzatziki ou anchoïade | 4€/100gr |
| Chouquettes au fromage | 10€/20pc |
| Amandes fumées | 4€/100gr |
| Croquette aux crevettes (surgelée) | 4€/pc |
| Croquette au fromage (surgelée) | 3€/pc |

À BOIRE

| | |
|------------------------|---------------|
| Vin blanc Duro D.Graça | 10€/bouteille |
| Vin rouge Duro D.Graça | 10€/bouteille |
| Cava Viña Adelaida | 15€/bouteille |



JULIEN & VOUS x Kalios

LES OLIVES & MÉZÉS

| | |
|--|------|
| Mézé d'olive Vertes ou Kalamata (90gr) | 5,5€ |
| Mézé Poivrons | 5,5€ |
| Mézé aubergine fumée | 5,5€ |
| Mézé tomates séchées | 5,5€ |
| Mézé artichaut | 5,5€ |
| Olives Kalamata à l'huile d'olive | 9€ |
| Olives vertes à l'huile d'olive | 9€ |

LES HUILES D'OLIVES AROMATIQUES (250ML)

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Huile d'olive - Ail Frais infusé | 15€ |
| Huile d'olive - Basilic Frais infusé | 15€ |
| Huile d'olive - Fumée | 17,5€ |
| Huile d'olive - Piment Frais infusé | 15€ |
| Huile d'olive -Origan | 15€ |
| Huile d'olive - Sauge Fraiche infusée | 15€ |
| Huile d'olive - Thym Frais infusé | 15€ |

LES BALSAMIQUES (250ML)

| | |
|-----------------------------|-------|
| Vinaigre Balsamique | 15€ |
| Vinaigre Balsamique Blanc | 17,5€ |
| Vinaigre Balsamique Figue | 16,5€ |
| Vinaigre Balsamique Grenade | 17,5€ |

JULIEN & VOUS x Kalios

LES HUILES D'OLIVES (250ML)

| | |
|--------------------------------------|--------|
| Bouteille d'huile d'olive - Cuvée 01 | 15,50€ |
| Bouteille d'huile d'olive - Cuvée 02 | 15,50€ |
| Bouteille d'huile d'olive - Cuvée 03 | 15,50€ |
| Bouteille d'huile d'olive - BIO | 16,50€ |

LES MIELS

| | |
|-------------------------|--------|
| Miel de Fleurs Sauvages | 8,5€ |
| Miel de Pin | 8,5€ |
| Miel de Chêne | 10,5€ |
| Miel de Thym | 12,50€ |

LES GRESSINS CRÉTOIS (120GR)

| | |
|--|------|
| Gressins 7 Céréales | 4,5€ |
| Gressins Olives Kalamata, flocons d'avoine | 4,5€ |
| Gressins Graines de tournesol | 4,5€ |
| Gressins Farine de Caroub et sémames | 4,5€ |

EPICES

| | |
|----------------------------------|------|
| Sel Fumé (90gr) | 4,5€ |
| Purée de piment (90gr) | 5,5€ |
| Zaatar - mélange d'épices (30gr) | 6€ |

AUTRES

| | |
|----------------------------------|----|
| Artichauts fondants (170gr) | 9€ |
| Tomates cerises confites (150gr) | 9€ |



JULIEN & VOUS

- CUISINE DE QUALITE -

APÉRÔ APÉRÔ APÉRÔ



Caviar d'aubergines fumées

Artichauts à l'huile

Fromage Manchego (brebis)



Anchois



Coppa



Jambon ibérique "Bellota"

Tapenade d'artichauts



Amandes fumées



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) **9€**

COMPOSER VOTRE APERERO/ENTRÉE

Saumon fumé maison - tranché main **12€/200gr**

Carpaccio de Holstein maturé **6,5€/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**

Croquette au fromage (surgelée) **3€/pc**



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 | 3€ |
| Tzatziki, dés de concombre | 2€ |
| Salade de lentilles, roquette | 2€ |
| Gaspacho de légumes grillés | 2€ |

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€ |

JULIEN & VOUS

A LA CARTE - DISPONIBLE TOUT LE TEMPS

Saumon fumé maison - tranché main - 12€/200gr

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

Carpaccio de Holstein mûré - 6,5€/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€ ou croquette au fromage (surgelée) - 3€

Scampis diaboliques (6 pièces) - 9€

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€

JULIEN & VOUS

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 - 7€

Couscous cuisse de poulet et mergez, confit d'oignon
- 14€

Pulled pork burger (éffiloché de porc, pain burger maison, salsa de tomates, guacamole, cheddar, coleslaw, sauce BBQ) - 12€

Paëlla (poulet, calamar, gambas, chorizo, ...) - 14€

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

Poulet rôti au kamado, sauce aux morilles, pdt grenailles rôties, légumes du moment - 15€

Walking buffet

...



JULIEN & VOUS

- CUISINE DE QUALITE -

PLATS SOUS-VIDES

A réserver min. 48h à l'avance

Vol au vent, riz - 12€/pp

Bolognese - 6€/pp

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

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

Boulettes sauce tomate, purée - 12€/pp

Canard aux huit délices, riz - 14€/pp

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

Choucroute garnie, purée - 15€/pp

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

Tajine de poulet aux citrons confits, fèves, artichauts,
pdt - 13€/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.



STARTER PACK



JULIEN & VOUS

- CUISINE DE QUALITE -