

## Suggestions

### Noël & Nouvel An 2025/2026

Du 14/12 au 5/01



Reclips Traiteur Pâtissier  
Karel Oomsstraat 45  
2018 Antwerpen  
tel 03 248 80 35  
E-mail [info@reclips.be](mailto:info@reclips.be)  
[www.reclips.be](http://www.reclips.be)

#### Heures d'ouverture du bureau

Du lundi au vendredi de 14:00 h à 18:00 h

Le samedi de 10:00 h à 18:00 h

Le dimanche sur rendez-vous.

Nous acceptons avec plaisir vos commandes :

Pour Noël jusqu'au 21 décembre

Pour les fêtes de fin d'année

jusqu'au 29 décembre.

Ces suggestions sont les seules à être valables  
entre le 21 décembre et le 2 janvier.

#### Buffet Froid présenté sur plateaux Avec petits pains.

Composez votre buffet avec de 6 à 8 plats.  
Commande de minimum de 6 portions par plat.

##### POISSONS

- |  |        |
|--|--------|
| > Cannellonis de saumon fumé, ricotta, et asperges | 6,00 € |
| > taboulé et anguille fumée                        | 5,00 € |
| > Saint-Jacques, salade italienne                  | 6,50 € |
| > Salade de crevettes grises                       | 5,00 € |
| > Tartare de thon à l'asiatique                    | 6,50 € |

##### VIANDES

- |   |        |
|---|--------|
| > Foie gras de canard, oignonade                  | 7,00 € |
| > Salade de Lonzu sec de Corse et mangue          | 5,50 € |
| > Pâté de chevreuil et airelles                   | 4,00 € |
| > Salade César au magret fumé                     | 4,75 € |
| > Salade d'épinards et noisettes, iberico bellota | 4,50 € |

##### SALADES

- |  |        |
|--|--------|
| > Haricots verts et parmesan                               | 4,25 € |
| > Roquette, mini tomates et mozzarelles                    | 4,25 € |
| > Salade de pâtes aux fines herbes                         | 3,75 € |
| > Salade de tomates au curry                               | 3,75 € |
| > Dauphinoise (Iceberg, noix, Comté, tomates, vinaigrette) | 4,50 € |

##### DESSERT

Choisissez un dessert des suggestions au verso.



#### Nos classiques

- |  |        |         |
|--|--------|---------|
| * Foie gras maison d'oie mi-cuit                 | 100 gr | 17.50 € |
| * Foie gras maison de canard mi-cuit             | 100 gr | 14.50 € |
| * Oignonade ou chutney de mangue                 | p.p    | 0.50 €  |
| * Saumon mariné à l'huile de truffes             | 100 gr | 6.50 €  |
| * Saumon fumé doux                               | 100 gr | 6.50 €  |
| * $\frac{1}{2}$ homard (300gr), salade, 2 sauces |        | 21.00 € |



#### 4 verrines

8.50 €

- \* Guacamole et scampi
- \* Salade de crevettes grises
- \* Jambon pata negra et mini figues séchées
- \* Caviar d'aubergines et chorizo



Happy  
New Year!

#### Entrées froides

- \* Potage de concombre et pistaches, langoustines 17.00 €
- \* Taboulé aux anguilles fumés, 12.50 €
- \* Saint-Jacques en salade à l'italienne, vinaigrette truffée 15.00 €
- \* Tartare de thon à l'asiatique 12.00 €
- \* Salade d'épinards et noisettes, Lonzu sec de corse 10.50 €

#### Entrées chaudes

- \* Salade haricots verts à la japonaise et ribeye wagyu 13.00 €
- \* 1/2 Homard (300 gr) à la nage 21.00 €
- \* Coquilles St-Jacques tandoori, risotto aux asperges 15.00 €
- \* Ris de veau. Mousseline de carottes au safran 14.00 €
- \* Saumon laqué au soja, sauce au yuzu 10.00 €

#### Plats à réchauffer

- \* Homard (600 gr) à la nage, pommes de terre 38.00 €
- \* Filets de sole farcis aux épinards et champignons, sauce au vin blanc  
gâteau de pommes de terre aux poireaux 28.00 €
- \* Filet de lotte au chorizo, riz sauté basquaise 22.00 €
- \* Dinde farcie, sauce au Porto, purée de céleri rave (23-26 décembre), röstis ou croquettes 19.00 €
- \* Filet d'agneau en croute aux agrumes, socca niçoise, aubergines au citron 21.00 €
- \* Magret de canard à la mangue, sauce au miel et vinaigre balsamique, röstis 18.00 €

#### Gibier,

- \* Filet de faisan 20.00 €
- \* Noisettes de biche 22.50 €
- \* Filet de lièvre 21.50 €
- \* Filet de canard sauvage 19.00 €

#### sauces au choix pour les gibiers:

- Sauce au Marsala, tartelette pomme-cassis
- Sauce aux morilles et vin jaune +4 €
- Oignons grelots caramélisés, sauce au vinaigre balsamique

#### Garnitures au choix pour les gibiers.

- \* Röstis ou croquettes de pommes de terre, gratin dauphinois, écrasée de pommes de terre fumées

#### Desserts

##### Gâteaux minimum 2 parts (en bûche pour Noël)

- \* Pekan: Biscuit croustillant, mousse chocolat Caraïbe, crème pralinée aux noix de pecan 4.50 €
- \* Pom: Biscuit spéculoos, mousse caramel, pomme caramélisée 4.50 €
- \* St Honoré vanille, chantilly 4-5-6-7 parts 4.75 €
- \* Pavlova individuelle 5.00 €

##### Desserts glacés

- \* Nougat glacé et mandarines semi confites 5.00 €
- \* Sorbet champagne 1/2 Lt 10.00 €

Les instructions de présentation et réchauffage  
des plats sont sur [www.reclips.be/suggestions](http://www.reclips.be/suggestions)