

# Le Menu



#### CAP-VERT

Poulet fumé sauce arachide façon Cap-Vert (Poulet, sauce tomate aux arachides)

Riz blanc parfumé

Tarte à la confiture de banane

(Mangue et coco)



#### Poulet fumé avec la sause d'arachide



#### CONGO

#### Poulet à la moambe

(Poulet sauce à la noix de palme avec patates douces et poivrons)

#### Fufu de manioc

(Polenta à la farine de manioc)

#### Crème milé-coco

(Milé recouvert d'une crème vanille et noix de coco rapée)



#### Poulet à la moambe



Fufu de manioc



#### SENEGAL

#### Pastels

(Chausson frit à base de viande ou de poisson accompagné d'une sauce tomate-oignons epicée)

#### Thieboudienne

(Spécialité sénégalaise à base de riz, viande ou et légumes)

#### Beignets Miel-Coco

(Beignets de riz parfumés à l'orange, au miel et à la cannelle )



#### Pastels







#### Thieboudienne

























# Box Asiatique



### Menu Japonais

Saumon glacé à la sauce teriyaki et julienne de légumes croquants

#### Okonomiyaki

(Spécialité japonaise à base d'igname ,de chou japonais)

Gâteau roulé au thé matcha



# Saumon à la sauce teriyaki et julienne et de légumes croquants



#### Okonomiyaki grosse crêpe



### Menu Coréen

#### Beoseot Jeongol

(Spécialité coréenne à base de bœuf et de légumes

#### Dubujorim (le tofu mijoté)

(Tofu grillé, accompagné de viande hachée et de

légumes)

Yak Gwa

(flan pâtissier, avec sésame, miel et gingembre)



#### Beoseot Jeongol



#### Le tofu mijoté



#### Menu Chinois

Mélange de Dim Sum et sa sauce

(Raviolis vapeurs aux légumes, poulet et crevettes)

#### Ouefs brouillés

(Epinards frais et de viande hachée épicée)

#### Perles coco

(Boules de coco au riz gluant et soja jaune)



#### Dim Sum



#### Oeufs brouillés





# Box Européenne



#### Menu Polonais

(Raviolis polonais: farcis de viande,de chou et de champignons)

Salade de choux rouges

Tarte Szarlotka

(Composée d'une base plus ou moins épaisse et d'une garniture de pommes, coupées en très petits morceaux)



#### Pierogi



#### Salade de choux rouges





## Menu Portugais

Cabillaud à Bras

(Cabillaud, frittes, oeufs, persil)

Salade

(tomates, oignons, laitue, cabillaud)

Dessert Pastel de nata

(Tarte au flan pâtissier)



#### Cabillaud à Bras



















## Menu Italien

#### Spaghetti

(tomate au scampi parfumé au basilique)

#### Tomate-Mozarella

(tomate, mozarella, basilique)

(Gâteau de crème mascarpone aux boudoirs imbibés de café)













Salade









#### Combi Chef Sosa

#### Poulet à la Moambe (Congo)

(Poulet cuit dans une sauce à la noix de palme avec patates

Tomate-Mozzarella (Italie)

(Tomate, mozarella, basilique, huile d'olive)

Gâteau au thé Vert (Japon), Tarte Szarlotka (Pologne), Beignets Miel-Coco (Sénégal)

(Roulé au Thé matcha), (Garniture de pommes), Beignets de riz parfumé)



#### Poulet à la Moambe











#### Combi Chef Amina

#### Beoseot Jeongol (Corée)

(Spécialité coréenne à base de bœuf et de légumes sautés

Salade (Portugal)

(Tomates, Oignons, Laitue, Cabillaud)

Crème Milé-Coco (Congo), Perles coco (Chine)

(Crème de lait à la noix de Coco), (Boules de Coco)



#### Beoseot Jeongol















## Combi Chef Chuing

Saumon Glacé (Japon), Fufu de manioc (Congo)

(A la sauce Teriyaki et julienne de légumes), (Spécialité à la farine de manioc)

Salade de Choux Rouges (Pologne)

Tarte à la Confiture de Banane (Cap-Vert), Yak Gwa (Corée), Pastel de Nata (Portugal)

(Mangue et Coco), (Crème de lait battu vanille au sésame, miel et gingembre), (Flan pâtissier)



#### Saumon Glacé



Fufu de manioc









Salade de choux rouges





# Boisson inclue dans le menu:









# Boisson Extra:



































Marché aux Herbes 116, 1050 Bruxelles

E-mail: parleavecnous@lunchinbox.be

© Lunchinbox 2014 - Tous droits reservés

tel: 02 245 18 20