



Menu du mois de décembre 2019

Nom :

VOS PLATS 100% FRAIS ET FAITS MAISON
LIVRÉS DIRECTEMENT À VOTRE DOMICILE OU VOTRE TRAVAIL

Formules :	Plat	Potage + Plat	Plat + Dessert	Potage + Plat + dessert	Plat XXL								
Livraisons :	Mois complet	Du lundi au vendredi		Ou cocher les cases des jours de livraisons souhaités. Pour un plat de remplacement indiquer un R1 ou R2 dans la case.									
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche						
							01 - Soupe au potiron - Tartiflette - Crème vanille						
02	- Brocoli - Coq au vin, pommes noisettes - Chausson pommes	03	- Parmentier - Filet pur, chou- rouge aux pommes et cidre, pdt - Fontainebleau	04	- Potager - Lasagne maison - Donut nature	05	- Epinards - Chicons au gratin, purée - Crème chocolat	06	- Crécy - Riz sauté au poisson - Rocher coco	07	- Blanc - Filet pur à la bière et poivre vert, chicon braisé, pdt - Crème bananes	08	- Céleri vert - Blanquette de poulet au bleu, champignons, pdt - Bavaois fruits
09	- Tomates, boulettes - Carbonnades mexicaines douces - Cake marbré	10	- Chicons - Pain de viande, compote, pdt - Crème petit-beurre	11	- Patron - Pennes au fromage et bacon - Trifle au spéculoos	12	- Courges - Rôti fumé, duo carottes, purée - Cookie chocolat	13	- Crème Dubarry - Poisson du jour, tagliatelles, sauce aux courges - Yaourt fruits	14	- Vert - Vol au vent, purée - Pastel de Nata	15	- Butternut - Cassoulet aux oiseaux sans tête, purée - Trifle au spéculoos
16	- Salsifis - Jambalaya de poulet - Mousse café	17	- Saint-Germain - Boulettes sauce tomates, champignons, pdt - Salade de fruits	18	- Chef - Gratin de pâtes aux épinards et à la saucisse - Mousse fromage blanc	19	- Brocoli - Carbonnades flamandes, pdt - Madeleine	20	- Oignons, fromage - Poisson à la sauce tomate, purée aux petits pois - Crème chocolat	21	- Rouge - Saucisse, stoemp de carottes - Palmier	22	- Poireaux - Filet pur, chicons et purée aux herbes - Tartelette fruits
23	- Lentilles vertes - Hachis Parmentier au chou-fleur - Cake citron	24	Menu de fêtes 20€ ** Voir en dessous à droite** Ou un plat remplacement	25	- Jardinier - Boulettes suédoises, airelles, purée - N-Y cheesecake	26	- Chou-blanc, lardons - Filet pur, sauce tomate aux champignons, pdt - Pomme au four	27	- Crème de tomates - Gratin de poissons, purée - Gaufre de Liège	28	- Jaune - Paupiette dijonnais ,chou-rouge aux pommes, pdt - Panna Cotta	29	- Cerfeuil - Roulade de jambon aux poireaux - Tiramisu
30	- Céleri-rave - Rôti porc archiduc, haricots, pdt lardons - Canelé bordelais	31	- Crème Argenteuil - Civet de gibier au vin rouge, Poire airelles, gratin dauphinois. - Marquise chocolat	Le 24 décembre, nous vous proposons le menu de fêtes à 20,00 € ou un plat de remplacement. Menu du 24 décembre Zakouskis : Mini-muffin au fromage à l'ail et fines herbes, Verrine de mousse de courgette, tuile de parmesan Entrée : Velouté de panais et courges, croutons Plat : Roulé de volaille aux fruits secs, sauce aigre douce au miel et abricots, röstis Dessert : Folie passion mangue sur génoise									

Plats de remplacement : (R1) Pain de viande, compote, pdt – (R2) Gratin de poissons, purée.

Vu l'impossibilité de notifier sur tous nos menus les ingrédients susceptibles d'être allergènes et en vertu de l'A.R. du 13/12/2014 (Article 44) qui vise à clarifier comment les consommateurs doivent être informés des allergènes présents dans les aliments non préemballés ; nous vous demandons de bien vouloir nous signaler vos allergies à certains produits. La composition des produits peut changer. Merci de votre collaboration.



Livraison de repas à domicile sains, frais et faits maison du lundi au samedi

TRAITEUR

Rue de Namur-Perwez 90 B à La Bruyère

Nous n'utilisons que des **produits frais** (non issus de l'industrie). Tous nos plats sont cuisinés maisons à base d'aliments sains. Nous privilégions les produits belges et locaux (agriculteurs, producteurs et commerçants d'ici) et nous espérons vous apporter du plaisir gustatif



- ❖ Potage **1,50 €**
- ❖ Plat **6,90 €**
- ❖ Dessert **1,50 €**
- ❖ Potage + plat + dessert = ~~9,90 €~~ = **9,50 €**



- ❖ Envie de plus...

Possibilité de commande à l'unité (Paiement cash ou carte Bancontact).

Votre fidélité récompensée :

REDUCTIONS

5% par commande de 20 plats/mois

10% par commande du mois complet



LIVRAISONS GRATUITES :

Eghezée, Gembloux, La Bruyère, Namur,
Perwez, Floreffe, Erpent et Jambes. (les lundis, mercredis et vendredis)



RESERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS :

TEL : 081/ 13.60.73

E-mail : Info@frais-maison.be

Réservations : min.2 jours ouvrables avant le jour de livraison.

L'équipe à votre service : Kevin Neuville, Ugo Giarratana et Pascal de Prémorel.