



Menu du mois de janvier 2020

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	- Julienne - Fondant de porc sauce porto, pleurotes, grenailles - Dessert nouvel an	02	- Argenteuil - Filet de poulet sc Sambre et Meuse, croquettes - Crème de semoule	03	- Brocoli - Poisson du jour, purée d'épinards, sauce gribiche - Pudding vanille	04	- Vichyssoise - Mijoté de poulet, jambon d'Ardenne à la bière brune, pdt - Maspain	05	- St Germain - Ossobuco haricots blancs et pâtes - Mousse de café
06	- Rouge - Couscous de volaille aux légumes - Galette des rois	07	- Witloofs - Boulettes, cerises du nord, Purée - Crème chocolat	08	- Soupe de potiron, boulettes chorizo - Lasagne maison - Crumble aux pommes	09	- Crème Dubarry - Hocheport au poulet, bacon et saucisse - Jalousie abricots	10	- Chef - Carbonnades liégeoises, frites, salade de chicons - Crème vanille	11	- Kalmhout - Potée aux choux-verts, saucisse fumée - Petit-beurre moka	12	- Velouté champignons - Coq au vin, pom pin - Gâteau au fromage à l'abricot
13	- Vert - Pâtes Alfredo - Yaourt grenadine	14	- Patate douce, poire - Stoemp carottes et oiseau sans tête, sauce moutarde - Salade de fruits	15	- Parmentier - Porc au cidre, chou rouge aux poires, pdt - Tiramisu	16	- Carottes - Poivrons serbes farcis, purée aux oignons, paprika - Cake citron	17	- Inspiration - Saucisse, sc oignons, haricots verts, pdt - Compote du jour	18	- Crème de poulet - Lasagne potiron, épinards et feta - Crème de spéculoos	19	- Camembert - Filet pur dijonnaise, légumes, pdt au four - Panna Cotta au caramel beurre salé
20	- Blanc - Chicons au gratin, purée - Panna Cotta	21	- Céleri vert - Sauté de porc à l'ananas, riz - Riz au lait	22	- Courges - Vol au vent, purée - Mousse au chocolat	23	- Poireaux - Spaghetti bolognaise - Chausson pommes	24	- Patron - Pêche du jour, pâtes au romanesco - Bodding bruxellois	25	- Crème de carottes & miel - Gratin de poissons, purée - Palmier feuilleté	26	- Velouté épinards - Feuilleté de saumon à l'oseille, pdt, chicon braisé. - Bavaois chocolat
27	- Orange - Pain de viande, sc échalote, pois et carottes, pdt - Madeleine	28	- Oignons, fromage - Cassoulet aux oiseaux sans tête, purée - Cookie chocolat	29	- Crème de légumes - Pâtes aux poulet et champignons - Mousse fromage blanc kiwi	30	- Tomates, boulettes - Curry de bœuf à l'indienne, riz raisins - Gaufre Liège	31	- Jardinier - Poisson sauce homardine, purée - Yaourt aux fruits				

Plats de remplacement : (R1) Chicons au gratin, purée – (R2) Boulettes suédoises, aïelles et 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...

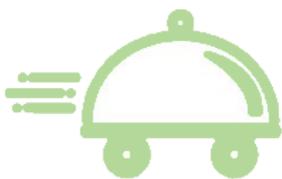
Possibilité de commande à l'unité (Paiement cash ou carte Bancontact).

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.