





Menu du mois d'août 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						
	Nous sommes là pour vous faire plaisir ! Envie d'un plat que vous fait saliver, que vous n'avez plus manger depuis longtemps, un plat qui vous rappelle l'enfance, ... communiquez le nous lors de notre passage, nous essayerons de le mettre au menu. Les plats surlignés en jaune sont les plats demandés et suggérés par nos clients alors n'hésitez pas à nous faire part de votre envie ...					01 - Brocoli - Tomate farcie, pâtes grecques aux légumes estivaux - Maquée aux fruits	02 - Houba-houba - Jambonneau, chicons gratinés et pdt aux lardons - Mousse au chocolat						
03	- Crème de Boursin - Cuisse de poulet, salade, pdt rissolées - Madeleine	04	- Blanc - Américain préparé, salade mixte et frites - Yaourt aux fruits	05	- Epinards - Boulettes à l'italienne, pâtes - Tiramisu spéculoos	06	- Carottes et miel - Œufs Mornay, purée - Flan vanillé	07	- Jardinier - Hachis Parmentier de poisson. - Pudding chocolat	08	- Dubarry - Oiseaux sans tête à la bière, chou de Bxl, dauphinois - Rocher coco	09	- Persil - Aiguillettes de volaille archiduc, poire et purée - Panna Cotta fraises
10	- Oignons - Roulade de volaille aux abricots, pdt et salade mixte. - Riz au lait	11	- Rouge - Rôti ardennais, pdt aux herbes et gratin de courgettes - Banane flambée	12	- Céleri - Jambon cuit, chicons et pdt - Bodding bruxellois	13	- Parmentier - Boulettes sauce tomate et purée - Salade de pêches	14	- Julienne légumes - Poisson à la flamande, chicons et pdt - Cake citron	15	- Champignons - Moussaka - Cookie aux pépites de chocolat	16	- Carottes - Bœuf bourguignon, pdt persillées -Gaufres flamandes à la vanille
17	- Patates douces, poires - Blanquette de volaille, riz - Fruits	18	- Poireau & pesto - Veau Orloff, champignons, purée - Feuilleté pommes framboise	19	- Laitue - Saucisse de campagne, petits pois et carottes, pdt	20	- Poivrons, tomates - Osso bucco de dinde, petits légumes et pâtes - Canelé bordelais	21	- Salsifis - Paella de la mer - Mousse de fromage blanc	22	- Gaspacho - Hamburger local, épinards crème, pdt - Salade de fruits	23	- Courgettes - Navarin d'agneau - Brownie à la patate douce
24	- Tomates, boulettes - Vol au vent, purée - Crumble pomme et poire	25	- Vert - Boudin blanc, compote et purée - Gaufre de Liège	26	- Brabançon - Spaghetti bolognaise - Yaourt et fruits frais	27	- Céleri-rave - Jambonneau, sc moutarde, pom pin - Muffin myrtilles	28	- Crème du jardin - Assiette garnie « Terrine de mer » - Pudding vanille	29	- Vichyssoise - Pain de viande, salsifis crème, pdt - Meli melo de melons	30	- Poulet, coco - Lapin à la Maredsous, haricots verts et duchesses. - Donuts
31	- Cerfeuil - Poulet aigre-doux, riz - Compote du jour	<p>Nous vous proposons un plat froid par semaine en remplacement du plat chaud : Semaine du 01 au 09 Salade César au poulet (E1) – Semaine du 10 au 16 Salade fraîche au quinoa (E2) – Semaine du 17 au 23 – Assiette nordique, crudités (E3) – et semaine du 24 au 31 Pêches au thon, crudités (E4) – Indiquez E1, E2, E3 ou E4 dans la case du jour souhaité. (Livré avec pain).</p>											

Plats de remplacement : (R1) Quiche, salade garnie – (R2) Chicons au gratin – (R3) Langue de bœuf, sc Madère, purée

Possibilité de vous faire livrer en même temps que votre diner un plat froid pour votre souper accompagné de pain au prix de 5,00 €. Ce mois-ci, nous vous proposons soit : Melon, jambon cru, salade composée (\$1) soit Salade liégeoise (\$2) ou Salade de pdt, haricots, cervelas (\$3). Indiquez S1, S2 ou S3 dans la case du jour souhaité.

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 vendredi

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 : Ugo Giarratana et Pascal de Prémorel.