



Menu du mois de septembre 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 - Céleri - Rôti ardennais, crudités et pdt rissolées - Pudding vanille	02 - St-Germain - Boulettes sauce tomates, champignons, purée - Gaufre de Liège	03 - Blanc - Hachis parmentier de légumes - Compotée de fruits	04 - Carottes - Pêche du jour, légumes du sud, frites - Riz au lait	05 - Panais - Rôti des alpes, salsifis crème, pdt rissolées - Tiramisu spéculoos	06 - Epinards, curry - Pain de viande suédois, airelles et purée - Merveilleux	
07 - Tomates, boulettes - Volaille rôtie, ratatouille et pdt aux oignons - Fruit	08 - Champignons - Rôti Orloff et purée Clamart - Crème spéculoos	09 - Brocoli - Lasagne maison - Madeleine	10 - Oignons - Oeufs mornay, pdt et épinards - Yaourt fruits	11 - Chef - Boulettes de poisson, salsifis à la crème et purée - Mousse café	12 - Orange - Quiche du jour et salade composée - Muffin banoffee	13 - Chicons - Poulet champignon sauce Sambre et Meuse et Pom Pin - Feuilleté pommes framboises	
14 - Chou-fleur - Escalope volaille sauce tomate et pâtes aux courgettes - Crumble de fruits	15 - Julienne - Pain de viande, compote et purée - Crème chocolat	16 - Cerfeuil - Pâtes Bolognaise(A) ou Langue de bœuf sc Madère, purée(B) - Rocher coco	17 - Salsifis - Roti de porc sc moutarde, petits pois & carottes, pdt - Salade de fruits	18 - Jardin - Dos de colin, purée et salade mixte - Flan caramel	19 - Andalouse - Boulets liégeois, carottes et pdt - Brownie mmm	20 - Asperges - Chicon au gratin - Tartelette chocolat	
21 - Vert - Vol au vent et riz - Crème vanille	22 - Céleri-rave - Bœuf bourguignon et pdt - Bavarois fruits	23 - Potager - Saucisse, compote, pdt - Cake marbré	24 - Courgettes - Oiseaux sans tête, stoemp chou-fleur, fèves des marais - Brownie à la patate douce	25 - Crème de tomates - Saumon, stoemp de petits pois et bacon ; béarnaise - Maquée aux fruits	26 - Volaille - Carbonnades flamandes, chou-fleur et pdt - Petit-beurre moka	27 - Velouté persil - Courgettes farcies, ratatouille et pâtes grecques - Mousse au chocolat	
28 - Poireaux - Coq au vin, chicons et pom pin - Mousse de fruit	29 - Patron - Riz cantonais - Crème maison	30 - Epinards - Pâtes jambon fromage, lardons et champignons - Grillé aux pommes	Ce mois-ci, nous vous proposons 3 plats froids en remplacement du plat chaud : (E1) : Pêches au thon (E2) : Assiette Ardennaise ou (E3) : Américain préparé (uniquement du mercredi au samedi) Indiquez E1, E2 ou E3 dans la case du jour souhaité.				(Servi avec du pain)

Plats de remplacement : (R1) Saucisse, petits pois carottes, pdt – (R2) Boulettes sauce tomate, champignons, purée – (R3) Volaille Archiduc, pdt persillées

Possibilité de vous faire livrer en même temps que votre dîner 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 **Feuilleté foie gras, salade composée (\$2)** ou **Américain préparé (uniquement du mercredi au samedi) (\$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 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...

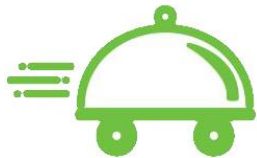
Possibilité de commande à l'unité (Paiement cash ou carte Bancontact).

Votre fidélité récompensée :

REDUCTIONS

5% par commande de 20 plats/mois

10% par commande du mois complet



LIVRAISONS GRATUITES :

Eghezée, Fernelmont, 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.