



Menu du mois de Décembre 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, R2 ou R3 dans la case.

Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi		Samedi		Dimanche	
		01	- Soupe potiron feta - Carbonnades flamandes, pdt - Mousse au café	02	- St Germain - Chicons au gratin - Cookie	03	- Orange - Hachis Parmentier aux légumes d'hiver - Compote	04	- Céleri - Poisson, julienne de légumes, purée et sc tomate mer du Nord - Mousse au chocolat	05	- Argenteuil - Langue de bœuf sauce Madère, duchesses - Tiramisu	06	- Courgettes, lait coco - Choucroute garnie - Tartelette au chocolat
		07	- Crécy - Boulettes volaille, sc dijonnaise, brocoli, pdt - Yaourt aux fruits	08	- Jardinier - Emincé de bœuf cajun, riz & légumes - Mousse demaquée	09	- Poireaux - Pâtes Bolognaise - rocher coco	10	- Chef - Poivron farci, pâtes grecques aux légumes - Pomme au four	11	- Champignons - Cassolette de poisson - Pudding vanille	12	- Courgettes crème - Filet de poulet pané, butternut, stoemp carottes - Spéculoos
14	- Julienne légumes - Volaille Archiduc, pommes pin - Salade de fruits	15	- Vert - Roti porc, sc Blackwell, chou de Bxl, lardons, pdt - Madeleine	16	- Dubarry - Salade de pdt & chicons, saucisse - Donuts	17	- Panais au persil - Escalope de dinde panée, salsifis, pdt - Crème bananes	18	- Oignons, fromage - Terrine et mousse de saumon, salade - Pudding chocolat	19	- Potiron - Cassoulet - Marquise intense au chocolat	20	- Velouté chicons - Vol au vent fermier, purée - Crêpes aux pommes
21	- Tomates boulettes - Tagliatelles-poulet, champignons, sc au vin blanc et crème - Comme une Danette	22	- Salade, fromage crémeux - Steak haché d'Emines, gratin de cardons, courges. - Brookie	23	- Soupe pois et crumble jambon - Colin en croûte, salade à la Clamart, pdt - Brownies	24	Menu de fêtes 20€ **Voir en dessous à droite** Ou un plat remplacement	25	- Crème Boursin - Boulettes suédoises, airelles, purée - Panacotta exotique	26	- Poivrons doux - Boudins blancs de Noël, compote, pdt - Massepain	27	- Camembert - Cordon bleu, petits pois, carottes, purée - Crème Blanche-neige
28	- Patate douce, poire - Pain de viande au butternut, dattes, whisky et grenailles - Palmier feuilleté	29	- Mexicain doux - Blanquette de veau, riz - Crumble pommes	30	- Velouté volaille - Coq au vin, pdt, champignons - Gaufre de Liège	31	- Vichyssoise - Ragoût marcassin, poire airelles, gratin dauphinois - Merveilleux blanc aux framboises	<p>Le 24 décembre, nous vous proposons le menu de fêtes à 20,00 € ou un plat de remplacement.</p> <p>Menu du 24 décembre</p> <p>Zakouskis : Mini-burger au saumon, caviar de légumes, mini-muffin Boursin</p> <p>Entrée : Velouté de butternut et noisettes servi avec croustons</p> <p>Plat : Ballotine de volaille aux marrons, poêlée gourmande et gratin dauphinois</p> <p>Dessert : Folie aux fruits rouges et spéculoos</p>					

Plats de remplacement : (R1) Chicons au gratin – (R2) Hachis Parmentier – (R3) Pâtes Bolognaise

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-Pervez 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 €**



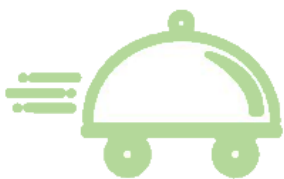
- ❖ Envie de plus...

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

Votre fidélité récompensée :

REDUCTIONS

- 5% par commande de 20 jours par mois
- 10% par commande du mois complet



LIVRAISONS GRATUITES :

Namur, Gembloux, La Bruyère, Floreffe, Sombreffe, Jambes et Erpent (les lundis, mercredis et vendredis)
Pervez, Eghezée, Grand-Leez, Fernelmont, Namur (Boninne, Bouge, Gelbressée, Beez, Vedrin, Cognelée)
(Les lundis, jeudis matin et vendredis après-midi)



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 Prémoré.

Nouveau : Dagos (3,80€) **livré avec votre repas -**

Suggestions sur ½ baguette tradition artisanale (Boulangerie Le Canipet Meux)

Jambon (D1) – Fromage (D2) – Jambon + Fromage (D3) - Poulet curry (D4) – Thon mayonnaise (D5) – Thon pêches (D6)

Indiquez D1 à D6 dans la case du jour souhaité

Crudités incluses.

KUP SPRL - TVA : BE0735.549.515 – BNP BE78 3631 9305 4086

Le bonheur est une destination mais également un art de voyager... Bon voyage vers 2021 et bonnes fêtes à tous !

