




Menu du mois de Novembre 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						
		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.					01	- Oignons, fromage - Civet de marccassin, carottes, pdt - Panacotta					
02	- Potiron - Riz frit à la Suisse et volaille - Yaourt aux fruits	03	- Crème du jardin - Onglet de bœuf à l'oignon, pdt et crudités - Pudding chocolat	04	- Crème carotte miel - Pastitio - Gaufre de Liège	05	- Cerfeuil - Oiseaux sans tête, petits pois carottes et purée - Compote du jour	06	- Tomate - Riz, poisson au curry et petits légumes - Mousse de fruits	07	- Chou-blanc, lard - Cordon bleu Mornay, épinards, petits pois, pdt - Cake au citron	08	- Courges, curcuma - Bouchées à la reine de poulet, boudin blanc et champignons - Boddin de Louvain au spéculoos
09	- Vichyssoise - Poulet Sambre & Meuse, pdt, légumes - Pomme au four	10	- Brocolis - Rôti de porc, sauce au poivre, purée et haricots - Crème maison	11	- Courgettes aux poireaux - Boulettes sauce tomates thai, pâtes - Muffin	12	- Soupe du jardin - Œufs Mornay, épinards et pdt - Yaourt	13	- Salsifis - Pêche du jour, riz aux légumes - Mousse au chocolat	14	- Rouge - Waterzooi gantois de volaille - Tartines russes	15	- Parmentier - Chicon au gratin de ma mère - Tartelette lemon curd
16	- Poireaux - Nouilles curry coco et légumes - Poire pochée	17	- Courge - Saucisse, purée et compote - Crème spéculoos	18	- Brabançon aux witloofs - Pâtes Alfredo, brocoli - Tarte du jour	19	- Chou-fleur - Filet pur porc, sc dijonnaise, tomates au four et pdt - Salade de fruits	20	- Poivron doux - Gratin de la mer - Flan	21	- Argenteuil - Volaille aigre-doux, basmati - Trifle au spéculoos	22	- Orange - Ragoût de faon, choux de Bxl, purée - Tartelette chocolat
23	- Houba Houba - Sauté de volaille, pdt rissolées et ratatouille - Crème vanille	24	- Saint-Germain - Bœuf Stroganoff, pdt - Chausson aux pommes	25	- Kalmthout (laitue) - Boudin blanc aux mandarines à la liégeoise, purée - Fontainebleau	26	- Blanc - Volaille, riz aux légumes et soja - Crêpe confiture	27	- Crème chicons - Dos de lieu noir et pâtes aux légumes - Maquée aux fruits	28	- Julienne - Saucisse campagne purée fromage, haricots - Madeleine	29	- Crème de poulet - Pain de viande, sc à l'oignon, carottes, pdt - Brownie chocolat sur coulis aïrelles
30	- Carotte - Cuisse de poulet, chicon braisé et pdt - Salade de fruits	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 : <i>Quiche, crudités</i> (\$1) soit <i>Feuilleté Fromage et crudités</i> (\$2) ou <i>Dago au choix + potage</i> (\$3). Indiquez S1, S2 ou S3 dans la case du jour souhaité.											

Plats de remplacement : (R1) Lasagne maison – (R2) Vol au vent aux champignons – (R3) Carbonnades flamandes

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...

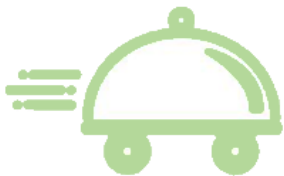
Possibilité de commande à l'unité (Paiement cash ou carte Bancontact).

Votre fidélité récompensée :

REDUCTIONS

5% par commande de 20 plats/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.