

-----TRAITEUR-----

Menu du mois d'avril 2021

Nom :

Frais Maison

Créateur de Saveurs

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****Supplément Légumes** **Mois complet** **Du lundi au vendredi** Ou cocher les cases des jours de livraisons souhaités. Pour un plat de remplacement indiquer R1, R2 ou R3 dans la case.Suite à la demande de plusieurs, nous introduisons 1 menu végétarien 1x par semaine. Vous souhaitez bénéficier de ce menu, notez 1 **V** dans la case du jour souhaité. (disponible du jeudi au dimanche)

Menu Végétarien

01 au 04	Lasagnes tomates et mozza
08 au 11	Clafoutis quinoa-courgettes
15 au 18	Gratin de coquillettes aux légumes du sud
22 au 25	Moelleux de courgette/cœur poivron/boullgour
29 au 02	Poivron farci végé, ratatouille, risotto



Date	X	Potage	Plat	Dessert
Jeudi 01		Chicons	Lasagne bolognaise	Gaufre de Liège
Vendredi 02		Poireaux	Quenelles de poisson, sauce Nantua et purée	Tiramisu
Samedi 03		Jardinier	Chili con carne doux	Brookie
Dimanche 04		Soupe de Pâques	Agneau de Pâques, sc Amatriciana, grenailles au four	Œufs en chocolat
Lundi 05		Crécy	Poulet à la forestière (tomates/champignons/lardons), pdt	Mousse aux 2 chocolats
Mardi 06		Kalmthout (laitue)	Escalopes de porc, risotto lentilles corail et sc cacahuètes	Cake
Mercredi 07		Crème Dubarry	Roulades de chicons au gratin, purée	Yaourt grenadine
Jeudi 08		Mexicain	Courgette farcie, ratatouille niçoise et pâtes grecques	Donuts
Vendredi 09		Luxembourgeois	Quiche gourmande au saumon et épinards	Bodding bruxellois
Samedi 10		Patron	Boulets liégeois, poreaux et pdt à la crème	Ananas rôti
Dimanche 11		Salsifis	Paella Valenciana	Crème de petit-beurre
Lundi 12		Fenouil	Poulet à la bière, champignons, tomates cerises, grenailles	Salade de fruits à l'orgeat
Mardi 13		Bouillon volaille	Roti de porc aux pruneaux, pommes de terre	Pudding au chocolat
Mercredi 14		St Germain	Nids d'oiseaux, sc Madère et duchesses	Carré confiture
Jeudi 15		Andalou	Couscous, poulet, merguez et légumes	Mousse de café
Vendredi 16		Courgettes	Terrine de poisson, salade de pdt et crudités	Flan caramel
Samedi 17		Oignons, fromage	Jambalaya de Louisiane (servi avec riz)	Maquée aux fruits
Dimanche 18		Crème de légumes	Lapin à la moutarde, haricots verts et crique de pdt	Panna Cotta exotique
Lundi 19		Tomates boulettes	Pennes au poulet, pesto et tomates cerises	Crème chocolat
Mardi 20		Persil	Hachis Parmentier de légumes	Cookie
Mercredi 21		Panais	Saucisse de campagne, stoemp aux carottes	Délice aux noisettes
Jeudi 22		Vert pré	Filet pur ardennais aux échalotes et pdt rissolées au curry	Crème Blanche neige
Vendredi 23		Velouté champignons	Cabillaud sur riz à la provençale	Bavarois aux fraises
Samedi 24		Orange	Blanc de poulet farci curry, sc aux ananas et röstis	Tartelette chocolat
Dimanche 25		Poivrons doux	Filet mignon à l'espagnole, pommes de terre	Pomme au four, amandes
Lundi 26		Julienne	Risotto crémeux aux champignons, émincés de volaille	Palmier feuilleté
Mardi 27		Argenteuil	Duo de boudins, compote et purée	Yaourt aux fruits
Mercredi 28		Carottes	Spaghettis de la Mamma aux boulettes de volaille	Pudding vanille
Jeudi 29		Brocolis fines herbes	Roti Orloff, sc Champignons et purée	Crème de semoule
Vendredi 30		Parmentier	Tagliatelles aux deux saumons et courgettes	Cheesecake

Plats de remplacement (R1) Boulettes sauce tomate – (R2) Vol au vent – (R3) Curry rouge thaï

SOUPER! SALAD!**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 : *Salade César (\$1) ou Pêches au thon (\$2).* Indiquez S1 ou S2 dans la case du jour souhaité.****SANDWICHES**Dagos (3,80€) livré avec votre repas **Suggestions sur ½ baguette tradition artisanale**
Jambon (D1) – Fromage (D2) – Jambon + Fromage (D3) – Poulet curry (D4) – Thon mayo (D5) – Thon pêches (D6) Indiquez D1 à D6 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.



-----TRAITEUR-----



Créateur de Saveurs

Rue de Namur-Perwez 90 B à La Bruyère

Livraison de repas à domicile
sains, frais et faits maison

du lundi au vendredi

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

**Cuisinés comme vous,
mais par nous !**



- Potage **1,50 €**
- Plat **6,90 €**
- Dessert **1,50 €**
- Potage + plat + dessert = ~~9,90 €~~ = **9,50 €**

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

Votre fidélité récompensée :

REDUCTIONS

5% par commande de 20 jours

10% par commande du mois complet

Envie de plus...

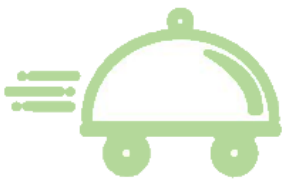


ou
Supplément légumes
+ 1,00 €

Pas de contrat ou d'abonnement !
Vous commandez quand VOUS le souhaitez

La livraison est comprise dans le tarif
et nous livrons aux étages (immeubles)

*Nous sommes là pour vous
faciliter la vie et les repas !*



LIVRAISONS GRATUITES :

Namur, Gembloux, La Bruyère, Floreffe, Sombreffe, Jambes et Erpent
Perwez, Eghezée, Grand-Leez, Fernelmont, Namur (Boninne, Bouge,
Gelbressée, Beez, Vedrin, Cognelée)

RESERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS :



COMMANDES PAR  081/ 13.60.73



Info@frais-maison.be

Réservations : Au plus tard **48 h ouvrables** avant le jour de livraison.

L'équipe à votre service : Ugo Giarratana et Pascal de Prémoré.

Menu de Pâques (dimanche 4 avril)



- ❖ Zaks : Crème brûlée aux asperges et au parmesan & Verrine d'œufs mimosa au thon
 - ❖ Velouté d'asperges blanches
- ❖ Rouleaux de saumon fumé au vin blanc et crabe, salade aux agrumes
- ❖ Souris d'agneau rôtie au four à la gelée de pommes et Calvados, Poires en 2 façons et gratin dauphinois
- ❖ Entremet au chocolat de Pâques



Au prix de 42 € par personne

En plus au choix 1 bouteille de vin blanc ou de vin rouge pour accompagner votre repas



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