

-----TRAITEUR-----

Menu du mois de mai 2021

Nom :



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

06 au 09	Tagliatelles courgettes tomates
13 au 16	Lasagne verte végétarienne
20 au 23	Bami végétarien
27 au 30	Boulettes de légumes, sauce aux poivrons



Date	X	Potage	Plat	Dessert
Samedi	01	Patate douce poire	Oiseau sans tête à la bière, poêlée légumes, pdt	Eclair au chocolat
Dimanche	02	Crème asperges vertes	Roti viennois, sc Porto, salsifis crème, duchesses	Meringue à l'advocaat
Lundi	03	Tomates boulettes	Riz cantonnais, volaille et asperges vertes	Yaourt aux fruits
Mardi	04	Courgettes	Filet pur, sc à la bière et chicons, pdt, salade mixte	Cake marbré
Mercredi	05	Soupe de maïs	Saucisse d'Emines, compote, purée	Salade de fruits
Jeudi	06	Oignon, fromage	Boulettes de Vol au vent, purée au céleri-rave	Mousse au chocolat
Vendredi	07	Soupe de poulet	Hachis Parmentier de poisson	Riz au lait
Samedi	08	Vert	Couscous méditerranéen	Tartelette au citron meringué
Dimanche	09	Agnès Sorel	Filet pur fumé, chou Bxl et carottes parisiennes, noisettes	Panna Cotta chocolat blanc
Lundi	10	Chicons	Poulet au spéculoos, brocolis et pdt rissolées	Brownie
Mardi	11	Crème légumes	Cordon bleu, petits pois & carottes, rôtis	Pudding au petit-beurre
Mercredi	12	Poireaux, courgettes	Lasagne maison	Banane au chocolat
Jeudi	13	Champignons	Boulette farcie au poireau et curry, stoemp, sc lardons	Cookies
Vendredi	14	Brocolis	Pêche du jour comme un chicon au gratin, purée	Salade d'agrumes
Samedi	15	Potager	Brochette de porc, ratatouille niçoise, pâtes grecques	Tiramisu
Dimanche	16	Carottes	Roastbeef, épinards à la crème, pdt sarladaise	Riz au lait à la confiture de lait
Lundi	17	Pdt, poireaux	Filet de poulet, sc aux champignons, pdt rissolées	Bodding bruxellois
Mardi	18	Julienne	Carré de porc, chou rouge & pommes, pdt persillées	Maquée aux fraises
Mercredi	19	Cerfeuil	Pâtes à la bolognaise, emmenthal	Palmier feuilleté
Jeudi	20	Andalou	Vol au vent, purée	Ananas caramélisé
Vendredi	21	Chou-fleur	Filet de poisson à l'italienne, pâtes aux courgettes	Mousse au spéculoos
Samedi	22	Chef	Roulade de dinde, poires aux airelles, sc poivre et purée	Bavarois au chocolat
Dimanche	23	Poireaux	Coquelet bourguignon aux légumes et lard, grenailles	Cheesecake
Lundi	24	Asperges blanches	Poulet curry, riz	Brookie
Mardi	25	Rouge	Pain de viande aux aubergines, mozza et mortadelle, pdt	Panna Cotta
Mercredi	26	Céleri-rave, lardons	Escalope panée, gratin de chou-fleur, pom pin	Mousse citron spéculoos
Jeudi	27	Crème de tomates	Waterzooi à la gantoise, pdt persillées	Yaourt aux fruits frais
Vendredi	28	Panais	Boulettes de poisson aux épinards, purée, salade, tartare	Pudding vanille
Samedi	29	Epinards	Quiche du jour, salade composée, pdt	Salade de fruits exotiques
Dimanche	30	Fenouil	Osso bucco de veau, tagliatelles	Mousse orange advocaat
Lundi	31	Velouté poulet	Poulet sauce chasseur, pdt persillées	Riz au lait au chocolat

Plats de remplacement

(R1) Chicon au gratin – (R2) Boulet liégeois & poire – (R3) Lapin à la bière d'Abbaye



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 : Salade Piémontaise (\$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...

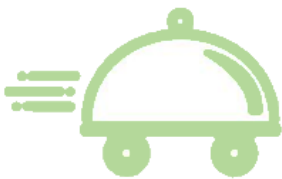


ou
Supplément légumes
+ 1,00 €

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.

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

