

-----TRAITEUR-----

Menu du mois de juin 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



03 au 06	Millefeuille à l'italienne
10 au 13	Wok de nouilles chinoises et crevettes
17 au 20	Tomate et mozzarella di bufala revisitée
24 au 27	Quiche aux légumes, crudités

Date	X	Potage	Plat	Dessert
Mardi	01	Carottes	Boulettes sauce tomates, légumes anciens et purée	Moelleux à l'ananas
Mercredi	02	Pdt, poireaux	Bouchée à la reine et pdt	Crème comme Danette
Jeudi	03	Julienne	Roulade de dinde, ratatouille et pdt rissolées	Salade de fruits
Vendredi	04	Gaspacho	Risones au thon à l'italienne	Gâteau basque
Samedi	05	Agnès Sorel	Oiseau sans tête, chou de Bxl et lardons, gratin dauphinois	Tiramisu à l'advocaat
Dimanche	06	Chicons	Filet pur, sauce au roquefort, chicon et croquettes	Eclair au chocolat
Lundi	07	Crème légumes	Sot l'y laisse de volaille dijonnaise, champignons, purée	Fontainebleau aux pêches
Mardi	08	Poireaux, courgettes	Côte de carré de porc, gratin de chou-fleur et brocoli, pdt	Yaourt grenadine
Mercredi	09	Champignons	Boudin noir, tatin d'oignons confit, purée au céleri	Banana bread
Jeudi	10	Brocolis	Joues de porc à l'ancienne, poêlée de légumes, grenailles	Riz au lait
Vendredi	11	Potager	Lasagne au filet de saumon et ciboulette	Fraises
Samedi	12	Cerfeuil	Chili con carne, riz	Panna cotta
Dimanche	13	Andalou	Parmentier de canard confit, lentilles vertes	Pâtisserie du jour
Lundi	14	Chou-fleur	Rôti de dinde sauce Boursin, salsifis à la crème, pdt	Mousse au chocolat
Mardi	15	Chef	Saucisse de campagne, stoemp de carottes	Pudding vanille
Mercredi	16	Gaspacho concombre	Pâtes à la bolognaise, fromage	Cookies
Jeudi	17	Patate douce poire	Sauté de porc méditerranéen, polenta crémeuse aux légumes	Mousse au spéculoos
Vendredi	18	Crème asperges vertes	Terrine de saumon à l'oseille, crudités, salade de pdt	Salade de melons
Samedi	19	Tomates boulettes	Colombo de poulet antillais, basmati	Crumble poires, pommes
Dimanche	20	Courgettes	Rôti ardennais, fagot de haricots, crique de pdt	Banane flambée
Lundi	21	Soupe de maïs	Cuisse de poulet rôtie, semoule à l'orientale, tomate rôtie	Mousse de maquée
Mardi	22	Oignon, fromage	Pain de viande, sc à l'échalote, compote et purée	Compote du jour
Mercredi	23	Soupe de poulet	Tortellini ricotta et épinards à la crème	Yaourt aux fruits
Jeudi	24	Rouge	Hamburger d'Emines, légumes d'été et country potatoes	Bodding bruxellois
Vendredi	25	Céleri-rave, lardons	Blanquette de cabillaud et St Jacques, champignons, purée	Poêlée de fruits
Samedi	26	Crème de tomates	Quiche Lorraine, crudités et quinoa	Bavarois aux fruits
Dimanche	27	Panais	Cuisse de lapin aux herbes, poêlée de pdt & légumes sautés	Crème vanille
Lundi	28	Epinards	Curry de poulet et basmati	Pâtisserie du jour
Mardi	29	Fenouil	Cordon bleu de volaille et comté, petits pois-carottes, purée	Ananas caramélisé
Mercredi	30	Velouté poulet	Gnocchis aux 4 fromages, jambon, haricots et champignons	Pudding chocolat

Plats de remplacement (R1) Lasagne – (R2) Pain de viande, légume ou compote – (R3) Langue de bœuf sauce madère



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 : **Pêches au thon (\$1) ou Salade de la semaine (\$2).** Indiquez S1 ou S2 dans la case du jour souhaité.
Salade de la semaine : du 01 au 06 **Salade grecque** – du 07 au 13 : **Salade de légumineuses aux légumes d'été** – du 14 au 20 : **Tomate aux crevettes garnie** du 21 au 30 : **Salade niçoise**
Possibilité de vous faire livrer une salade à la place du plat chaud – indiquer Salade 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

Livraison de repas à domicile sains, frais et faits maison

du lundi au vendredi

-----TRAITEUR-----



Créateur de Saveurs

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

**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

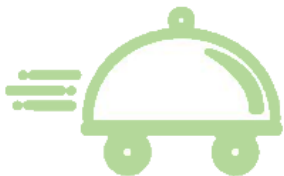


Supplément légumes
+ 1,00 €

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

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.

