

-----TRAITEUR-----

Menu de Septembre 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.		
Date	X	Potage	Plat	Dessert	
Mercredi 01		Potiron	Saucisse de campagne, chou rouge, purée	Maquée aux fruits	
Jeudi 02		Poulet	Escalope de porc, brocolis, sc brune, pdt	Madeleine	
Vendredi 03		Courgettes	Filets de soles (3pc) aux poireaux, tagliatelles	Pudding vanille	
Samedi 04		Chou-fleur	Volaille aigre doux, ananas, poêlée de légumes, basmati	Rocher coco	
Dimanche 05		Crème de Boursin	Assiette barbecue (Pilon de poulet, lard, brochette, saucisse, grenailles et sauces)	Eclair au chocolat	
Lundi 06		Oignons	Poulet à la Kriek, chicons braisés et pdt persillées	Yaourt aux fruits	
Mardi 07		Rouge	Chicons au gratin	Bavarois	
Mercredi 08		Céleri	Spaghetti bolognaise	Cookies	
Jeudi 09		Parmentier	Carbonnades flamandes, stoemp aux carottes	Salade de fruits	
Vendredi 10		Julienne	Pêche du jour, sc Nantua, fenouil braisé, purée	Crème Blanche-neige	
Samedi 11		Champignons	Gyros de poulet, légumes méditerranéens, pâtes grecques	Brownie	
Dimanche 12		Carottes	Rosbif, sc crème au poivre, haricots beurre, gratin dauph.	Mousse au spéculoos	
Lundi 13		Patates douces	Volaille entre Sambre et Meuse, chicons et pdt	Banane au chocolat	
Mardi 14		Poireau et Pesto	Rôti de porc, chou-fleur au gratin, pdt persillées	Donuts	
Mercredi 15		Laitue	Boudin blanc, compote de pommes, purée	Salade d'agrumes	
Jeudi 16		Poivrons, tomates	Cuisse de lapin à la bière, haricots verts, pdt nature	Cake	
Vendredi 17		Salsifis	Filet de lieu noir, pâtes aux dés de courgettes, parmesan	Tiramisu	
Samedi 18		Blanc	Couscous maison	Pommes & poires	
Dimanche 19		Brocoli	Coq au vin, carottes parisiennes, croquettes	Cheesecake	
Lundi 20		Tomates, boulettes	Boulettes suédoises, sc crème aïelles, petits pois et purée	Pomme au four	
Mardi 21		Brabançon	Cordon bleu, pâtes grecques à la méditerranéenne	Palmier feuilleté	
Mercredi 22		Vert	Roulade de dinde, tatin de chicons, sc fine champagne, purée	Mousse au café	
Jeudi 23		Céleri-rave	Vol-au-vent, riz	Brookie	
Vendredi 24		Crème du jardin	Dos de cabillaud à l'ostendaise, purée	Ananas caramélisé	
Samedi 25		Vichyssoise	Pain de viande, petits pois et carottes, grenailles	Gaufre	
Dimanche 26		Poulet, coco	Langue de bœuf au Madère, champignons, duchesses	Tartelette citron meringuée	
Lundi 27		Cerfeuil	Blanc de poulet farci au curry, sc ananas, carottes, pdt	Yaourt grenadine	
Mardi 28		Houba-houba	Oiseau sans tête, poireaux à la crème, purée	Salade de fruits exotiques	
Mercredi 29		Dubarry	Macaroni jambon, fromage, lardons et champignons	Pudding au petit-beurre	
Jeudi 30		Persil	Bœuf bourguignon et pdt nature	Beignets	

Plats de remplacement

(R1) Vol au vent – (R2) Boulettes sauce tomates – (R3) Steak haché Angus, légumes et pdt



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 : **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 05 **Salade César** – du 06 au 12 : **Salade grecque** – du 13 au 19 : **Taboulé oriental** - du 20 au 30 : **Salade niçoise**

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.

Livraison de repas à domicile sains,
frais et faits maison

-----TRAITEUR-----



Créateur de Saveurs

Rue de Namur-Perwez 90 B à La Bruyère

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 - ING BE78 3631 9305 4086

