

-----TRAITEUR-----

Menu d'Octobre 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
Vendredi	01	Céleri-rave, lardons	Chicons au gratin au saumon	Cake marbré
Samedi	02	Potiron	Quiche du jour, crudités et salade de pomme de terre	Tiramisu
Dimanche	03	Cresson	Filet pur, salsifis crème et pommes pin	Tarte au flan
Lundi	04	Oignons, fromage	Blanquette de volaille, riz	Yaourt aux fruits
Mardi	05	Brocolis	Steak haché Angus, poêlée de légumes, sc espagnole et purée	Pudding chocolat
Mercredi	06	Crème de poulet	Lasagne maison	Muffin
Jeudi	07	St-Germain	Hachis Parmentier aux légumes	Salade de fruits
Vendredi	08	Crème Chou-fleur	Pêche du jour, brocolis et chou-fleur, sc au vin blanc, pdt	Crème de spéculoos
Samedi	09	Jardinier	Duos de petits farcis, sc tomate - basilic & pâtes grecques	Madeleine
Dimanche	10	Poivrons doux	Filet de dinde, sc fine champagne, chicons et dauphinois	Mousse au chocolat
Lundi	11	Crème épinards	Blanc de poulet, sc au Madère, champignons et riz aux légumes	Feuilleté aux fruits
Mardi	12	Asperges	Rôti de porc sauce au poivre, stoemp poireaux, lardons	Riz au lait
Mercredi	13	Courgettes	Vol au vent, bouchées à la reine, riz	Fruit du jour
Jeudi	14	Carottes	Œufs Mornay, épinards à la crème et purée	Gaufre
Vendredi	15	Poireaux	Pêche du jour, petits légumes, purée au céleri	Bodding
Samedi	16	Rouge	Gyros de porc, crudités et pain pita	Crème de bananes
Dimanche	17	Chicons	Rôti Orloff, crème champignons et croquettes	Pâtisserie du jour
Lundi	18	Rouge	Roulade de dinde, sc au curry, gratin de chou-fleur, purée	Cookie
Mardi	19	Champignons	Choucroute garnie	Yaourt crémé et fruité
Mercredi	20	Julienne	Saucisse de campagne, potée liégeoise	Madeleine
Jeudi	21	Fenouil	Cordon bleu, chou rouge aux pommes et country potatoes	Salade d'agrumes
Vendredi	22	Patron	Filets de poisson, poireaux à la crème, pdt	Compote
Samedi	23	Salsifis	Boulettes sauce tomate, champignons, purée	Brookie
Dimanche	24	Cerfeuil	Navarin d'agneau, choux de Bruxelles, grenailles	Petit-beurre moka
Lundi	25	Tomates, boulettes	Suprême de volaille Archiduc, pdt persillées	Bavarois
Mardi	26	Crème de panais	Filet pur de porc, haricots beurre et pdt persillées	Maquée aux fruits
Mercredi	27	Parmentier	Macaroni fromage, jambon, lardons et légumes	Eclair au chocolat
Jeudi	28	Mexicain	Carbonnades à la flamande, carottes et purée	Pudding vanille
Vendredi	29	Blanc	Poisson, sauce Nantua aux légumes, tagliatelles	Salade de fruits
Samedi	30	Laitue	Ragoût de dinde dijonnaise, potée aux carottes et oignons	Panna Cotta
Dimanche	31	Courges	Pain de viande, chicons à la crème, pommes noisettes	Tartelette au chocolat

Plats de remplacement

(R1) Chicons au gratin – (R2) Boulets à la liégeoise – (R3) Waterzooi de poulet

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 (S1) ou Dago au choix + potage (S2+ D1à6) ou Quiche et crudités (S3).
Indiquez S1, S2 ou S3 dans la case du jour souhaité.



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

