

-----TRAITEUR-----

Menu de Novembre 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
Lundi	01	Vert	Poulet au curry, ananas et nouilles chinoises aux jeunes oignons	Cake marbré
Mardi	02	Oignons, fromage	Tomate farcie, pâtes grecques et ratatouille	Pommes farcies spéculoos
Mercredi	03	Carottes, miel	Macaroni au poulet, épinards et petits pois	Tiramisu
Jeudi	04	Tomates, boulettes	Boulettes sauce cacahuètes, crique de pdt	Yaourt aux fruits
Vendredi	05	Chou blanc, lardons	Pêche du jour, purée au céleri, sauce tartare	Pudding chocolat
Samedi	06	Courges, curcuma	Saucisse, compote et purée	Tarte au flan
Dimanche	07	Cerfeuil	Goulash de marcassin à la bière, croquettes	Salade de fruits
Lundi	08	Vichyssoise	Curry thaï de poulet, basmati	Muffin
Mardi	09	Rouge	Carbonnades flamandes, poires et purée	Crème de spéculoos
Mercredi	10	Brocolis	Spaghetti bolognaise	Madeleine
Jeudi	11	Brabançon	Boulettes mijotées à la bière, curry, tomates, pommes Macaire	Riz au lait
Vendredi	12	Courgettes	Saumon, stoemp aux petits pois et lardons, béarnaise	Feuilleté aux fruits
Samedi	13	Potiron	Tartiflette, crudités	Mousse au chocolat
Dimanche	14	Argenteuil	Duo bœuf et porc, sc tomates, légumes et pom.noisettes	Trifle advocaat, meringue
Lundi	15	Poireaux	Cocotte de poulet à la bière, champignons, grenailles	Panna cotta
Mardi	16	Orange	Pain de viande, salsifis et purée	Fruit du jour
Mercredi	17	Salsifis	Ragoût de dinde dijonnaise, purée aux choux de Bxl	Gaufre
Jeudi	18	Parmentier	Filet pur de porc, poêlée de légumes, sc échalote, purée	Maquée aux fruits
Vendredi	19	Jardin	Waterzooi de poisson à la flamande	Brookie
Samedi	20	Courge	Poulet Tikka Massala, basmati	Crème de bananes
Dimanche	21	St Germain	Rosbif, sc cassis & porto, tatin oignon, dauphinois	Pâtisserie du jour
Lundi	22	Chou-fleur	Carré de porc, petits pois, carottes et râpé de pdt	Cookie
Mardi	23	Poivrons doux	Nids d'oiseaux, sc tomates, champignons et purée	Yaourt crémé et fruité
Mercredi	24	Julienne	Américain préparé, frites et salade	Madeleine
Jeudi	25	Houba-houba	Hamburger Angus, sauce espagnole, oignons et purée aux carottes.	Salade d'agrumes
Vendredi	26	Poulet	Poisson et chicons au gratin à l'ostendaise	Compote
Samedi	27	Blanc	Jambonneau, sauce moutarde, chou-fleur et pdt	Bavarois
Dimanche	28	Laitue, croustons	Rôti Orloff, chicons à la crème et croquettes	Tartelette au chocolat
Lundi	29	Carotte	Vol au vent, purée	Salade de fruits
Mardi	30	Dubarry	Parmentier de carbonnades à la liégeoise, carottes	Pudding vanille

Plats de remplacement (R1) Boulettes sauce tomates – (R2) Blanquette de veau – (R3) Langue de bœuf sauce Madère



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 pdt piémontaise (\$2) ou Quiche et crudités (\$3).

Indiquez S1, S2 ou S3 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.

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

