

Tarifs: Potage 1,25€

Plat 10,5€

Dessert 1,25€

L'ATELIER CULIN'R

Commande de :

Copie

Période du 29/08/2026 au 04/09/2026

traiteur

	Nombre repas			
SAM 29-août		Potage du jour	Paëlla entre Terre et Mer garnie	Riz au lait
DIM 30-août		Pâté du chef Garni	Dindonneau à la Fine Champagne Bouquetière de légumes Gratin dauphinois	Bavarois Framboises
LUN 31-août		Potage du jour	Saucisse de campagne Compote Purée	Petit Beurre
MAR 01-sept.		Potage du jour	Cordon bleu aux 4 fromages, brocoli Pdt Persillées	Glace
MER 02-sept.		Potage du jour	Blanquette de veau à l'ancienne, carottes au thym Riz	Tarte aux pommes
JEU 03-sept.		Potage du jour	Pain de viande à la Dijonnaise Stoemp aux courgettes	Mousse Stracatella
VEN 04-sept.		Potage du jour	Cabillaud beurre blanc Haricots verts Pdt nature	Flan Caramel

Rue Grinfaux 44
7181 Petit-Roeulx-Lez-Nivelles
N° de téléphone : 0474/79.11.94

E-Mail : info@entreterreetbiere.be

Site : www.traiteurculinr.be

N°de TVA : BE 0751 697 738

L'ATELIER CULIN'R

Copie

Client (e)

Période du 29/08/2026 au 04/09/2026

	Nombre repas			
SAM 29-août		Potage du jour	Paëlla entre Terre et Mer garnie	Riz au lait
DIM 30-août		Pâté du chef Garni	Dindonneau à la Fine Champagne Bouquetière de légumes Gratin dauphinois	Bavarois Framboises
LUN 31-août		Potage du jour	Saucisse de campagne Compote Purée	Petit Beurre
MAR 01-sept.		Potage du jour	Cordon bleu aux 4 fromages, brocoli Pdt Persillées	Glace
MER 02-sept.		Potage du jour	Blanquette de veau à l'ancienne, carottes au thym Riz	Tarte aux pommes
JEU 03-sept.		Potage du jour	Pain de viande à la Dijonnaise Stoemp aux courgettes	Mousse Stracatella
VEN 04-sept.		Potage du jour	Cabillaud beurre blanc Haricots verts Pdt nature	Flan Caramel