



# Menu du mois de mai 2020

Nom :

**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								
Livraisons :	Mois complet	Du lundi au vendredi		Ou cocher les cases des jours de livraisons souhaités. Pour un plat de remplacement indiquer un R1 ou R2 dans la case.									
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche						
					01	02	03						
					- Carottes - Poisson, sc vierge, ratatouille et purée - Riz au lait	- Panais - Escalope, sc tomate et pâtes - Tiramisu	- Epinards, curry - Roti Orloff, chicons crème et croquettes - Chausson pommes						
04	- Tomates, boulettes - Roti dinde sc - Boursin, salsifis crème, pdt - Fruit	05	- Champignons - Jambonneau sc - moutarde, chou-fleur et purée - Crème spéculoos	06	- Brocoli - Pâtes aux épinards, saucisse de volaille. - Madeleine	07	- Oignons - Tortilla de pommes de terre aux œufs et légumes - Yaourt fruit	08	- Chef - Pêche du jour, salade gourmande, frites. - Mousse café	09	- Orange - Pain de viande provençal, pâtes grecques - Rocher coco	10	- Chicons - Filet pur Wellington sc échalote, gratin dauphinois, légumes - Panna Cotta
11	- Chou-fleur - Poulet à la normande, patates douces. - Crumble de fruits	12	- Julienne - Boulets liégeois, poires, purée - Crème chocolat	13	- Cerfeuil - Pizzaiola au poulet, pâtes et brocoli - Palmier	14	- Salsifis - Roti de porc sc moutarde, petits pois & carottes, pdt - Salade de fruits	15	- Jardin - Poisson sc tartare, épinards et pdt - Flan caramel	16	- Andalouse - Parmentier de carbonades et carottes. - Gaufre	17	- Asperges - Hamburger, stoemp de cresson et oignons - Muffin myrtilles
18	- Vert - Poulet basquaise, poivrons, pdt rissolées. - Crème vanille	19	- Céleri-rave - Jarret de porc à la liégeoise, chicons, purée - Bavarois fruits	20	- Potager - Spaghetti bolognaise - Cheese cake	21	- Courgettes - Oiseaux sans tête, stoemp de chou-fleur et fèves - Pastei de nata	22	- Crème de tomates - Couscous de poissons - Maquée aux fruits	23	- Volaille - Boulettes sc cacahuète, riz aux légumes - Pudding vanille	24	- Velouté Persil - Bœuf, chou blanc et de Bxl, sc vin rouge, gratin dauphinois - Crème Blanche-neige
25	- Poireaux - Emincé de volaille au curry, légumes et basmati. - Fruit	26	- Patron - Paella garnie (poulet, calamars, crevettes) - Crème maison	27	- Epinards - Nids d'oiseaux sauce tomate et champignons, purée - Petit-beurre moka	28	- Mexicaine - Ragout de curry frais au chou-fleur et lentilles. - Mousse chocolat	29	- Blanc - Saumon, stoemp de petits pois et bacon ; béarnaise - Cake	30	- St Germain - Sauté d'agneau à la provençale, pdt rissolées - Yaourt grenadine	31	- Céleri - Moelleux porc, sc champignons, haricots et rôtis - Merveilleux

**Plats de remplacement (R) et soupers (S) : (R1) Lasagne maison – (R2) Vol au vent, purée - (R3) Pêche au thon, salade de pdt, salade mixte et pain ou en souper (S1) - (S2) Filet de poulet, salade de pdt, salade mixte et pain.**

**NOUVEAU : 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 : Pêche au thon (S1) soit Filet de poulet (S2) accompagnés de salade de pdt, salade mixte et pain. Indiquez S1 ou S2 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 du lundi au vendredi

TRAITEUR

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



- ❖ Potage **1,50 €**
- ❖ Plat **6,90 €**
- ❖ Dessert **1,50 €**
- ❖ Potage + plat + dessert = ~~9,90 €~~ = **9,50 €**

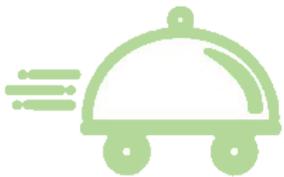


- ❖ Envie de plus...

Possibilité de commande à l'unité (Paiement cash ou carte Bancontact).

**Votre fidélité récompensée :**  
**REDUCTIONS**

5% par commande de 20 plats/mois  
10% par commande du mois complet



### LIVRAISONS GRATUITES :

Eghezée, Gembloux, La Bruyère, Namur,  
Perwez, Floreffe, Erpent et Jambes. (les lundis, mercredis et vendredis)



### RESERVATIONS ET RENSEIGNEMENTS :

TEL : 081/ 13.60.73

E-mail : [Info@frais-maison.be](mailto:Info@frais-maison.be)

Réservations : min.2 jours ouvrables avant le jour de livraison.

L'équipe à votre service : Ugo Giarratana et Pascal de Prémoré.