

Menu des repas à domicile



Li P'tit Traiteur.

Valérie Warzée

site: www.liptittraiteur.be

Menu du 16/12 au 29/12/2019

Infos et réservation:

0472 / 29 07 08 ou

info@liptittraiteur.be

Lundi 16/12	Mardi 17/12	Mercredi 18/12	Jeudi 19/12	Vendredi 20/12	Samedi 21/12	Dimanche 22/12
<p>Potage: Potage Epinards</p> <p>plat: Oiseau sans Tête Haricots Blancs Sauce Tomates Pommes Duchesses</p> <p>dessert: Flan Chocolat</p>	<p>Potage: Potage Poireaux</p> <p>plat: Côte de Porc Choux Rouge Aux Pommes Pommes Naturees</p> <p>dessert: Carré Confiture</p>	<p>Potage: Potage Asperges</p> <p>plat: Pain de Viande Salade Liégoise</p> <p>dessert: Tarte Cerises</p>	<p>Potage: Potage Potiron</p> <p>plat: Boulettes Sauce Tomates Pommes Sautées</p> <p>dessert: Crème Spéculoos</p>	<p>Potage: Crème de Volaille</p> <p>plat: Dos de Colin Fricassée de Légumes Pommes Persillées</p> <p>dessert: Donuts</p>	<p>Potage: Crème de Tomates</p> <p>plat: Cordon Bleu Compote de Pommes Pommes Noisettes</p> <p>dessert: Misérable</p>	<p>Potage: Potage Carottes</p> <p>plat: Rôti Orloff Petits Pois Carottes Gratin Dauphinois</p> <p>dessert: Salade de Fruits Frais</p>
Lundi 23/12	Mardi 24/12	Mercredi 25/12	Jeudi 26/12	Vendredi 27/12	Samedi 28/12	Dimanche 29/12
<p>Potage: Potage Brocolis</p> <p>Plat: Paupiette de Dinde Champignons Crème Riz</p> <p>Dessert: Mini Feuilletés</p>	<p>Potage: Potage Cerfeuil</p> <p>Plat: Spirelli Jambon fromage Gratiné</p> <p>Dessert: Bavarois Framboises</p>	<p>Potage: Potage St Germain</p> <p>Plat: Dés de Poulet Fagots de Haricots Pommes Dauphines</p> <p>Dessert: Pana Cotta Ananas</p>	<p>Potage: Minestrone</p> <p>Plat: Saucisse de Campagne Etuvee Aux Carottes</p> <p>Dessert: Tarte au Riz</p>	<p>Potage: Potage Courgettes</p> <p>Plat: Filet de Pangasius Poireaux Crème Pommes Au Four</p> <p>Dessert: Mini Eclairs</p>	<p>Potage: Crème de Champignons</p> <p>Plat: Spaghetti Bolognese Maison</p> <p>Dessert: Bavarois Spéculoos</p>	<p>Potage: Crème de Tomates</p> <p>Plat: Carbonnades de Bœuf A la Bière Pommes Persillées</p> <p>Dessert: Gâteau Forêt Noire</p>

**Aussi
dans votre région**

Attention:
Nouveau numéro de compte:
BE47 0636 7275 7780

Prix du plat: 6,90 €
Prix du plat avec dessert ou potage: 8,20 €
Prix menu complet: 9,30 €
Tva 6% et livraison comprises.

Jours de livraison

*Valérie Warzée,
diplomée de L'Ecole Hôtelière de la Citadelle
de Namur,
et ancien Chef de L'OLIVAL.*