Traiteur / Chef à domicile

AuxFruits
De Ma Passion

Menu traiteur
8-9-10 mai Fête des Mères

Maquis de veau aux légumes croquants, sauce tonatto, caramel au vinaigre d'estragon

(Pas d'allergènes)

Et/Où

Filet de sandre poêlé, royale d'asperges blanches, tuile au sésame

(Allergènes: poissons, oeufs, lactose, gluten, graines de sésame)

Magret de canard, jus acidulé à la rhubarbe, mousseline de fenouil, polenta rôtie

(Allergène: lactose)

Où

Dos de cabillaud, risotto d'asperges vertes en cromesquis et son jus safrané

(Allergènes: poissons, lactose)

Dôme fraise basilic, rose, chocolat au lait, biscuit sablé

(Allergènes: Lactose, gluten)

Menu 1 entrée-plat-dessert à 35/p.
Menu 2 entrées-plat à 38/p.
Menu 2 entrées-plat-dessert à 45/p.

Informations

Vous recevez votre menu avec une fiche technique détaillée pour réchauffer et dresser chaque plat.
Les menus sont conditionnés dans des plats jetables et sont à retirer à l'atelier ou à livrer.
Les commandes seront cloturées le mercredi 06 mai à 19h !
(Frais de de livraison : 5€ / livraison offerte à partir de 70€ d'achat et dans un rayon de 30 km).
Horaire de livraison le vendredi et le samedi entre 13h et 17h et le dimanche entre 9h et 12h !

Réservation

Commande par mail **(info@traiteur-passion.be)** ou par téléphone entre 9h et 19h au **080/87 00 32.**
Vous recevrez le détail de votre commande par mail ainsi que votre facture.
Paiement à la réception de votre commande par bancontact ou payconiq !

Bancontact