

Menu Traiteur

Saumon confit à l'huile d'olive, pickles de légumes, pesto kiwi balsilic
(Allergènes: poissons)

Et/Où

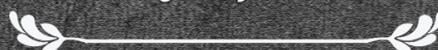
Raviole de foie gras, bouillon Thaï, lamelles de champignons crus à l'huile d'amande douce
(Allergènes: gluten, oeufs, fruits à coque)



Suprême de coq des prés fumé au foin, éfiloché de cuisse et cèpes en nems de chou, mousseline de potimarron
(Allergènes: gluten)

Où

Dos de cabillaud au beurre de gingembre, jus brun d'ognons, carottes et légumes de terre
(Allergènes: poissons)



Sphère chocolat, coeur coulant aux agrumes, mousseux marrons, suprême de mandarine
(Allergènes: lactose, oeufs)

Menu 1 entrée-plat-dessert à 38/p.

Menu 2 entrées-plat à 40/p.

Menu 2 entrées-plat-dessert à 48/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 disponibles à l'enlèvement ou à la livraison.

Les commandes sont clturées le mercredi à 18h !

Retrait à l'atelier : le vendredi entre 15 et 18h, le samedi et le dimanche entre 9 et 13h

Horaire de livraison : le vendredi et le samedi entre 15h et 18h, le dimanche entre 9h et 12H

Frais de livraison : (gratuite sur Stoumont) 5€ (de 5 à 20 km) / 10€ (de 21 à 40km)

Réservation

Commande par mail (info@traiteur-passion.be) ou par téléphone entre 9h et 18h 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 !

