



Retour de vos choix le :
vendredi 24 novembre

MENU FACILE A MANGER

Déjeuner

Dîner

Lundi 4-déc.	Entrée chaude : Crêpe jambon emmental* " Fenouil râpé aux herbes POULET SAUCE NORMANDE HACHE Fusilli Camembert à la coupe Compote pomme-framboise pot	Potage Soubise Salade de quinoa aux olives GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN) Carottes au cumin Yaourt brassé Entremets fraise
Mardi 5-déc.	Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette " Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & co. BŒUF SAUCE A L'ANCIENNE HACHE Lentilles Fromage frais gourmand Tarte aux poires	" Potage Haricots verts et marjolaine Betteraves au vinaigre de framboise DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE Epinards à la béchamel Tomme noire en tranche Kiwi
Mercredi 6-déc.	Entrée chaude : Friand au fromage " Salade de pommes de terre à l'échalote DINDE SAUCE POULETTE HACHEE Julienne de légumes Fromage blanc Compote pomme-fraise pot	" Potage Tomate Coleslaw BŒUF AU JUS HACHE Macaroni Saint moret Crème dessert vanille
Judi 7-déc.	" Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Céleri râpé sauce rémoulade DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC Riz créole Yaourt brassé Crêpe au chocolat	Potage Mimosa Œuf dur mayonnaise DINDE AU JUS HACHEE Carottes persillées Bleu en tranche Kaki
Vendredi 8-déc.	" Entrée chaude : Pizza tomate fromage Chou blanc râpé aux herbes VEAU AU JUS HACHE Navets crème de curry Duo de fromage Compote de poire pot	" Potage Dubarry Betteraves cuites à la ciboulette BŒUF SAUCE LYONNAISE HACHE Flageolets Yaourt aromatisé Entremets coco
Samedi 9-déc.	" Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade du jardin (endives, radis, noix) PORC AU JUS HACHE(*) Pommes vapeur au curry Brie à la coupe Liégeois chocolat	" Potage Parmentier Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & co. OMELETTE AU FROMAGE Fondue de poireaux à la crème Yaourt nature Banane
Dimanche 10-déc.	Entrée chaude : Crêpe aux champignons " Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas) POULET SAUCE CURRY HACHE Ratatouille Fromage frais gourmand Orange	" Potage Oignons Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE Penne Fromage fouetté Madame Loïk Yaourt aux fruits

Bon de Commande

MENU FACILE A MANGER

**Retour de vos choix le:
vendredi 24 novembre 2023**

Déjeuner

Dîner

Lundi 4-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe jambon emmental* Fenouil râpé aux herbes POULET SAUCE NORMANDE HACHE Fusilli Camembert à la coupe Compote pomme-framboise pot</p>	<p>Potage Soubise Salade de quinoa aux olives GALETTE DE LEGUMES MOZZARELLA (VEGETARIEN) Carottes au cumin Yaourt brassé Entremets fraise</p>
Mardi 5-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette Pâté de campagne & cornichons(*) ou mousse de canard & co. BŒUF SAUCE A L'ANCIENNE HACHE Lentilles Fromage frais gourmand Tarte aux poires</p>	<p>Potage Haricots verts et marjolaine Betteraves au vinaigre de framboise DOS DE COLIN SAUCE MATELOTE Epinards à la béchamel Tomme noire en tranche Kiwi</p>
Mercredi 6-déc.	<p>Entrée chaude : Friand au fromage Salade de pommes de terre à l'échalote DINDE SAUCE POULETTE HACHEE Julienne de légumes Fromage blanc Compote pomme-fraise pot</p>	<p>Potage Tomate Coleslaw BŒUF AU JUS HACHE Macaroni Saint moret Crème dessert vanille</p>
Jeudi 7-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic Céleri râpé sauce rémoulade DOS DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC Riz créole Yaourt brassé Crêpe au chocolat</p>	<p>Potage Mimosa Œuf dur mayonnaise DINDE AU JUS HACHEE Carottes persillées Bleu en tranche Kaki</p>
Vendredi 8-déc.	<p>Entrée chaude : Pizza tomate fromage Chou blanc râpé aux herbes VEAU AU JUS HACHE Navets crème de curry Duo de fromage Compote de poire pot</p>	<p>Potage Dubarry Betteraves cuites à la ciboulette BŒUF SAUCE LYONNAISE HACHE Flageolets Yaourt aromatisé Entremets coco</p>
Samedi 9-déc.	<p>Entrée chaude : Tarte aux poireaux Salade du jardin (endives, radis, noix) PORC AU JUS HACHE(*) Pommes vapeur au curry Brie à la coupe Liégeois chocolat</p>	<p>Potage Parmentier Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & co. OMELETTE AU FROMAGE Fondue de poireaux à la crème Yaourt nature Banane</p>
Dimanche 10-déc.	<p>Entrée chaude : Crêpe aux champignons Salade de riz californienne (riz, p. pois, maïs, ananas) POULET SAUCE CURRY HACHE Ratatouille Fromage frais gourmand Orange</p>	<p>Potage Oignons Emincé de fenouil, mandarine, éclats d'amande & raisins secs SAUMONETTE SAUCE A L'OSEILLE Penne Fromage fouetté Madame Loik Yaourt aux fruits</p>

* Contient du porc - Nos produits peuvent contenir des allergènes

Comment compléter votre bon de commande:

Cochez la case désirée et éventuellement rayez ce que vous ne souhaitez pas.
Vous pouvez librement changer les plats entre les menus du midi et du soir.
Vous pouvez changer la garniture du plat principal.
Vous pouvez aussi choisir un composant de la carte de remplacement ou une salade composée.

Nos produits sont fabriqués dans un atelier qui utilise arachides, soja, œufs, gluten, crustacés, poissons, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.

J'ai pris connaissance des Conditions Générales de Vente d'Appétits & Associés et les ai acceptées

Nom et Prénom du client:

Date et Signature:

Vous pouvez compléter votre choix avec notre offre de boulangerie traditionnelle ou de compléments en choisissant le moment de la livraison.

Baguette tradition ou boules tranchées (2,80€)	Petits pains et/ou bouteilles d'eau (0,70€)
Jour de livraison	Jour de livraison
<input type="checkbox"/> LUNDI	<input type="checkbox"/> LUNDI
<input type="checkbox"/> MARDI	<input type="checkbox"/> MARDI
<input type="checkbox"/> JEUDI	<input type="checkbox"/> JEUDI
<input type="checkbox"/> VENDREDI	<input type="checkbox"/> VENDREDI

Merci de bien vouloir joindre votre règlement à votre commande.

Pour vous aider à calculer le montant à régler, vous pouvez utiliser le tableau ci-dessous.

* Nombre de menus déjeuner ou diner _____ x 19,40€ = _____
(Entrée ou potage, plat, garniture, fromage, dessert)

* Nombre de formule déjeuner + collation légère du soir _____ x 24,00€ = _____
(entrée, plat, garniture, fromage, dessert et 3 composants parmi les entrées, potage, fromages, desserts)

* Nombre de duo déjeuner + repas complet _____ x 33,50€ = _____
(Formule de 2 repas complets)

* Nombre de plats garni ou salade composée _____ x 15,10€ = _____
(Plat et sa garniture seuls)

* Nombre de entrée/potage ou fromage ou dessert supp. _____ x 2,00€ = _____

* Nombre de baguettes tradition ou boules tranchées _____ x 2,80€ = _____

* Nombre de petits pains et/ou bouteilles eau _____ x 0,70€ = _____

Montant TOTAL à régler: _____