



Retour de vos choix le :
vendredi 26 avril



MENU CLASSIQUE

Déjeuner

Dîner

Lundi
6-mai

Entrée chaude : Tarte au fromage
Fenouil râpé sauce aurore & tomate
BOULETTES DE BŒUF AU JUS
Riz créole
Tomme noire en tranche
Crème dessert pralinée



Potage Soubise
Salade New Delhi (lentilles, riz, maïs, petits pois, tomate)
ROTI DE VEAU AU JUS
Carottes à la crème
Faisselle
Pomme

Mardi
7-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornic.
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
Poêlée campagnarde
Fromage frais gourmand
Tartelette au citron



Potage Haricots verts et marjolaine
Betteraves cuites à l'estragon
COLOMBO DE POISSON
Semoule
Bleu en tranche
Orange

Mercredi
8-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade bien-être (pâtes, concombre, maïs, vinaigrette)
PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE
Haricots beurre
Yaourt brassé
Pomme

Potage Tomate
Courgettes râpées au basilic
RISOTTO CHAMPIGNONS & OIGNONS (PLAT COMPLET)
-
Rondelé ail et fines herbes
Liégeois café

Jeudi
9-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
Radis
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE
Navets au curry
Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

Potage Mimosa
Petits pois à la menthe
POULET ROTI SAUCE ROBERT
Semoule paprika
Saint Paulin en tranche
Orange



Vendredi
10-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & c
FALAFELS AUX FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE ORIENT.
Petits pois
Yaourt nature
Banane

Potage Dubarry
Haricots verts à l'indienne
HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)
-
Duo de fromage
Mousse au citron

Samedi
11-mai

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Céleri râpé sauce aurore
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AIGRE DOUCE
Pommes lyonnaises
Fromage blanc
Fraises



Potage Parmentier
Taboulé à la menthe
OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE
Duo de courgettes
Bûche à la coupe
Purée pomme-coing s/sucre

Dimanche
12-mai

Entrée chaude : Crêpe champignons
Chou blanc râpé persillé
BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAVARIN
Penne au basilic
Yaourt brassé
Pomme



Potage Oignons
Fenouil émincé à l'ancienne
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON
Epinards à la muscade
Vache picon
Paris-Brest

Bon de Commande

MENU CLASSIQUE

**Retour de vos choix le:
vendredi 26 avril 2024**

Déjeuner

Dîner

Lundi
6-mai

Entrée chaude : Tarte au fromage
Fenouil râpé sauce aurore & tomate
BOULETTES DE BŒUF AU JUS
Riz créole
Tomme noire en tranche
Crème dessert pralinée

Potage Soubise
Salade New Delhi (lentilles, riz, maïs, petits pois, tomate)
ROTI DE VEAU AU JUS
Carottes à la crème
Faisselle
Pomme

Mardi
7-mai

Entrée chaude : Tarte saumon ciboulette
Saucisson à l'ail & cornichons(*) ou mousse de canard & cornichons
ESCALOPE DE DINDE VIENNOISE
Poêlée campagnarde
Fromage frais gourmand
Tartelette au citron

Potage Haricots verts et marjolaine
Betteraves cuites à l'estragon
COLOMBO DE POISSON
Semoule
Bleu en tranche
Orange

Mercredi
8-mai

Entrée chaude : Tarte chèvre tomate basilic
Salade bien-être (pâtes, concombre, maïs, vinaigrette)
PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE
Haricots beurre
Yaourt brassé
Pomme

Potage Tomate
Courgettes râpées au basilic
RISOTTO CHAMPIGNONS & OIGNONS (PLAT COMPLET)
-
Rondelé ail et fines herbes
Liégeois café

Jeudi
9-mai

Entrée chaude : Friand au fromage
Radis
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANEE
Navets au curry
Yaourt aromatisé
Eclair au chocolat

Potage Mimosa
Petits pois à la menthe
POULET ROTI SAUCE ROBERT
Semoule paprika
Saint Paulin en tranche
Orange

Vendredi
10-mai

Entrée chaude : Pizza tomate fromage
Duo de charcuterie & cornichons(*) ou galantine de volaille & cornichons
FALAFELS AUX FEVES MENTHE ET CORIANDRE SAUCE ORIENT
Petits pois
Yaourt nature
Banane

Potage Dubarry
Haricots verts à l'indienne
HACHIS PARMENTIER (PLAT COMPLET)
-
Duo de fromage
Mousse au citron

Samedi
11-mai

Entrée chaude : Tarte aux poireaux
Céleri râpé sauce aurore
SAUTE DE DINDE LABEL ROUGE SAUCE AIGRE DOUCE
Pommes lyonnaises
Fromage blanc
Fraises

Potage Parmentier
Taboulé à la menthe
OMELETTE AIL ET FINES HERBES DEMI-LUNE
Duo de courgettes
Bûche à la coupe
Purée pomme-coing s/sucre

Dimanche
12-mai

Entrée chaude : Crêpe champignons
Chou blanc râpé persillé
BOULETTES DE BŒUF SAUCE NAVARIN
Penne au basilic
Yaourt brassé
Pomme

Potage Oignons
Fenouil émincé à l'ancienne
FEUILLETE DE POISSON BEURRE BLANC CITRON
Epinards à la muscade
Vache picon
Paris-Brest

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: _____