

François  
Traiteur

Brussel 1000 Bruxelles

Tél. : 02.5123277 – Fax : 02.5026180

LIVRAISONS à DOMICILE

Open op Zondag - Ouvert le Dimanche : de 10h à 14h

Heures d'ouverture – openingsuren :

Du lundi au jeudi : de 09h30 à 19h00

Du vendredi au samedi : de 9h00 à 19h00

Le dimanche : de 10h00 à 14h00

Place Ste Catherine, 12 – Sint Katelijneplein, 12

N° TVA: 406.946.771

N° de Compte : 210-0145023-60

Livraison gratuite dans les 19 communes bruxelloises à partir de 80,00 € d'achats

Gratis levering in de 19 Brusselse gemeenten vanaf 80,00 €



François  
Traiteur

SUGGESTIONS du WE

&

PLATS du JOUR

Aout 2018

## WE

### **03 - 04 - 05 Aout**

- Filet d'elbot grillé sur lit de 3 tomates 22€
- Médaillon de lotte rôtie, duxelles de champignons au jambon 27€
- Mignon de saumon rôti au beurre de foie gras 21€

### **10 - 11 - 12 Aout**

- Filet de cabillaud au jus de crevettes grises et petits légumes 27€
- Dos de cabillaud rôti en croute d'herbes 24€
- Brochettes de filets de sole au jambon Serrano et jus de raisins 26€

### **17 - 18 - 19 Aout**

- Filet de sandre grillé au caviar d'aubergines 23€
- Bar du Chili grillé au coulis d'agrumes 24€
- Carré de cochon de lait saumuré, laqué au miel 21€

### **24 - 25 - 28 Aout**

- Sauté de scampi, lotte et oignons grelots, crème à l'estragon 27€
- Filet de brochet rôti, écrasé de pdt et jus de crustacés 22€
- Aioli de cabillaud 24€

### **31 - 01 - 02 Aout/Septembre**

- Filets de rouget au pesto de légumes 22€
- Bar farci aux herbes, pignons de pin et tomates confites 26€
- Sole farcie à la mousseline de saumon 27€

## A commander 24h à l'avance

### Plats du jour ~ 9,50€

**Lundi 06** : Brochette de bœuf grillée sauce au poivre vert & pdt en robe des champs

**Mardi 07** : Burger pur boeuf

**Mercredi 08** : Duo de boudins, compote de pommes & pdt purée

**Jeudi 09** : Salade Niçoise

**Vendredi 10** : Poisson du Jour

~

**Lundi 13** : Escalope de volaille archiduc & riz sauté aux petits légumes

**Mardi 14** : Pain de viande aux chicons & gratin Dauphinois

**Mercredi 15** : Jour Férié

**Jeudi 16** : Côte de porc grillé à la Provençale & pdt rissolées

**Vendredi 17** : Poisson du jour

~

**Lundi 20** : Jambonneau persillé & pdt au four

**Mardi 21** : Emincé de roastbeef, salade de tomates & pdt

**Mercredi 22** : Filets de merlan frits & pdt nature

**Jeudi 23** : Sauté de rognons de veau à la moutarde & p. paillason

**Vendredi 24** : Poisson du jour

~

**Lundi 27** : Roulade de filet de porc au chèvre frais, sauce aux oignons grelots, croquettes de pdt

**Mardi 28** : Salade César

**Mercredi 29** : Filet de bar du Nil braisé à la crème de cresson

**Jeudi 30** :

**Vendredi 31** : Poisson du jour