

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