

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

Novembre 2018

## WE

### 02 - 03 - 04 Novembre

- Dos de cabillaud rôti, vinaigrette aux herbes 24€
- Filet de bar de ligne, jus de moules, purée de petits pois 24€
- Dorade Royale rôtie à la méditerranéenne 21€

### 09 - 10 - 11 Novembre

- Filet de sandre rôti à la Nantua 24€
- Brochette d'espadon enrobée de lard fumé 21€
- Darne de saumon grillé aux herbes 22€

### 16 - 17 - 18 Novembre

- Pot au feu de queue de lotte 23€
- Dos de cabillaud rôti, purée de carottes au gingembre 24€
- Filet de sole aux poireaux 24€

### 23 - 24 - 25 Novembre

- Filets de rouget aux petits légumes et pesto 21€
- Filet de lieu noir Bonne Femme 18€
- Perche du Nil à la Provençale 19€

### 30 - 01 - 02 Nov./Déc.

- Aile de raie bouclée vinaigrette aux pommes 24€
- Filet de lotte aux haricots Soisson 26€
- Dos de colin dugléré 19€

## A commander 24h à l'avance

### Plats du jour ~ 9,50€

- Lundi 05 : Penne aux épinards et saumon fumé
- Mardi 06 : Côte de porc rôtie au Marsala & Riz
- Mercredi 07 : Foie de veau à la Vénitienne & p. Parisienne
- Jeudi 08 : Potée aux poireaux, saucisse de campagne
- Vendredi 09 : Poisson du Jour
- samedi 10 : Croquettes de poissons, sauce tartare et frites  
~
- Lundi 12 : Carré de porc Archiduc & croquettes de pdt
- Mardi 13 : Bouts de côtes aux légumes & pdt nature
- Mercredi 14 : Bavette de bœuf grillée au poivre vert & pdt rissolées
- Jeudi 15 : Blanc de poularde farcie aux scampi & purée de pdt
- Vendredi 16 : Poisson du jour
- Samedi 17 : Escalope de veau panée Napolitaine & tagliatelle  
~
- Lundi 19 : Quiche Lorraine
- Mardi 20 : Cuisse de poulet rôtie au miel et romarin & pdt rissolées
- Mercredi 21 : Filet de cabillaud pané & purée de patates douces
- Jeudi 22 : Cannelloni de bœuf et pieds de porc
- Vendredi 23 : Poisson du jour
- Samedi 24 : Roulade de veau aux épinards, chèvre frais & pdt Rosti  
~
- Lundi 26 : Gratin de poissons & pommes duchesse
- Mardi 27 : Brochette de bœuf grillé BMH & pomme au four
- Mercredi 28 : Vol au vent de volaille
- Jeudi 29 : Moussaka
- Vendredi 30 : Poisson du jour
- Samedi 01 : Tartiflette  
~