

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

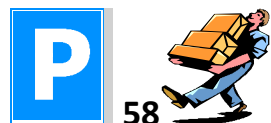
Place Ste Catherine, 12 – Sint Katelijneplein, 12

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

Février 2019

WE

01 – 02 – 03 février

- Roulade de lotte farcie aux épinards et scampis 26€
- Dos de cabillaud braisé à l'oseille 23€
- Darne de saumon aux herbes et sel de Guérande 19€

08 – 09 – 10 février

- Filets de sole aux écrevisses 26€
- Dorade royale au vin rouge et poireaux 21€
- Filets de rouget au caviar d'aubergines 21€

15 – 16 – 17 février

- Skrei gratiné aux endives – pomme de terre et jambon 24€
- Osso bucco de lotte aux choux 24€
- Bar de ligne à la crème d'ail et cresson 26€

22 – 23 – 24 février

- Cabillaud braisé aux carottes et lardons 24€
- Fricassée d'asperges, langoustines et filets de sole 26€
- Mille feuille gratiné d'aubergines, saumon et jambon serrano 19€

A commander 24h à l'avance

Plats du jour ~ 9,50€

- Lundi 04 : Macaroni carbonara
- Mardi 05 : Curry de porc - Riz
- Mercredi 06 : Cuisse de poulet basquaise – Croquettes de pomme de terre
- Jeudi 07 : Sauté de bœuf aux champignons – Pommes au four
- Vendredi 08 : Poisson du jour
- Samedi 09 : Saucisse grillée à la moutarde de Dijon – Stoemp aux carottes

- Lundi 11 : Gratin de poisson aux poireaux
- Mardi 12 : Coq au vin – Pommes de terre nature
- Mercredi 13 : Truite pochée, tombée de chicons – Pommes de terre nature
- Jeudi 14 : Cerveau de veau aux pommes de terre et lard
- Vendredi 15 : Poisson du jour
- Samedi 16 : Carré de porc farci aux épinards – Pommes de terre rissolées

- Lundi 18 : Assiette de moules marinières – Pommes frites
- Mardi 19 : Caille farcie, sauce au porto – Croquettes de pomme de terre
- Mercredi 20 : Bœuf bourguignon – Pommes de terre nature
- Jeudi 21 : Foie de veau à la sicilienne – Pâtes
- Vendredi 22 : Poisson du jour
- Samedi 23 : Roasbeef, salade de pomme de terre et haricots verts

- Lundi 25 : Salade niçoise
- Mardi 26 : Oiseaux sans tête dijonnais – Pommes parisiennes
- Mercredi 27 : Courgettes farcies aux champignons et volaille – Pommes duchesse
- Jeudi 28 : Sauté de veau aux petits légumes - Pâtes
- Vendredi 01/03 : Poisson du jour
- Samedi 02 : Boulettes sauce tomate – Purée de pomme de terre