

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

Mars 2019

## WE

### 01 – 02 – 03 Mars

- *Dos de Bar de ligne aux poireaux et écrevisses* 26€
- *Dorade Royale cuite au four sur lit de tomates* 24€
- *Brochette d'espardon laqué à l'orange* 24€

### 08 – 09 – 10 Mars

- *Lotte aux poireaux* 26€
- *Sole Farcie, mousseline de Homard* 26€
- *Filet de Cabillaud à l'Ostendaise* 23€

### 15 – 16 – 17 Mars

- *Filet de Saumon aux lentilles* 19€
- *Filets de Haddock aux épinards - crème d'ail* 19€
- *Rougets Barbet – tian de légumes* 23€

### 22 – 23 – 24 Mars

- *Filet de Dorade Royale Grillée aux fenouils à l'orange* 24€
- *Vol au vent de Lotte aux champignons de paris* 26€
- *Filets de Turbot au jus de Moule et cresson* 27€

### 29 – 30 – 31 Mars

- *Dos de Cabillaud en écailles de courgettes - jus de persil* 23€
- *Filet de Saumon rôti aux légumes thaï* 19€
- *Lotte rôtie à la tapenade d'olives – sauce vierge* 26€

## A commander 24h à l'avance

### Plats du jour ~ 9,50€

- Lundi 04** : *Tagliatelle alle Vongole*
- Mardi 05** : *Langue de bœuf archiduc – Pommes rissolées*
- Mercredi 06** : *Roulade de chicons, saumon fumé – Pommes purée*
- Jeudi 07** : *Goujonnettes de Merlan, sauce tartare – Salade de P.d.t*
- Vendredi 08** : *Poisson du jour*
- Samedi 09** : *Escalope de veau Viennoise – Pâtes*
  
- Lundi 11** : *Stoemp de poireaux et lard - Saucisse*
- Mardi 12** : *Sauté de bœuf à la moutarde – Gratin dauphinois*
- Mercredi 13** : *Courgette Farcie aux fruits de mer – Pommes purée*
- Jeudi 14** : *Blanquette de veau à l'ancienne - Riz*
- Vendredi 15** : *Poisson du jour*
- Samedi 16** : *Canette de Barbarie aux pleurotes – Pommes croquettes*
  
- Lundi 18** : *Quiche aux oignons et sardines fraîches*
- Mardi 19** : *Oiseau sans tête à la bière d'Abbaye – Pommes Paillasson*
- Mercredi 20** : *Foie de veau, forestière – Pommes parisiennes*
- Jeudi 21** : *Ossobucco de dinde à l'italienne - Pâtes*
- Vendredi 22** : *Poisson du jour*
- Samedi 23** : *Cassoulet François*
  
- Lundi 25** : *Bar du Nil gratiné aux épinards – Pommes duchesses*
- Mardi 26** : *Côte de porc à la Normande – Pommes croquettes*
- Mercredi 27** : *Tandoori de poulet*
- Jeudi 28** : *Tomates farcies – Pommes ponts neufs*
- Vendredi 29** : *Poisson du jour*
- Samedi 30** : *Filets de truite à la fondue d'endives – Pommes nature*