

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

Avril 2019

WE

05 – 06 – 07 Avril

- Filet de cabillaud rôti a la moelle 24€
- Dos de Sandre de Meuse poêlé, purée de céleri rave. 24€
- Aile de Raie bouclée, écrasé de rattes, beurre fondu. 24€

12 – 13 – 14 Avril

- Lotte pochée, au bouillon Thai. 27€
- Filet de Bar du Nil grillé, crème d'ail des Ours. 19€
- Filet de Sole aux morilles. 28€

19 – 20 – 21 Avril

- Filet de Bar de ligne en Ecailles de chorizo. 26€
- Pavé de Merlu à la Crème d'Estragon et chou Kale. 21€
- Pavé de Saumon fumé, rôti, raifort et radis noirs 21€

26 – 27 – 28 Avril

- Filet de Cabillaud rôti au thym et asperges vertes. 24€
- Brochette de gambas, paella de boulgour, jus de Crustacés. 27€
- Filet de Lotte rôtie en Croûte de tandoori. 26€

A commander 24h à l'avance

Plats du jour ~ 9,50€

- Lundi 01** : Lasagne au saumon et épinards.
- Mardi 02** : Duo de boudins, compote de pommes, purée de p.d.t.
- Mercredi 03** : Spiringue de porc rôti aux oignons grelots.
- Jeudi 04** : Brochette de bœuf dijonnaise, p. rissolées.
- Vendredi 05** : Poisson du jour.
- Samedi 06** : Jarret de dinde au poivre vert, p. rissolées.

- Lundi 08** : Tagliatelle aux fruits de mer.
- Mardi 09** : Chou farci, jus de viande, riz.
- Mercredi 10** : Émincé de porc, gratiné aux chicons, p. duchesse.
- Jeudi 11** : Joue de bœuf à l'estragon, croquettes p.d.t.
- Vendredi 12** : Poisson du jour.
- Samedi 13** : Sardines bretonnes grillées, salade de p.d.t.

- Lundi 15** : Salade Niçoise.
- Mardi 16** : Escalope de veau rôtie au curry et lait de coco, tagliatelle.
- Mercredi 17** : Spare ribs, purée de potimarrons.
- Jeudi 18** : Chicons au gratin purée de p.d.t.
- Vendredi 19** : Poisson du jour
- Samedi 20** : Roulade d'aubergines, volaille et mozzarella, p.d.t. natures

- Lundi 22** : Pain de viande, gratin dauphinois.
- Mardi 23** : Quiche lorraine.
- Mercredi 24** : Carré de porc, à l'ananas, p.d.t. au four.
- Jeudi 25** : Choucroute, saucisse de Francfort, purée de p.d.t.
- Vendredi 26** : Poisson du jour.
- Samedi 27** : Risotto aux ailérons de poulet et asperges vertes.

- Lundi 28** : Penne au jambon.
- Mardi 29** : Waterzooi de poissons à l'ostendaise, p.d.t. nature.
- Mercredi 01** : Bavette de bœuf grillée, beurre maître d'hôtel.
- Jeudi 02** : P.d.t. farcie aux champignons et viande.
- Vendredi 03** : Poisson du jour.
- Samedi 04** : 1/2 coquelet rôti, croquettes de p.d.t.