



Les Délices au ski 2020 – plats sous vide

**LES VACANCES, c'est fait pour en profiter,
pas pour peiner au fourneau ni pour faire la file dans les magasins !**

Vous voulez bien manger, sainement, des aliments de qualité, sans vous prendre la tête ou payer une fortune? Personne n'a envie de cuisiner avec des mouffles !

Nous avons la solution :

Des plats savoureux, cuisinés que nous emballons sous vide, pour vous !
Sans additif ni conservateur, et dans le respect de la saveur.

Cette façon de faire vous permet de les garder 10 jours au frigo et de les transporter sans soucis (pas de risque de voir la sauce se répandre dans le coffre...)

Pour passer à table : Vous réchauffez les sachets dans une casserole d'eau chaude, ou bien au four ou à la casserole (vous recevez un mode d'emploi)!

<u>Plats</u>	<u>Prix à la portion</u>
Tartiflette (environ 400gr/pers – Réchauffer au four)	8€
Vol au vent – Riz ou Vidé (feuilleté)	8€
Polpettes traditionnelles (Boulettes Siciliennes) – Linguines	7€
Lasagne Bolognaise (environ 450gr/pers – Réchauffer au four)	7€
Lasagne aux 2 saumons – Fondue de poireaux	8€
Nouilles sautées au poulet	7€
Poulet Thaï et légumes croquants – Riz	8€
Sauce Bolognaise (environ 300gr)	4€
Hachis Parmentier – Carottes épinards	8€
Potée liégeoise (Haricots – Pommes de terre – Lardons – Saucisse)	8€
Blanquette de veau aux saveurs asiatiques – Pomme de terre	9€
Chili Con Carne – Fajitas	7€
Paëlla végétalienne (aux champignons et noix de Cajou)	7€
Wok de Légumes et Tofu, nouilles sautée	7€
Moussaka traditionnelle	8€

Chaque plat doit être commandé pour un minimum de 6 portions si en dehors des périodes de congés de Carnaval et Pâques.

Enlèvement des plats à Rixensart (date à préciser à la commande).



Réservations/commandes indispensables 1 semaine à l'avance :

catherine@lesdelicesdubeausite.be - Tél. 0472 28 71 31
www.lesdelicesdubeausite.be