



Les Délices au ski ou dans un gîte

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 moufles ou durant un break !

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 aussi disponible sur notre site)!

Plats

Prix à la portion

Vol au vent – Riz	9€
Tartiflette traditionnelle	11€
Polpettes traditionnelles (Boulettes Siciliennes) – Linguines	8€
Lasagne Bolognaise (environ 450gr/pers – Réchauffer au four)	8€
Lasagne aux 2 saumons – Fondue de poireaux	9€
Nouilles sautées au poulet	7€
Poulet Thaï et légumes croquants – Riz	8€
Sauce Bolognaise (environ 350gr)	6€
Hachis Parmentier – Carottes épinards	8€
Chili Con Carne – Fajitas	9€
Macaronis jambon fromage à gratiner (NOUVEAU)	8€
Raviolis de viande braisés – sauce tomatée crème (NOUVEAU)	11€

Chaque plat doit être commandé pour un minimum de 10 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