

Les plats Premium

11€

Viandes :

- (USA) Américain du Chef et ses Garnitures
- (B1) Beefsteak sauce Béarnaise, Chicons Braisés et Grenailles
- (B2) Beefsteak sauce Poivre, Grenailles, Salade Tomate mayonnaise
- (B3) Beefsteak sauce Béarnaise, Grenailles, Salade Tomate mayonnaise
- (B4) Beefsteak sauce Champignons, Grenailles, Salade Tomate mayo
- (Chili) Chili Con Carne accompagné de Riz Blanc
- (MING) Plat de la Famille Ming avec Parisienne de Légumes et Riz Blanc
- (EM) Escalope à la Milanaise, Dés de Tomates Fraîches et Petites Pâtes
- (L1) Cuisse de Lapin aux Pruneaux, Chicons Braisés et Pommes de Terre
- (L2) Cuisse de Lapin aux Pruneaux, Pêche aux Airelles et Pdt
- (GR) Gyros de Dinde aux Ananas et Riz Cantonais

Poissons :

- (Ass) Assiette Froide Scampis - Saumon
- (C1) Dos de Cabillaud sauce Échalotes, Julienne de Légumes et Pdt
- (C2) Dos de Cabillaud sauce Provençale et Pommes de Terre vapeur
- (C3) Dos de Cabillaud sur lit de Poireaux crème et Purée aux Œufs
- (C4) Cabillaud sauce Homardine, Crevettes Roses et Petits Légumes, Pdt
- (S2) Pavé de Saumon aux Épinards à la crème et Pommes Duchesses

Pâtes :

- (P3) Cannelloni à la Viande aux deux sauces (fromage & tomate) et petits Pains
- (P4) Pennes à la crème, Saumon Norvégien et Brocolis en fleurette
- (P5) Spaghettis aux Gambas à la crème, Dés de Tomate fraîches et Ciboulettes

Les Desserts à la carte

2€

- Mousse Chocolat - Mousse Fraise - Boule de Berlin - Tiramisu - Tiramisu
- Spéculos - Gaufre Crème - Pudding aux Petits Beurres

Les plats Basic

9,50€

- Boulets à la Liégeoise, Compote et Croquettes
- Boulets à la Provençale, Pâtes
- Omelette Pommes de Terre et Tomates, Saucisse
- Omelette Jambon, Saucisse
- Omelette Lardons, Champignons
- Choucroute garnie
- Filet de Colin Pané sauce Tartare et Purée
- Spaghettis à la Bolognaise
- Lasagne crème Tomate Maison
- Pennes Jambon crème et Fromage
- Cuisse de poulet, compote et croquettes
- Chicons gratin et purée
- Spiringue de porc, haricots crème et pdt
- Hachi Parmentier (tomates, épinards)

Assiettes froides :

- Assiette Charcuterie - Assiette Pêches au thon - Assiette Œuf à la Russe - Filet de Poulet en Salade

Potées :

- Potée Carottes - Potée Liégeoise - Potée Chou-rouge - Potée Chou-Vert - Potée Poireaux (Saucisse ou Lard Braisé)

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les traces des 14 allergènes fixés par la loi, à savoir : Crustacés, Œufs, Poissons, Arachides, Gluten, Soja, Lupin, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Mollusque et Sulfite.

Concrètement :

- Les repas sont composés d'un légume, d'un féculent et d'une viande/poisson, (cuisson par four vapeur), un potage et un dessert sont aussi au menu.
- Quantité livrée : Potage 0,5lt - Légume 150gr - féculent 140gr - Viande 140gr (les poids mentionnés peuvent varier en fonction du type d'aliment).
- L'ensemble est différent chaque jour, vous disposez aussi d'une carte comprenant plus de 40 plats disponibles chaque jour.
- Ils sont cuisinés journalièrement dans une cuisine moderne, facilitant le respect des normes d'hygiène actuelles.
- Il est toujours possible de modifier tout ou en partie le repas.
- Les personnes diabétiques ou sous "Sintrom" ne sont pas oubliées et font l'attention d'une préparation spéciale, selon le marché du jour.
- Les repas peuvent être coupés ou moulus à la demande du client.
- Le conditionnement se fait dans nos barquettes à usage unique.
- Le transport des repas se fait par conteneur isotherme HACCP.
- Le livreur est toujours le même afin de créer une relation de confiance.
- Nous livrons votre repas froid (pour une remise à T° au micro-ondes en 4min. à 850w).
- Vous commandez à votre rythme, en passant la commande à votre livreur ou plusieurs jours à l'avance si vous le voulez. Votre commande doit nous être parvenue au plus tard à 15h l'avant-veille du jour de la livraison.
- La livraison s'effectue entre 8h. et 13h. (voir zone de livraison). Nous faisons le maximum pour garder la même heure de livraison.
- N'hésitez pas à nous contacter afin de connaître les jours de livraisons dans votre commune.

Commandez l'avant-veille avant 15h. au 04-361.29.16

- Plus sur : www.letraiteur.be

Nouveau

MENU 2025



Alice Traiteur Sprl - Tél. 04/361 29 16 - Email : info@letraiteur.be

TVA. BE 0819.475.004 – BNP : BE 55 1431 2638 5344

AFSCA n°unité : 2062 038 470

Z.I. de la Boverie - Rue du Sewage 7, 4100 Seraing

Spécialisés dans la préparation de repas pour personnes âgées, nous pouvons répondre à de multiples exigences avec des repas spécifiques.