

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.
- Ils sont cuisinés journalièrement dans une cuisine moderne, facilitant le respect des normes d'hygiène actuelles.
- Il est toujours possible de modifier une partie du 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 3min. 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.

Commandez 48h avant entre 9h et 15h

Du lundi au vendredi 04-361.29.16

Plus sur : www.letraiteur.be



CARTE 2026



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.

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
- (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
- (GD) Gyros de Dinde aux Ananas et Riz Basmati

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
- (P5) Spaghettis aux Gambas à la crème, Dés de Tomate fraîches et Ciboulettes



Alice Traiteur

→ Suivez-nous 😊

Les Desserts à la carte

2€

- Mousse Chocolat (MC) - Mousse Fraise (MF) - Boule de Berlin (BB)
- Tiramisu (TIRA) - Tiramisu Spéculos (TS) - Gaufre Crème (GC)

Les plats Basic

9,50€

- Boulets à la Liégeoise, Compote et Croquettes (BLT LG)
- Boulets à la Provençale, Pâtes (BLT prov)
- Omelette Pommes de Terre et Tomates, Saucisse (OM PDT TOM)
- Omelette Lardons, Champignons (OM CHAMPI)
- Filet de Colin Pané sauce Tartare et Purée (PANE)
- Spaghettis à la Bolognaise (BOLO)
- Lasagne crème Tomate Maison (PASTI)
- Pennes Jambon crème et Fromage (MACA)
- Cuisse de poulet, compote et croquettes (CUISSÉ)
- Roulades de Chicons béchamel et purée (CHICON)
- Hachi Parmentier (tomates, épinards) (HP)

Assiettes froides :

- Assiette Charcuterie (CHARCU) - Assiette Pêches au thon (PECH)
- Assiette Œuf à la Russe (RUSS) - Assiette de Filet de Poulet (ASS FP)

Potées :

- Potée Carottes (POT C) - Potée Liégeoise (POT LG)
- Potée Chou-rouge (POT R) - Potée Chou-vert (POT V)
- (Saucisse ou Lard Braisé au choix)

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.