

# **SUGGESTIONS TRAITEUR**

- SEMAINE DU 16 au 18 JUILLET-

## **Menu saisonnier**

(samedi 18 juillet - 3 services: 32,50€/pp - Plat seul : 18.00€)  
Livré/emporté le samedi – peut être consommé le dimanche

**Gros scampis grillés - poêlée de tomates fraîches au basilic  
Croustillant de pain au beurre d'ail**

-----  
**Médailon de veau rôti aux morilles – galette de pommes de terre au romarin  
Petits pois à la française**

-----  
**Pana cotta à la vanille – salade de petits fruits rouges – huile d'olives menthe/citron vert**

-----  
**Commande du menu au plus tard le jeudi 16 juillet à 12h00 au 087/78.78.85**

→Enlèvement des commandes au restaurant souhaité, entre 18h00 et 18h30

→Livraison prévue entre 16h00 et 18h00

POUR LA REGION DE HERVE-BATTICE-CHARNEUX-JULEMONT... : Passez votre commande chez nous et enlevez-là chez  
« ABC Vins » rue de Herve 133D à Battice, entre 18h et 18h30.

## **Les plats du jour**

### **Jeudi 16 juillet**

Médailon de veau rôti aux champignons – poêlée de légumes – pommes persillées 12.50€

### **Vendredi 17 juillet**

Suprême de volaille aux écrevisses – risotto aux petits pois 12.50€

### **Samedi 18 juillet**

Trio de poissons grillés - sauce au cidre d'Aubel – purée à la ciboulette 12.50€

ou

Médailon de veau rôti aux morilles - galette de pommes de terre 18.00€

ou

Filet d'agneau - jus aux épices marocaines - écrasées de charlottes au beurre noisette 18.00€

Commande des plats au plus tard la veille avant 14h00 uniquement par téléphone au 087/78.78.85

 Notre carte des vins à emporter : visible sur [www.le-cochon-embouteill.be](http://www.le-cochon-embouteill.be)

**- Du 24 juillet au 02 août MENU HOMARD, au restaurant ou à emporter -  
- Pour vos repas de groupe (à partir de 10 personnes) : Paëlla royale ou Couscous Royal 15.00€/pp -**