

Chef Gourmet vous propose de délicieux repas gourmets **livrés chez vous**,
préparés avec soin en utilisant exclusivement
des **produits de la région** soigneusement sélectionnés et **entièrement naturels**.
Les livraisons ont lieu **le mardi** et **le vendredi**.

- Prix livraison comprise -

<i>Menu livraison du mardi 17 mai</i>			
7063	Entrecôte sauce champignons- légumes oubliés- purée	9€	
7080	Raviolis aux légumes du sud- dés d'aubergines-sauce tomate ricotta basilic- parmesan	9€	l-g
7013	Steak haché cordon bleu- haricots crème- pdt persillées	9€	
7223	Roulades de jambon aux asperges- sauce mornay fromage- purée	9€	
7011	Waterzooï de volaille- poireaux-carottes- riz	9€	
735	Couscous - légumes- pilon poulet- merguez- semoule	9€	l-g
7799	St Albray et autres fromages- pommes- sirop-beurre	8€	
742	Assiette froide tomate farcie à la mousse de thon- œuf dur- crudités- salade de riz	8€	
7095	Assiette froide salade méditerranéenne au rosbeef- grenailles- tomates-basilic-roquette-œuf-vinaigrette herbes moutarde	8€	
7008	Assiette -végétarienne	8€	c
7234	Chaumes et autres fromages- abricots secs- sirop et beurre	8€	
7068	Assiette froide houmous- tranches patates douces rôties- mâche- pois chiches-tomates cerises-coriandre-vinaigrette sésame	8€	
7021	Assiette froide avocat au crabe- laitue -tomate-œuf dur- salade de riz	8€	
7401	Potage andalou	2€	
7161	Potage asperges	3€	
7388	Dessert javanais	3€	
6017	Dessert mousse de fraises au mascarpone	4€	l-g

- Toute livraison dont la commande est inférieure à 7,00 EUR sera automatiquement facturée 7,00 EUR -

Parrainez un ami et recevez une boîte de macarons !

Menu livraison du vendredi 20 mai

765	Saucisse italienne au fenouil-poêlée de légumes du sud-grenailles aux herbes de Provence et oignons caramélisés	9€	l
7003	Gigot d'agneau sauce romarin- légumes printaniers- gratin dauphinois	9€	l
7240	Curry de chou-fleur aux pois chiches - cumin gingembre-tofu-riz	9€	
7146	Trio de poissons sauce curry rouge- courgettes-carottes- riz thaïe	9€	g
7188	Polpettes persil pecorino- sauce tomate-spaghetti	9€	l-g
715	Potée carottes- saucisse	9€	l
7296	Assortiment pâtes molles et autres fromages -salade de blé-huile de noix-sirop et beurre	8€	l
7424	Assiette froide cabri-chèvre-émincés cobourg- salade chêne-amandes au miel-raisins secs- tranches grenailles-vinaigrette balsamique	8€	
7071	Assiette froide espagnole- tortilla-chorizo- olives-petits poivrons farcis- fromage	8€	l
7008	Assiette -végétarienne	8€	c
7407	Passendale et autres fromages- poires - sirop et beurre	8€	l
7435	Assiette froide Waldorf- lamelles poulet grillé-pommes- céleri-noix-raisins secs-salade de blé- dressing-œuf dur	8€	c
7415	Assiette froide salade niçoise- thon-œuf dur- tomates-concombre-oignons rouges- pdt- vinaigrette olive citron	8€	
7382	Potage carottes panais	2€	
7448	Velouté chou-fleur	3€	l
600	Tiramisu maison à l'amaretto	4€	l-g
7783	Dessert Merveilleux	4€	l-g

g = contient du **gluten**
c = contient du **céleri**
l = contient du **lait**

Parrainez un ami et recevez une boîte de macarons !

L'offre Chef Futé

Nous vous proposons désormais chaque semaine une sélection de repas à prix malins livrables le mardi et le vendredi.

<i>Menu Chef futé livrable le mardi et vendredi</i>		
1	Potée aux haricots et saucisse	7€
2	Vol-au-vent et purée	7€
3	Boulet sauce tomate champignons et purée	7€

Pour passer commande :
0498 205 204 ou repas@chefgourmet.be

Afin de garantir une fraîcheur maximale,
nous vous demandons de nous faire parvenir votre commandes

au plus tard le vendredi 20h00.

-Toute livraison dont la commande est inférieure à 7,00 EUR sera automatiquement facturée 7,00 EUR –

Parrainez un ami et recevez une boîte de macarons !

Nos vins Chef Gourmet

Suite à vos nombreuses demandes, nous vous proposons, en plus de votre commande, des bouteilles de vin en collaboration avec un petit producteur portugais. Dans un premier temps et pour une question de comptabilité, le paiement des vins se fera uniquement en liquide.

Les vins proposés ;



Coração Obra Prima (vinho verde) 2019 750 ml – 5€

Vin « vert » portugais aux notes acidulées et florales. Il accompagnera parfaitement vos apéritifs ainsi que vos plats à poisson, viande blanche et crustacés.
À servir frais (8-10°C).



Quinta Vale de Fornos 2015 750 ml – 8€

Vin rouge aux arômes de fruits noirs, poivre blanc et violette. Ses tanins en font un vin à la structure élégante qui complètera à merveille vos plats de viandes rouges.
À servir tempéré (16-18°C)



Colinas de Bacco 2016 750 ml – 6€

Vin rouge équilibré aux parfums de fruits rouges. Ce vin sera en parfaite harmonie avec vos viandes et volailles grillées.
À servir tempéré (15°C)

- Nos vins sont livrables à la bouteille le vendredi en même temps que vos commandes.-

Parrainez un ami et recevez une boîte de macarons !