

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 24 janvier</i>			
7054	Mignonettes de porc sauce aigre douce- ragoût de potiron à la coriandre- semoule aux épices	9€	G
735	Saucisse au jus- chou-fleur sauce blanche- pdt persillées	9€	L
7001	Tortellini aux épinards- ricotta- sauce aurore- fromage	9€	L G
7103	Cuisse de poulet à l'estragon- petits légumes- pdt persil	9,50€	
7101	Pot au feu de bœuf- petits choux- carottes-poireaux- pdt	9,50€	
765	Saucisse italienne au fenouil-poêlée de légumes du sud-grenailles aux herbes de provence et oignons caramélisés	9€	L
7799	St Albray et autres fromages- poires- sirop et beurre	8€	L
7176	Assiette froide jambon maison- salade de pâtes mayonnaise- crudités variées-œuf dur	8€	C G
7289	Assiette froide saumon fumé-oignons-persil-câprons- crudités- salade de riz	9,50€	
7311	Cambozola et autres fromages- roquette- sirop et beurre	8€	L
7096	Assiette froide USA - crudités variées- œuf dur- salade de pdt mayonnaise	8€	C
7386	Assiette froide roquette- poulet- bacon frit- crudités- pdt vinaigrette balsamique miel échalote	8€	
7008M	Assiette végétarienne	8€	C
7298	Potage poireaux	3€	G
7450	Velouté chicons	3,50€	L
7750	Dessert forêt noire	3,50€	L G
7171	Dessert salade de fruits maison	3,50€	

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

Parrainez un ami et recevez une bouteille de vin !

Menu livraison du vendredi 27 janvier

683	Choucroute garnie- frankfurt maison- purée	9,50€	L
7158	Filet de volaille sauce poivre- chicons braisés- pdt au beurre	9€	L
712	Boulets à la liégeoise- compote- purée	9€	L
7760	Filet de saumon sauce ciboulette citron- fondue de poireaux- purée	10,50€	L
5045	Pâtes jambon petits pois sauce tomate mascarpone	9€	L G
7024	Civet de biche en sauce - petites poires aux épices- gratin dauphinois	10,50€	L
7198	Assortiment de fromages - raisins- sirop beurre	8€	L
7104	Assiette froide crétoise-feta-tomates-concombre-persil plat- poivrons-olives-menthe-vinaigrette olive citron-pâtes rissoni	8€	L
7046	Assiette froide canard farci à l'orange- salade de carottes - pamplemousse-petits raisins -vinaigrette jus d'orange- semoule aux amandes	8€	G
7317	Emmental et autres fromages- abricots et fruits secs- beurre- sirop	8€	L
6014	Assiette froide panzanella- tomates-concombre-olive-oignon rouge-mozzarella-émincés de Parme- ciabatta à l'huile d'olive	8€	L G
7243	Assiette froide brochette poulet sauce satay-carottes- maïs- concombres- riz- cacahuètes-coriandre	8€	
7008V	Assiette -végétarienne	8€	C
7401	Potage tomates poivrons	3€	
7391	Potage potiron	3€	L
600	Dessert tiramisu speculoos maison	4€	G
7208	Dessert frangipane artisanale	4€	L G

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

Parrainez un ami et recevez une bouteille de vin !

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	Pain de viande sauce dijonnaise et potée aux carottes	7€
2	Emincés de volaille saveurs de Provence riz	7€
3	Roulé de sole sauce vin blanc légumes riz basmati	8€

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

**Nous vous demandons de nous faire parvenir votre commandes avant
le vendredi 18h00**

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

Parrainez un ami et recevez une bouteille de vin !

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 bouteille de vin !