

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 28 mars</i>			
738	Blanquette de veau à l'ancienne- champignons- riz blanc	10€	
7103	Cuisse de poulet rôtie- gratin de chou-fleur sauce fromage- purée	9,50€	L
7014	Pâtes fruits de mer et scampis- sauce tomate à l'ail et persil	9€	L G C
7169	Hachis parmentier végétarien - légumes -parmesan	9€	L
733	Navarin d'agneau légumes de printemps-carottes-haricots - pdt persillées	9,50€	
710	Carbonnades de porc à la bière- navets caramélisés au four miel paprika - grenailles rôties	9,50€	L
7109	Chamois d'Or et autres fromages- pommes- sirop et beurre	8€	L
7315	Assiette froide salade de riz à l'américaine -thon-œuf dur- haricots-tomates-maïs	8€	G L
7053	Assiette froide filet de truite fumée-mesclun- concombre sauce aux câpres et aneth- salade de riz	9€	
7105	Vieux pané et autres fromages- raisins- sirop et beurre	8,50€	L
7400	Assiette froide tomate- mozzarella buffala- parme- petites pâtes basilic	8€	L G
7764	Assiette froide thaïlandaise-lamelles de bœuf-germes de soja- carottes-chou chinois-nouilles-sauce citronnelle-coriandre citron vert	8,50€	G
7008M	Assiette végétarienne	8€	C
7112	Potage tomate céleri	3€	C
7253	Potage brocolis	3€	
7388	Dessert javanais	4€	L G
7216	Dessert tartelette citron	4,50€	L G

Parrainez un ami et recevez une bouteille de vin !

Menu livraison du vendredi 31 mars			
7186	Plat veggie - falafels- légumes variés sauce coco- coriandre- boulgour	9€	L G
7097	Rosbeef sauce échalotes vin rouge- jardinière de légumes - gratin dauphinois	9,50€	L
752	Pennes sauce bolognese fromage	9€	L G
7013	Steak haché aux champignons- haricots sauce provençale- pdt	9€	L
7131	Filet de poulet jaune sauce estragon- petits pois à la française- pdt crème	10€	L
7082	Dos de skrei-carottes persillées au jus- purée de brocolis	11€	L
7320	Assortiment pâtes dures - abricots fruits secs- sirop-beurre	8,50€	L
7381	Assiette froide brochette scampis- salade mangue concombre radis- tzatziki	8,50€	L
7284	Assiette froide émincés de volaille aux épices- haricots- cœur d'artichauts- raisins secs- citron confit- persil plat-salade de riz- vinaigrette olive citron	8€	G
7110	Assortiment fromages -poires - sirop-beurre	8,50€	L
7790	Assiette froide omelette aux herbes fraîches et curry roulée au jambon- mesclun aux carottes et tomates cerises- vinaigrette olive citron	8€	L
7210	Assiette froide poke bowl morceau poulet pané- avocat- germes soja-dés de mangue-vinaigrette sésame- oignons frits	8€	L G
7008V	Assiette végétarienne	8€	C
7374	Potage carottes indien	3€	
7443	Potage du jardinier	3€	C
7137	Dessert mousse chocolat maison	4€	L
5054	Dessert éclair chocolat	4€	L G

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

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	Vol au vent sauce crème purée	7€
2	Boulettes sauce liégeoise mix légumes purée	7€
3	Pennes sauce carbonara	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 h00 pour la semaine suivante**

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 ;



1808 Vinho verde 2020 750 ml – 5€

Vin « vert » portugais aux notes d'agrumes et de fruits. Il accompagnera parfaitement vos apéritifs ainsi que vos plats à poisson, viande blanche et crustacés.

À servir frais (8-10°C).



Vina da Malhada 2017 – vin rouge bio 750 ml – 7€

Vin rouge aux arômes de sol forestier, d'anis et d'épices. Ses tanins bien élevés en font un vin à la structure élégante qui complètera à merveille vos plats de viandes rouges, ragoûts ou fromages.

À servir tempéré (16-18°C)



Vinha da Malhada 2020 – vin rosé bio 750 ml – 6€

Vin rosé aux arômes fruités. Ce vin sera en parfaite harmonie avec vos plats légers, de salades ou de pâtes.

À servir tempéré (10-12°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 !