



!! NO CASH !!



FRESH FOOD MENU

100% MAISON - DISTRIBUTEUR 24H/24
FRAIS, SAIN, ÉQUILIBRÉ & SUPER GOURMAND

POKE BOWLS 10,50€

N° 20 **POULET MARINÉ** → Riz, poulet, carottes, concombres, ananas, edamames, fêta, jalapeños, oignons rouges, noix de cajou grillée, cèbettes & sauce cajun

N° 21 **POULET CROQUANT THAÏ** → Riz, poulet pané, carottes, céleri-rave, avocats, radis, mangues, oignons frits, cèbettes, sésame & vinaigrette Thaï au sésame

N° 22 **L'ITALIEN** → Pâtes grecques, prosciutto, aubergines grillées, billes de mozzarella, tomates cerises, roquette, chou-rave, crème balsamique & pignons pin

N° 23/24 **GYOZAS TERIYAKI** « à réchauffer »

N° 25 **SCAMPIS MANGO** → Semoule de blé, scampis marinés, concombres, mangues, poivrons grillés, carottes mauves, edamame, oignons frits, cacahuètes sucrés & grenades

PASTA BOWLS 10,50€

N° 33/40 **Linguines sauce carbonara**

N° 35/42 **Tortellinis de bœuf à la bolognaise**

N° 43/45 **Les pâtes du chef** → VOIR ÉTIQUETTE SUR LE PLAT

PLATS DU CHEF 10,50€

N° 30/32 **Rigatonis à la courgette grillées, lardons fumés & taleggio**

N° 31 **Couscous du chef, merguez, chipolata & poulet**

N° 34 **Carbonades de bœuf à la flamande, pommes de terre & carottes**

N° 41/44 **Suggestion du chef** → VOIR ÉTIQUETTE SUR LE PLAT

LES BOCAUX > Rupture de stock chez notre fournisseur de bœufs, des nouveautés arrivent prochainement !

Vous avez une question, vous souhaitez connaître les allergènes ?
Contactez nous au **0479 60 59 35** ou info@enviedujour-traiteur.be

*GLUTEN

*LACTOSE

*OEUFS

*FRUITS DE MER

www.enviedujour-traiteur.be

[/traiteurenviedujour](https://www.facebook.com/traiteurenviedujour)

[/enviedujour_traiteur/](https://www.instagram.com/enviedujour_traiteur/)

COMMENT ÇA FONCTIONNE ?
Le mode d'emploi est affiché en bas à gauche

SCAN
ME! >>>

