



L'Atelier Traiteur

2€/40cc

Laurent B tel : 0475/413 958 Céline : 0479/22 13 28

Menu du 05/10/2025 au 09/11/2025

Nom du client

lun. 5 oct.	potage du jour	o	Filet de poulet rôti sc poivre, carottes crème, PDT sautée	o	9.50€
mar. 6 oct.			Sauté de porc sc moutarde, potée aux poireaux	o	9.50€
mer. 7 oct.	potage du jour	o	Cordon bleu, pois carottes, pdt persillée	o	9.50€
jeu. 8 oct.			hachis pamentier au potimarron	o	9.50€
ven. 9 oct.	potage du jour	o	rizotto de poisson et fruits de mer	o	9.50€
sam. 10 oct.			Pain de viande sc nature, potée haricots et lardons	o	9.50€
dim. 11 oct.			Emincé de langue et jambon sc madère, PDT Duchesse	o	10,00 €
Variante :			<i>paupiette rôtie, compote de pommes, purée de PDT</i>		9.50€
lun. 12 oct.	potage du jour	o	Escalope viennoise, ratatouille riz pilaff	o	9.50€
mar. 13 oct.			Boulettes maison, épinards à la crème purée de PDT	o	9.50€
mer. 14 oct.	potage du jour	o	Filet de poulet sc Archiduc, carottes au thym, pdt sautées	o	9.50€
jeu. 15 oct.			Salade de viande maison, pdt vinaigrette, crudités (froid)	o	9.50€
ven. 16 oct.	potage du jour	o	Chair de moules en waterzooie, purée de PDT	o	9.50€
sam. 17 oct.			Bœuf bourguignon tradition, pdt persillées	o	9.50€
dim. 18 oct.			Cassoulet trois viandes PDT nature	o	10,00 €
Variante :			<i>Saucisse de campagne rata aux épinards</i>		9.50€
lun. 19 oct.	potage du jour	o	boudin blanc rôti, potée aux épinards	o	9.50€
mar. 20 oct.			vol au vent aux champignons purée de PDT	o	9.50€
mer. 21 oct.	potage du jour	o	paupiette rôtie, compote de pommes, PDT nature	o	9.50€
jeu. 22 oct.			Spaghetti à la « bolognaise » emmental rapé	o	9.50€
ven. 23 oct.	potage du jour	o	Filet de poulet rôti, potée aux choux et lardons	o	9.50€
sam. 24 oct.			Saucisse de campagne rôtie, carottes à la crème PDT nature	o	9.50€
dim. 25 oct.			Magret de canard sc porto, poire pochée, rostī de PDT	o	11,00 €
Variante :			<i>paupiette rôtie, compote de pommes, PDT nature</i>		9.50€
lun. 26 oct.	potage du jour	o	Paupiette sc nature, choux Bruxelles, PDT nature	o	9.50€
mar. 27 oct.			Moussaka maison	o	9.50€
mer. 28 oct.	potage du jour	o	Burger de bœuf grillé, salafis à la crème, pdt rissolées	o	9.50€
jeu. 29 oct.			Macaroni jambon fromage (emmental rapé)	o	9.50€
ven. 30 oct.	potage du jour	o	Croustillant de poisson sc bisque purée au cerfeuil	o	9.50€
sam. 31 oct.			Sauté de porc sc moutarde, potée aux poireaux	o	9.50€
dim. 1 nov.			Cuisse de lapin au sirop de liège, écrasé de PDT et rave	o	11,00 €
Variante :			<i>Cordon bleu sc nature haricots verts, PDT nature</i>		9.50€
lun. 2 nov.	potage du jour	o	Oiseau sans tête sc moutarde potée aux céleris,	o	9.50€
mar. 3 nov.			Couscous de légumes poulet merguez	o	9.50€
mer. 4 nov.	potage du jour	o	hachis pamentier aux carottes	o	9.50€
jeu. 5 nov.			Cuisse de poulet rôtie, ratatouille, pâtes grecques	o	9.50€
ven. 6 nov.	potage du jour	o	Spirelli au saumon et petits légumes sc crème	o	9.50€
sam. 7 nov.			Pain de viande, salade liégeoise	o	9.50€
dim. 8 nov.			Joue de porc "Grand Mère" galettes de PDT	o	10,00 €
Variante :			<i>tranche de porc rôtie, salade liégeoise</i>		9.50€
dim. 9 nov.	potage du jour	o		o	9.50€
PLAT CHAUD DU MOIS :			<i>vol au vent aux champignons PDT nature</i>		9.50€
indiquer votre choix dans la colonne en y mettant un des trois choix					
VS = VARIANTE SEMAINE					
PCM= PLAT CHAUD DU MOIS					