



Chers Clients,

**Si vous ne pouvez venir au Petit-Fils, Le Petit-Fils vient à vous
en vous proposant son service traiteur
qui sera actualisé toutes les deux semaines.**

**Très faciles à réchauffer,
tous nos plats sont servis dans des barquettes en aluminium
et accompagnés de leurs garnitures.**

D'ores et déjà merci pour votre soutien !

SERVICE TRAITEUR DU JEUDI AU SAMEDI

Formulaire de commande en annexe

Mode de paiement uniquement Cash ou Maestro

Réservation souhaitée 24 heures à l'avance

**La réception de votre commande se fera au restaurant « LE PETIT-FILS »
Entre 15H00 et 17H00**

Maximum 2 personnes à la fois !!!

Veillez commander de préférence par email à info@lepetitfils.be

Ou par téléphone [au 02/633.41.71](tel:026334171)

Pour toute autre demande, n'hésitez pas à nous contacter

Restaurant « **Le Petit-Fils** » 13a rue de l'Abbaye – 1380 Lasne Tel : 02 / 633.41.71

Site web: www.lepetitfils.be - email: info@lepetitfils.be



Quantité

Du 19/11 au 28/11

(Du jeudi au samedi, enlèvement de 15H à 17H)

<u>Nom :</u>	<u>TEL :</u>	<u>Date :</u>	
---------------------	---------------------	----------------------	--

Les Entrées

Le foie gras d'oie maison, confiture de figue	€ 17,00	
Le balluchon de saumon frais et fumé aux herbes fraîches et légumes en pickles	€ 17,00	
Les noix de Saint-Jacques poêlées, velouté aux cèpes et truffes d'automne	€ 22,00	

Les Plats

Le magret de canard rôti, légumes de saison, jus aux épices douces	€ 22,00	
Le filet pur irlandais à cuire par vos soins, garnitures de saison, crème au poivre concassé...	€ 34,00	
Le filet de barbue poêlé, Nage aux moules de Zélande parfumée au safran et lait de coco	€ 24,00	

Et Aussi

Le brownie au chocolat et noix de pécan, crème anglaise à la vanille bourbon	€ 8,00	
L'assortiment de fromages affinés (5 pièces)	€ 10,00	

Veillez commander 24 heures à l'avance de préférence par email :

info@lepetitfils.be

Ou par téléphone au **02/633.41.71**

www.lepetitfils.be