****

**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 48 heures à l’avance**

**La réception de votre commande se fera au restaurant « LE PETIT-FILS »**

**Entre 14H30 et 17H00**

**Maximum 2 personnes à la fois !!!**

Veuillez commander de préférence par email à **info@lepetitfils.be**

Ou par téléphone **au 02/633.41.71**

***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***](http://www.lepetitfils.be) ***-*** email:***info@lepetitfils.be***

Quantité

Du 05/11 au 14/11

(Du jeudi au Samedi)



|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom**: **TEL :**  |  |  |

**Les Entrées**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Le foie gras d'oie maison, confiture de figue | **€ 17,00** |  |
| Le ceviche de bar aux agrumes, mousse aigrelette aux perles de hareng | **€ 17,00** |  |
| Le tartare de bœuf aux saveurs asiatiques | **€ 15,00** |  |

**Les Plats**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| La Noisette de biche grillée, sauce grand veneur, garnitures de saison | **€ 25,00** |  |
| Le suprême d’une poule faisane, velouté aux champignons des bois, garnitures de saison… | **€ 25,00** |  |
| Le panaché de homard et noix de Saint-Jacques,Nage au coulis de crustacés, petits légumes et linguines à l’encre de seiche  | **€ 30,00** |  |

**Et Aussi**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Le bloc de foie gras d’oie MAISON, confiture de figue (500 gr) | **€ 70,00**  |  |
| L’assortiment de fromages affinés (5 pièces) | **€ 10,00**  |  |

Veuillez commander de préférence par email à **info@lepetitfils.be**

Ou par téléphone au **02/633.41.71**

[www.lepetitfils.be](http://www.lepetitfils.be)