

# Traiteur Février

**Tous nos plats sont préparés dans nos ateliers à partir de produits locaux et/ou bio. Pour limiter notre impact écologique, nos barquettes sont biodégradables.**

- Youvetsi au poulet du Moulin de la Hunelle 16€
- Canelloni ricotta / épinards / citronnelle 12€
- Trio de salade : 9€
  - Lentilles vertes Graines de Curieux et légumes Pickles
  - Carottes / Céleri rave / raisin blonds agrumes
  - Ebly / pesto roquette / tomates séchées
- Escalope de veau limousin panée à la panko : 32€/kg
  - Sauce tomate / fromage Moinette de la Brasserie Dupont
  - Pesto / Porc Duroc de Luc / fromage de la Ferme Le Bailli à Soignies
- Chicons gratin / jambon de chez Dani Leblon 14€
- Boulettes maisons nature ou sauce tomate 18€/kg
- Boulette Kefta, sauce yaourt menthe / ail coriandre 18€/kg
- Osso Bucco d'agneau / tagliatelle 16€
- Lasagne de la mer : saumon et gambas 16€
- Purée de pomme de terre de Pipaix 5€
- Mélange de légumes de saison rotis 5€
- Pomme de terre grenailles rissolées 5€

**Tous nos plats sont disponibles en magasin mais peuvent également être commandés 72h à l'avance.**

**Commandes au 0473 23 32 41**