

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 1	Lundi - 02.11.2020	Mardi - 03.11.2020	Mercredi - 04.11.2020	Jeudi - 05.11.2020	Vendredi - 06.11.2020
PLAT NON VEG 1		Lasagnes de poulet	Saucisses de poulet sautées aux oignons, dholl et riz blanc	Boeuf sauté et tagliatelles aux légumes	Poulet szechuan, bok choy sautés et riz blanc
PLAT NON VEG 2		Lasagnes de boeuf	Vindaye de poisson, dholl et riz blanc	Sauté de poulet à la moutarde et tagliatelles aux légumes	Poisson au gingembre, bok choy sautés et riz blanc
CHOIX VÉGÉTARIEN		Lasagnes aux légumes	Brèdes songes, fricassée de giraumon, dholl et riz blanc	Sauté de teokon aux légumes, sauce tomate et tagliatelles aux légumes	Stir fry de légumes, tofus et riz blanc
CONDIMENTS		Salade verte	Salade de concombres et carottes	Salade de crudités	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG		Poisson pané, sauce tartare	Boeuf rôti	Poulet rôti au miel	Boeuf sautés aux oignons
PAIN FOURRES VEG		Chutney de soja	Achard de légumes	Légumes sautés à la chinoise	Salade de lalos et champignons
SALADE DU JOUR		Salade au saumon fumé et pommes de terres	Salade de fusili, poulet et haricots	Salade russe à l'agneau	Salade waldorf au marlin fumé
DESSERT DU JOUR		Brownies	Puits d'amour	Mousse au chocolat	Cake aux fruits rouges

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 2	Lundi 09.11.2020	Mardi 10.11.2020	Mercredi 11.11.2020	Jeudi 12.11.2020	Vendredi 13.11.2020
PLAT NON VEG 1	Boeuf fondant, sauté d'haricots verts, purée de pommes de terre et pains	Riz frit au poulet	Hachis parmentier au boeuf	Sauté de poisson salé aux oignons, haricots blancs, fricassée de Calebasses et riz aux herbes	Meefoon frit au poulet
PLAT NON VEG 2	Cordon bleu de poulet, sauté d'haricots verts, purée de pommes de terre et pains	Riz frit au boeuf	Hachis parmentier au poulet	Rougaille de saucisses poulet, haricots blancs, fricassée de Calebasses et riz aux herbes	Meefoon frit au boeuf
CHOIX VÉGÉTARIEN	Penne aux légumes	Riz frit aux légumes	Hachis parmentier aux champignons et légumes	Haricots blancs, fricassée de Calebasses, achard de légumes et riz aux herbes	Meefoon frit aux légumes
CONDIMENTS	Salade verte	Sauce d'ail + chutney de pommes d'amour	Salade de crudités	Salade de concombres et carottes	Sauce d'ail + chutney de pommes d'amour
PAIN FOURRES NON VEG	Saalade de poisson	Poulet rôti au miel	Salmis de poulet	Agneau sauté aux oignons	Vindaye de poisson
PAIN FOURRES VEG	Chutney de soja	Laîtue, tomate et fromage	Kalia de légumes	Chutney de soja	Catless de légumes
SALADE DU JOUR	Taboulet de menthe et poulet fumé	Salade italienne au marlin fumé	Salade de couscous, crevettes et pois chiches	Salade rouge au boeuf haché	Salade grecque à l'agneau
DESSERT DU JOUR	Tiramisu	Nems à la banane et au chocolat	Puits d'amour	Tarte aux pommes	Chinois à la crème patissière et pépites de chocolat

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 3	Lundi 16.11.2020	Mardi 17.11.2020	Mercredi 18.11.2020	Jeudi 19.11.2020	Vendredi 20.11.2020
PLAT NON VEG 1	Sauté de boeuf aux légumes, polenta et pains	Daube de boeuf, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Poulet croustillant, méli mélo de légumes au beurre, purée de petits pois et pains	Riz safrané, poulet tandoori et étouffé de chou chou	Quiche au poulet et haricots verts sautés au beurre persillé
PLAT NON VEG 2	Sauté de poulet aux légumes, polenta et pains	Daube de poulet, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Poisson croustillant, méli mélo de légumes au beurre, purée de petit pois et pains	Riz safrané, curry de poisson au lait de coco et étouffé de chou chou	Quiche au marlin fumé et haricots verts sautés au beurre persillé
CHOIX VÉGÉTARIEN	Gratin de giraumon et sauté de légumes	Daube aux légumes, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Paneer croustillant, méli Mélo de légumes, purée de petit pois et pains	Riz safrané, curry de pommes de terre, étouffé de chou chou et achard de légumes	Quiche aux épinards et champignons et haricots verts sautés au beurre persillé
CONDIMENTS	Salade de crudités	Achard de pommes et carottes	Salade verte	Salade de carottes	Salade de crudités
PAIN FOURRES NON VEG	Fu-yang aux fruits de mer	Poisson pané, sauce tartare	Salmis de boeuf	Catless de poulet	Catless de boeuf
PAIN FOURRES VEG	Salade de lalos et champignons	Curry de légumes	Achard de légumes	Laitue, tomate et fromage	Légumes sautés à la chinoise
SALADE DU JOUR	Salade russe au poulet fumé	Salade italienne au boeuf roti	Salade de penne au poulet et fromage	Salade russe à l'agneau	Salade caesar au poulet
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Éclair à la vanille	Brownies	Crêpes au chocolat	Cake au fruits rouge

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 4	Lundi 23.11.2020	Mardi 24.11.2020	Mercredi 25.11.2020	Jeudi 26.11.2020	Vendredi 27.11.2020
PLAT NON VEG 1	Sauté de poulet à la moutarde, jardinière de légumes et salade de pâtes au fromage	Boeuf sauté à la sauce d'huitres, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Pizza au poulet	Briani au poulet	Boeuf strogonoff, légumes sautés et pains
PLAT NON VEG 2	Sauté de boeuf, jardinière de légumes et salade de pâtes au fromage	Rougaille de poisson salé, lentilles noires, riz blanc et chutney de brinjelles	Pizza aux fruits de mer	Briani au boeuf	Poulet strogonoff, légumes sautés et pains
CHOIX VÉGÉTARIEN	Teokon sautés, jardinière de légumes et salade de pâtes au fromage	Ratatouille de légumes, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Pizza aux légumes	Briani aux légumes	Sauté de légumes, gratin de macaroni et pains
CONDIMENTS	Salade de crudités	Salade verte	Salade verte	Chutney de pommes d'amour	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Tikka de poulet	Salade de jambon de poulet	Catless de boeuf	Sauté de poisson aux oignons	Poulets sautés aux oignons
PAIN FOURRES VEG	Salade de lalos et champignons	Curry de légumes	Jalfareizi de légumes	Laïtue, tomates et fromage	Laïtue, tomates et fromage
SALADE DU JOUR	Salade agneau, couscous et pois chiches	Salade de mozzarella et marlin fumé	Salade de couscous, poulets et légumes	Salade russe à l'agneau	Salade italienne au marlin fumé
DESSERT DU JOUR	Crêpes au chocolat	Mousse aux fruits et yaourt	Moelleux au coco	Génoise au chocolat	Tarte aux fruits

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 5	Lundi 30.11.2020	Mardi 01.12.2020	Mercredi 02.12.2020	Jeudi 03.12.2020	Vendredi 04.12.2020
PLAT NON VEG 1	Mine frit au poulet et oeufs	Salmis de poulet, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Bolognaise de poulet et spaghettis au beurre	Blanquette de poulet et riz pillaf	Cuisse de poulet braisée au miel, printanière de légumes et gratin dauphinois
PLAT NON VEG 2	Mine frit au boeuf et oeufs	Salmis d'agneau, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Bolognaise de boeuf et spaghettis au beurre	Blanquette de poisson et riz pillaf	Steak de poisson, printanière de légumes et gratin dauphinois
CHOIX VÉGÉTARIEN	Mine frit aux légumes	Ratatouille de légumes, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Penne à la crème de champignons	Blanquette de légumes et riz pillaf	Brochettes de légumes grillées, printanière de légumes et gratin dauphinois
CONDIMENTS	Sauce d'ail	Achard de pommes et carottes	Salade de crudités	Salade de crudités	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Sauté de poisson aux oignons	Boeuf sauté aux oignons	Salade de poisson	Poulets grillés et sauce barbecue	Sauté de foie de volaille et oignons
PAIN FOURRES VEG	Laitue, tomates et fromage	Catless de légumes	Vindaye de lalo	Légumes sautés à la chinoise	Catless de légumes
SALADE DU JOUR	Salade au saumon fumé et pommes de terre	Salade waldorf au marlin fumé	Salade de pois chiches, haricots et crevettes	Salade russe à l'agneau	Salade grèque à l'agneau
DESSERT DU JOUR	Tiramisu	Mousse au chocolat	Flan patissier	Tarte au chocolat	Swiss roll

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 6	Lundi 07.12.2020	Mardi 08.12.2020	Mercredi 09.12.2020	Jeudi 10.12.2020	Vendredi 11.12.2020
PLAT NON VEG 1	Feuilletés au fromage, poulet rôti, sauté de légumes et pains	Paëlla au poulet	Gratin de pâtes au jambon de poulet et fromage	Curry de viande, dholl et riz blanc	Navarin de boeuf, ratatouille de légumes, purée de pommes de terre et pains
PLAT NON VEG 2	Feuilletés au fromage, boeuf rôti, sauté de légumes et pains	Paëlla aux fruits de mer	Gratin de pâtes aux fruits de mer	Vindaye de poisson, dholl et riz blanc	Navarin de poisson, ratatouille de légumes, purée de pommes de terre et pains
CHOIX VÉGÉTARIEN	Feuilletés au fromage, sauté de légumes et pains	Paëlla végétarienne	Gratin de pâtes aux légumes	Brèdes songes, fricassée de giraumon, dholl et riz blanc	Navarin de légumes, ratatouille de légumes, purée de pommes de terre et pains
CONDIMENTS	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade de concombres et carottes	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Poulet rôti au miel	Jambon de poulet	Vindaye de boeuf	Tikka de poulet	Poulet grillé et sauce barbecue
PAIN FOURRES VEG	Achard de légumes	Salade de lalo et champignons	Chutney de soja	Achard de légumes	Curry de légumes
SALADE DU JOUR	Salade de coquillettes aux légumes et crevettes	Salade rouge au boeuf haché et mozarella	Salade grecque à l'agneau	Salade de fusili, poulet et haricots	Salade russe au poulet fumé
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Crêpes au chocolat	Cake aux fruits rouges	Brownies	Genoise au chocolat

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 7	Lundi 14.12.2020	Mardi 15.12.2020	Mercredi 16.12.2020	Jeudi 17.12.2020	Vendredi 18.12.2020
PLAT NON VEG 1	Boeuf bourguignon, légumes sautés et nouilles sautées	Poisson sauce aigre douce, fricassée de pommes de terre, lentilles rouges et riz blanc	Butter chicken, dhal makhani et riz safrané	Saucisses de poulet et poulet grillés, sauce barbecue, pommes de terre rôties, salade d'haricots verts et pain	Crêpes salées farcies au poulet, champignons et béchamel
PLAT NON VEG 2	Poulet facon chasseur, légumes sautés et nouilles sautées	Kofta d'agneau à la sauce tomate, fricassée de pommes de terre, lentilles rouges et riz blanc	Fish Travancore, dhal makhani et riz safrané	Roti d'agneau et sauce romarin, pommes de terre rôties, salade d'haricots verts et pain	Crêpes salées farcies à la viande hachée et béchamel à la tomate
CHOIX VÉGÉTARIEN	Sauté de légumes et nouilles sautées	Ratatouille de légumes, fricassée de pommes de terre, lentilles rouges et riz blanc.	Rogan josh de légumes, dhal makhani et safrané	Brochettes de légumes grillées, pommes de terres rôties, salade d'haricots verts et pains	Crêpes salées farcies aux légumes et fromage
CONDIMENTS	Salade waldorf	Achard de pommes et carottes	Salade de carottes	Salade verte	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Poulets sautés aux oignons	Vindaye de boeuf	Catless de boeuf	Jambon de poulet	Salade de poisson
PAIN FOURRES VEG	Laitue, tomates et fromage	Catless de légumes	Kalia de légumes	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Vindaye de lalo
SALADE DU JOUR	Salade grecque à l'agneau	Taboulet de menthe et poulet	Salade de mozarella et marlin fumé	Salade de fusili aux petits légumes et poulet	Salade poulet tandoori et ananas
DESSERT DU JOUR	Crêpes au chocolat	Swiss roll	Cake aux chocolat	Bûche de Noël	Christmas cookies

** Allergen Disclaimer: Please be advised that the food items mentioned on the menu card may contain allergens. If you have a food allergy or if you require additional information, kindly speak to Samantha.

** Avertissement allergènes: Veuillez noter que les aliments mentionnés dans le menu peuvent contenir des allergènes. Si vous avez une allergie alimentaire ou si vous souhaitez des informations supplémentaires, veuillez contacter Samantha.