

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 2	Lundi 30.08.2021	Mardi 31.08.2021	Mercredi 01.09.2021	Jeudi 02.09.2021	Vendredi 03.09.2021
PLAT NON VEG 1				Sauté de poisson salé aux oignons, haricots blancs, fricassée de Calebasses et riz aux herbes	Meefoon frit au poulet
PLAT NON VEG 2				Rougaille de saucisses poulet, haricots blancs, fricassée de Calebasses et riz aux herbes	Meefoon frit au boeuf
CHOIX VÉGÉTARIEN				Haricots blancs, fricassée de Calebasses, achard de légumes et riz aux herbes	Meefoon frit aux légumes
CONDIMENTS				Salade de concombres et carottes	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Saucisses grillées et sauce moutarde	Catless de poulet	Salmis de boeuf	Poulet sauté aux oignons	Vindaye de poisson
PAIN FOURRES VEG	Légumes grillés au pesto	Laitue, tomate et fromage	Achard de légumes	Kalia de légumes	Catless de légumes
SALADE DU JOUR	Taboulet à la menthe et poulet rôti	Salade de coquillettes, légumes rôtis et crevettes	Salade de penne au poulet et fromage	Salade tropicale de poulet et fruits secs	Salade grecque à l'agneau
DESSERT DU JOUR	Tiramisu	Crêpes au chocolat	Brownies	Gâteau gingeli	Chinois à la crème pâtissière 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 06.09.2021	Mardi 07.09.2021	Mercredi 08.09.2021	Jeudi 09.09.2021	Vendredi 10.09.2021
PLAT NON VEG 1	Sauté de boeuf aux légumes, gratin de giraumon et pains	Daube de poisson, fricassée de lentilles rouges, étouffé de brèdes et riz blanc	Lasagnes de poulet	Riz safrané, poulet tandoori et étouffé de chou chou	Riz frit au poulet
PLAT NON VEG 2	Sauté de poulet aux légumes, gratin de giraumon et pains	Daube de poulet, fricassée de lentilles rouges, étouffé de brèdes et riz blanc	Lasagnes de boeuf	Riz safrané, curry de boeuf et étouffé de chou chou	Riz frit au boeuf
CHOIX VÉGÉTARIEN	Gratin de giraumon et sauté de légumes	Daube aux légumes, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Lasagnes aux légumes	Riz safrané, curry de pommes de terre, étouffé de chou chou et achard de légumes	Riz frit aux légumes
CONDIMENTS	Salade de crudités	Kuthia de chou chou & carotte	Salade verte	Salade de carottes	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Fu-yang aux fruits de mer	Vindaye de boeuf	Poisson pané, sauce tartare	Catless de poulet	Poulet rôti au miel
PAIN FOURRES VEG	Salade de haricots vert et champignons	Curry de légumes	Chutney de soja	Laitue, tomate et fromage	Légumes grillés au pesto
SALADE DU JOUR	Salade russe au poulet rôti	Salade italienne au boeuf roti	Salade de ratatouille et crevettes	Salade de poulet tandoori, coleslaw, légumes tropicales	Salade italienne au marlin fumé
DESSERT DU JOUR	Mousse au chocolat	Éclair à la vanille	Mousse au coco et raisins	Gateau gingeli	Nems à la banane et 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 4	Lundi 13.09.2021	Mardi 14.09.2021	Mercredi 15.09.2021	Jeudi 16.09.2021	Vendredi 17.09.2021
PLAT NON VEG 1	Sauté de poulet à la moutarde, jardinière de légumes et mines sautés	Hachis parmentier au boeuf	Boeuf sauté à la sauce d'huitres, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Quiche au poulet et haricots verts sautés au beurre persillé	Poulet szechuan, bok choy sautés et riz blanc
PLAT NON VEG 2	Sauté de boeuf, jardinière de légumes et mines sautés	Hachis parmentier au poulet	Rougaille de poisson salé, lentilles noires, riz blanc et chutney de brinjelles	Quiche au marlin fumé et haricots verts sautés au beurre persillé	Poisson au gingembre, bok choy sautés et riz blanc
CHOIX VÉGÉTARIEN	Teokon sautés, jardinière de légumes et salade de pâtes au fromage	Hachis parmentier aux champignons et légumes	Ratatouille de légumes, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Quiche aux épinards et champignons et haricots verts sautés au beurre persillé	Stir fry de légumes, tofus et riz blanc
CONDIMENTS	Salade de crudités	Salade de crudités	Salade de carottes et concombres	Salade de crudités	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Tikka de poulet	Salmis de poulet	Salade de jambon de poulet	Catless de boeuf	Boeuf sautés aux oignons
PAIN FOURRES VEG	Salade de lalos et champignons	Chutney de soja	Jalfarezi de légumes	Légumes sautés à la chinoise	Achard de légumes
SALADE DU JOUR	Salade de poulet, couscous et pois chiches	Salade rouge au filet de boeuf	Salade de mozarella et marlin fumé	Salade italienne au boeuf roti	Salade waldorf au marlin fumé
DESSERT DU JOUR	Crêpes au chocolat	Puits d'amour	Mousse aux fruits et yaourt	Cake au fruits rouge	Crêpes 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 5	Lundi 20.09.2021	Mardi 21.09.2021	Mercredi 22.09.2021	Jeudi 23.09.2021	Vendredi 24.09.2021
PLAT NON VEG 1	Rougaille de boeuf, haricots blancs brèdes sautés et riz aux herbes	Cuisse de poulet braisée au miel, printanière de légumes et gratin dauphinois	Bolognaise de poulet et spaghettis au beurre	Salmis de poulet, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Mine frit au poulet et oeufs
PLAT NON VEG 2	Rougaille de calamar, haricot blancs, brèdes sautés et riz aux herbes	Pavé de poisson, printanière de légumes et gratin dauphinois	Bolognaise de boeuf et spaghettis au beurre	Daube de poisson, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Mine frit au boeuf et oeufs
CHOIX VÉGÉTARIEN	Haricots blancs, brèdes sautés, achard de légumes et riz aux herbes	Brochettes de légumes grillées, printanière de légumes et gratin dauphinois	Penne à la crème de champignons	Sauté de patoles et pommes de terre, lentilles noires et riz blanc	Mine frit aux légumes
CONDIMENTS	Salade de carottes	Salade verte	Salade de crudités	Achard de pommes et carottes	Sauce d'ail
PAIN FOURRES NON VEG	Jambon de poulet, cheddar et tomates	Sauté de foie de volaille et oignons	Salade de poisson	Boeuf sauté aux oignons	Sauté de poisson aux oignons
PAIN FOURRES VEG	Salade de haricots vert et champignons	Catless de légumes	Vindaye de lalo	Catless de légumes	Laïtue, tomates et fromage
SALADE DU JOUR	Salade de fussili au poulet	Salade grecque au poulet	Salade de pois chiches, haricots et crevettes	Salade de poulet tandoori, coleslaw, legumes tropicales	Salade waldorf au marlin fumé
DESSERT DU JOUR	Puits damour	Swiss roll	Flan patissier	Mousse au chocolat	Tiramisu

** 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 27.09.2021	Mardi 28.09.2021	Mercredi 29.09.2021	Jeudi 30.09.2021	Vendredi 01.10.2021
PLAT NON VEG 1	Tagliatelles safranés, poisson sauce velouté et petits légumes	Briani au poulet	Pizza au poulet	Feuilletés au fromage, poulet rôti, sauté de légumes et pains	Poulet sauce aigre douce, bok choy sautés et riz cantonnais
PLAT NON VEG 2	Tagliatelles safranés, sauté de poulet à la moutarde et petits légumes	Briani au boeuf	Pizza aux fruits de mer	Feuilletés au fromage, boeuf rôti, sauté de légumes et pains	Poisson aux gingembre, bok choy sautés et riz cantonnais
CHOIX VÉGÉTARIEN	Tagliatelles safranés, sauté de teokon et petits légumes	Briani aux légumes	Pizza aux légumes	Feuilletés au fromage, sauté de légumes et pains	Stir fry de légumes, tofus et riz cantonnais
CONDIMENTS	Salade de crudités	Chutney de pommes d'amour	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Sauté de boeuf à la chinoise	Sauté de poisson aux oignons	Catless de boeuf	Poulet rôti au miel	Poulet tandoori
PAIN FOURRES VEG	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Laitue, tomates et fromage	Jalfarezi de légumes	Achard de légumes	Chutney de soja
SALADE DU JOUR	Salade de ratatouille aux crevettes	Salade de tomates, mozzarella et marlin fumé	Salade de couscous, poulets et légumes	Salade de coquillettes aux légumes et crevettes	Salade rouge et boeuf
DESSERT DU JOUR	Génoise aux fruits	Crêpes au chocolat	Moelleux au coco	Mousse au chocolat	Éclair à la vanille

** 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 04.10.2021	Mardi 05.10.2021	Mercredi 06.10.2021	Jeudi 07.10.2021	Vendredi 08.10.2021
PLAT NON VEG 1	Gratin de pâtes au jambon de poulet et pains	Paëlla au poulet	Blanquette de poulet et riz pillaf	Saucisses de poulet et poulet grillés, sauce barbecue, gratin d'auphinois, salade d'haricots verts et pain	Boeuf strogonoff, légumes sautés et pains
PLAT NON VEG 2	Gratin de pâtes aux fruits de mer et pains	Paëlla aux fruits de mer	Blanquette de poisson et riz pillaf	Poissons grillés, sauce tartare, gratin d'auphinois, salade d'haricots verts et pain	Poulet strogonoff, légumes sautés et pains
CHOIX VÉGÉTARIEN	Gratin de pâtes aux légumes et pains	Paëlla végétarienne	Blanquette de légumes et riz pillaf	Brochettes de légumes grillées, gratin d'auphinois, salade d'haricots verts et pain	Sauté de légumes, gratin de macaroni et pains
CONDIMENTS	Salade verte	Salade de crudités	Salade de crudités	Salade verte	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Vindaye de boeuf	Jambon de poulet	Poulets grillés et sauce barbecue	Jambon de poulet	Poulets sautés aux oignons
PAIN FOURRES VEG	Chutney de soja	Salade de haricots vert et champignons	Légumes sautés à la chinoise	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Laitue, tomates et fromage
SALADE DU JOUR	Salade Caesar au poulet	Salade rouge au boeuf haché et mozarella	Salade tropicale de poulet et fruits secs	Salade de fusili aux petits légumes & poulet	Salade italienne au marlin fumé
DESSERT DU JOUR	Cake aux fruits rouges	Crêpes au chocolat	Tarte au chocolat	Mousse à la fraise	Crêpes 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 8	Lundi 11.10.2021	Mardi 12.10.2021	Mercredi 13.10.2021	Jeudi 14.10.2021	Vendredi 15.10.2021
PLAT NON VEG 1	Poisson vapeur et sauce tamarin, tofu caramélisés et petits légumes, fricassée de lentilles noires et riz cultivateur	Poulet sauce paprika et riz aux herbes	Navarin de boeuf, purée de petits pois et pains	Pullao de poulet & saucisses poulet et chutney de pommes d'amour	Mine frit au poulet et oeufs
PLAT NON VEG 2	Salmis d'agneau, tofu caramélisés et petits légumes, fricassée de lentilles noires et riz cultivateur	Ragoût de boeuf aux oignons caramélisés et riz aux herbes	Navarin de poisson, purée de petits pois et pains	Pullao de boeuf et chutney de pommes d'amour	Mine frit au boeuf et oeufs
CHOIX VÉGÉTARIEN	Jalfarezi de légumes, tofu caramélisés et petits légumes, fricassée de lentilles noires et riz cultivateur	Macaroni aux légumes	Navarin de légumes, purée de petits pois et pains	Pullao aux légumes et chutney de pommes d'amour	Mine frit aux légumes
CONDIMENTS	Salade verte	Salade de crudités	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Poulet safrané	Catless de poulet	Poulet grillé et sauce barbecue	Salade de crabstick et maïs	Tikka de poulet
PAIN FOURRES VEG	Salade de betteraves, pommes de terre et carottes	Kalia de légumes	Jalfarezi de légumes	Salade de haricots vert et champignons	Chopsuey de légumes
SALADE DU JOUR	Salade de penne au poulet et fromage	Salade de tomates, mozzarella et marlin	Salade russe au poulet rôti	Taboulet à la menthe et poulet	Salade de poulet tandoori, coleslaw, légumes tropicales
DESSERT DU JOUR	Tarte au chocolat	Cake au chocolat et banane	Genoise au chocolat	Pudding de vermicelle	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 8	Lundi 18.10.2021	Mardi 19.10.2021	Mercredi 20.10.2021	Jeudi 21.10.2021	Vendredi 22.10.2021
PLAT NON VEG 1	Poisson pané, gratin de chou chou et légumes au beurre	Butter chicken, dhal makhani et riz blanc	Riz blanc, curry poulet au lait de coco et fricassée de giraumon	Boeuf fondant, sauté d'haricots verts, purée de pommes de terre et pains	Saucisses de poulet sautées aux oignons, dhol et riz blanc
PLAT NON VEG 2	Poulet pané, gratin de chou chou et légumes au beurre	Fish Travancore (poisson mariné à la sauce tamarin), dhal makhani et riz blanc	Riz blanc, curry de boeuf & pommes de terre et fricassée de giraumon	Cordon bleu de poulet, sauté d'haricots verts, purée de pommes de terre et pains	Agneau sauté aux oignons, dhol et riz blanc
CHOIX VÉGÉTARIEN	Gratin de chou chou, pommes de terre rôties et légumes au beurre	Roganjosh (sauce à base de sauce tomate) de légumes, dhal makhani et riz blanc	Riz blanc, curry de pommes de terre, fricassée de giraumon et achard de légumes	Penne aux légumes	Brèdes songes, fricassée de giraumon, dhol et riz blanc
CONDIMENTS	Salade verte	Salade de concombres et carottes	Salade de carottes	Salade verte	Salade de concombres et carottes
PAIN FOURRES NON VEG	Poulet tandoori	Vindaye de poisson	Poulet sauté et mayonnaise	Saucisses grillées et sauce moutarde	Catless de poulet
PAIN FOURRES VEG	Chutney de soja	Kalia de légumes	Achard de légumes	Chutney de soja	Laitue, tomate et fromage
SALADE DU JOUR	Salade rouge au boeuf haché	Salade Caesar au poulet	Salade de pois chiches et crevettes marinées	Taboulet à la menthe et poulet fumé	Salade de coquillettes, légumes rôtis et crevettes
DESSERT DU JOUR	Mousse à la fraise	Brownies	Tarte aux pommes	Tiramisu	Crêpes 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.