

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 1	Lundi 31.01.2022	Mardi 01.02.2022	Mercredi 02.02.2022	Jeudi 03.02.2022	Vendredi 04.02.2022
PLAT NON VEG 1			Sauté de poisson salé aux oignons, haricots blancs, fricassée de Calebasses et riz aux herbes	Meefoon frit au poulet	Sauté de boeuf aux légumes, gratin de giraumon et pains
PLAT NON VEG 2			Rougaille de saucisses poulet, haricots blancs, fricassée de Calebasses et riz aux herbes	Meefoon frit au boeuf	Sauté de poulet aux légumes, gratin de giraumon et pains
CHOIX VÉGÉTARIEN			Haricots blancs, fricassée de Calebasses, achard de légumes et riz aux herbes	Meefoon frit aux légumes	Gratin de giraumon et sauté de légumes
CONDIMENTS			Salade de concombres et carottes	Salade verte	Salade de crudités
PAIN FOURRES NON VEG			Poulet sauté aux oignons	Vindaye de poisson	Salmis de poulet
PAIN FOURRES VEG			Kalia de légumes	Catless de légumes	Salade de haricots vert et champignons
SALADE DU JOUR			Salade tropicale de poulet et fruits secs	Salade grecque à l'agneau	Salade russe au poulet rôti
DESSERT DU JOUR			Crumble à la papaye	Entremet au coco	Moelleux 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 2	Lundi 07.02.2022	Mardi 08.02.2022	Mercredi 09.02.2022	Jeudi 10.02.2022	Vendredi 11.02.2022
PLAT NON VEG 1	Daube de poisson, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Lasagnes de poulet	Riz safrané, poulet tandoori et étouffé de chou chou	Briani au poulet	Hachis parmentier au boeuf
PLAT NON VEG 2	Daube de poulet, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Lasagnes de boeuf	Riz safrané, curry de boeuf et étouffé de chou chou	Briani au boeuf	Hachis parmentier au poulet
CHOIX VÉGÉTARIEN	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	Briani aux légumes	Hachis parmentier aux champignons et légumes
CONDIMENTS	Chutney de carotte & concombre	Salade verte	Salade de carottes	Salade de crudités	Salade de crudités
PAIN FOURRES NON VEG	Vindaye de boeuf	Poulet rôti au miel	Catless de poulet	Tikka de poulet	Fu-yang aux fruits de mer
PAIN FOURRES VEG	Curry de légumes	Chutney de soja	Laitue, tomate et fromage	Salade de lalos et champignons	Achard de légumes
SALADE DU JOUR	Salade italienne au boeuf roti	Salade de ratatouille et crevettes	Salade de poulet tandoori, coleslaw, légumes tropicales	Salade de poulet, couscous et pois chiches	Salade rouge au filet de boeuf
DESSERT DU JOUR	Éclair à la vanille	Puit d'amour	Swiss roll	Moelleux au chocolat	Tarte à l'ananas

** 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 14.02.2022	Mardi 15.02.2022	Mercredi 16.02.2022	Jeudi 17.02.2022	Vendredi 18.02.2022
PLAT NON VEG 1	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	Rougaille de boeuf, haricots blancs brèdes sautés et riz aux herbes	Cuisse de poulet braisée au miel, printanière de légumes et gratin dauphinois
PLAT NON VEG 2	Rougaille de poisson salé, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Quiche au marlin fumé et haricots verts sautés au beurre persillé	Poisson au gingembre, bok choy sautés et riz blanc	Rougaille de calamar, haricot blancs, brèdes sautés et riz aux herbes	Pavé de poisson, printanière de légumes et gratin dauphinois
CHOIX VÉGÉTARIEN	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	Haricots blancs, brèdes sautés, achard de légumes et riz aux herbes	Brochettes de légumes grillées, printanière de légumes et gratin dauphinois
CONDIMENTS	Salade de carottes et concombres	Salade de crudités	Salade verte	Salade de carottes	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Salade de jambon de poulet	Catless de boeuf	Jambon de poulet, cheddar et tomates	Boeuf sautés aux oignons	Sauté de foie de volaille et oignons
PAIN FOURRES VEG	Jalfarezi de légumes	Légumes sautés à la chinoise	Chutney de soja	Salade de haricots vert et champignons	Catless de légumes
SALADE DU JOUR	Salade de mozarella et marlin fumé	Salade italienne au boeuf roti	Salade waldorf au marlin fumé	Salade de fussili au poulet	Salade grecque au poulet
DESSERT DU JOUR	Entremet à l'orange	Cake au fruits rouge	Tarte au pomme	Entremet au coco	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.