

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 1	Lundi 09.05.2022	Mardi 10.05.2022	Mercredi 11.05.2022	Jeudi 12.05.2022	Vendredi 13.05.2022
PLAT NON VEG 1	Gratin de pâtes au jambon de poulet et pains	Salmis de poulet, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Sauté de poulet, jardinière de légumes et mines sautés	Pizza au poulet	Poisson vapeur et sauce tamarin, tofu caramélisés et petits légumes, fricassée de lentilles noires et riz cultivateur
PLAT NON VEG 2	Gratin de pâtes aux fruits de mer et pains	Daube de poisson, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc	Sauté de boeuf, jardinière de légumes et mines sautés	Pizza aux fruits de mer	Salmis d'agneau, tofu caramélisés et petits légumes, fricassée de lentilles noires et riz cultivateur
CHOIX VÉGÉTARIEN	Gratin de pâtes aux légumes et pains	Sauté de patoles, fricassé pommes de terre, lentilles noires et riz blanc	Teokon sautés, jardinière de légumes et salade de pâtes au fromage	Pizza aux légumes	Jalfarezi de légumes, tofu caramélisés et petits légumes, fricassée de lentilles noires et riz cultivateur
CONDIMENTS	Salade de crudités	Achard de pommes et carottes	Salade de crudités	Chutney de pommes d'amour	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Salade de poisson	Catless de boeuf	Poulets grillés et sauce barbecue	Jambon de poulet	Poulet safrané
PAIN FOURRES VEG	Chutney de soja	Catless de légumes	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Laïtue, tomates et fromage	Jalfarezi de légumes
SALADE DU JOUR	Salade de pois chiches, haricots et crevettes	Salade de poulet tandoori, coleslaw, légumes tropicales	Salade de ratatouille aux crevettes	Salade de tomates, mozzarella et marlin fumé	Salade de couscous, poulets et légumes
DESSERT DU JOUR	Flan patissier	Entremet au chocolat blanc	Génoise aux fruits	Tarte à la banane	Moelleux au coco

** 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 Yannick

** 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 Yannick

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 2	Lundi 16.05.2022	Mardi 17.05.2022	Mercredi 18.05.2022	Jeudi 19.05.2022	Vendredi 20.05.2022
PLAT NON VEG 1	Paëlla au poulet	Bolognaise de poulet et spaghettis au beurre	Boeuf strogonoff, légumes sautés et pains	Tagliatelles safranés, poisson sauce velouté et petits légumes	Bourguignon de boeuf, purée de petits pois et pains
PLAT NON VEG 2	Paëlla aux fruits de mer	Bolognaise de boeuf et spaghettis au beurre	Poulet strogonoff, légumes sautés et pains	Tagliatelles safranés, sauté de poulet à la moutarde et petits légumes	Blanquette aux fruits de mer, purée de petits pois et pains
CHOIX VÉGÉTARIEN	Paëlla végétarienne	Penne à la crème de champignons	Sauté de légumes, gratin de macaroni et pains	Tagliatelles safranés, sauté de teokon et petits légumes	Sauce blanche de légumes, purée de petits pois et pains
CONDIMENTS	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade de crudités	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Boeuf sauté aux oignons	Poulet grillé et sauce barbecue	Vindaye de boeuf	Catless de poulet	Fu-yang aux fruits de mer
PAIN FOURRES VEG	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Jalfarezi de légumes	Salade de betteraves, pommes de terre et carottes	Chutney de soja	Laîtue, tomates et fromage
SALADE DU JOUR	Salade de fusili aux petits légumes & poulet	Salade italienne au marlin fumé	Salade de penne au poulet et fromage	Salade de tomates, mozzarella et marlin	Salade russe au poulet rôti
DESSERT DU JOUR	Crumble à la papaye	Entremet au coco	Moelleux au chocolat	Éclair à la vanille	Puit d'amour

** 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 Yannick

** 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 Yannick

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 3	Lundi 23.05.2022	Mardi 24.05.2022	Mercredi 25.05.2022	Jeudi 26.05.2022	Vendredi 27.05.2022
PLAT NON VEG 1	Feuilletés au fromage, poulet rôti, sauté de légumes et pains	Poulet sauce aigre douce, bok choy sautés et riz cantonnais	Daube de poisson, fricassée de lentilles rouges, étouffé de brèdes et riz blanc	Saucisses de poulet et poulet grillés, sauce barbecue, gratin d'auphinois, haricots verts et pain	Poulet sauce paprika et riz aux herbes
PLAT NON VEG 2	Feuilletés au fromage, boeuf rôti, sauté de légumes et pains	Poisson aux gingembre, bok choy sautés et riz cantonnais	Daube de poulet, fricassée de lentilles rouges, étouffé de brèdes et riz blanc	Poissons grillés, sauce tartare, gratin d'auphinois, haricots verts et pain	Ragoût de boeuf aux oignons caramalisés et riz aux herbes
CHOIX VÉGÉTARIEN	Feuilletés au fromage, sauté de légumes et pains	Stir fry de légumes, tofus et riz cantonnais	Daube aux légumes, fricassée de lentilles rouges, étouffé de giraumon et riz blanc	Brochettes de légumes grillées, gratin d'auphinois, haricots verts et pain	Macaroni aux legumes
CONDIMENTS	Salade verte	Salade verte	Salade verte	Salade de crudités	Salade de crudités
PAIN FOURRES NON VEG	Sauté de poisson aux oignons	Poulet tandoori	Sauté de boeuf à la chinoise	Jambon de poulet	Vindaye de boeuf
PAIN FOURRES VEG	Achard de légumes	Chutney de soja	Kalia de légumes	Salade de haricots vert et champignons	Légumes sautés à la chinoise
SALADE DU JOUR	Salade de coquillettes aux légumes et crevettes	Salade rouge et boeuf	Salade Caesar au poulet	Salade rouge au boeuf haché et mozarella	Salade tropicale de poulet et fruits secs
DESSERT DU JOUR	Panacotta à la mangue	Éclair au café	Moelleux au coco	Napolitain	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 Yannick

** 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 Yannick

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 4	Lundi 30.05.2022	Mardi 31.05.2022	Mercredi 01.06.2022	Jeudi 02.06.2022	Vendredi 03.06.2022
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	Blanquette de poulet et riz pillaf	Lasagnes de poulet
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	Blanquette de poisson et riz pillaf	Lasagnes de boeuf
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	Blanquette de légumes et riz pillaf	Lasagnes aux légumes
CONDIMENTS	Salade de concombres et carottes	Salade verte	Salade de crudités	Kuthia de chou chou & carotte	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Vindaye de boeuf	Poulet rôti au miel	Salmis de poulet	Poulet sauté aux oignons	Vindaye de poisson
PAIN FOURRES VEG	Kalia de légumes	Catless de légumes	Salade de haricots vert et champignons	Curry de légumes	Chutney de soja
SALADE DU JOUR	Salade tropicale de poulet et fruits secs	Salade grecque à l'agneau	Salade russe au poulet rôti	Salade italienne au boeuf roti	Salade de ratatouille et crevettes
DESSERT DU JOUR	Crumble à la papaye	Entremet au coco	Moelleux au chocolat	Éclair à la vanille	Puit d'amour

** 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 Yannick

** 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 Yannick

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 5	Lundi 06.06.2022	Mardi 07.06.2022	Mercredi 08.06.2022	Jeudi 09.06.2022	Vendredi 10.06.2022
PLAT NON VEG 1	Riz blanc, poulet tandoori et etouffé de chou chou	Briani au poulet	Hachis parmentier au boeuf	Boeuf sauté à la sauce d'huitres, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Quiche au poulet x 02pcs et haricots verts sautés au beurre persillé
PLAT NON VEG 2	Riz blanc, curry de boeuf et etouffé de chou chou	Briani au boeuf	Hachis parmentier au poulet	Rougaille de poisson salé, lentilles noires, riz blanc et chutney de brinjelles	Quiche au marlin fumé x 02pcs et haricots verts sautés au beurre persillé
CHOIX VÉGÉTARIEN	Riz blanc, curry de pommes de terre, etouffé de chou chou et achard de légumes	Briani aux légumes	Hachis parmentier aux champignons et légumes	Ratatouille de légumes, lentilles noires, riz blanc et chutney de bringelles	Quiche aux épinards & champignons x 02pcs et haricots verts sautés au beurre persillé
CONDIMENTS	Salade de carottes	Salade de crudités	Salade de crudités	Salade de carottes et concombres	Salade de crudités
PAIN FOURRES NON VEG	Catless de poulet	Tikka de poulet	Fu-yang aux fruits de mer	Salade de jambon de poulet	Catless de boeuf
PAIN FOURRES VEG	Laitue, tomate et fromage	Salade de haricot vert et champignons	Chutney de soja	Jalfarezi de légumes	Légumes sautés à la chinoise
SALADE DU JOUR	Salade de poulet tandoori, coleslaw, légumes tropicales	Salade de poulet, couscous et pois chiches	Salade rouge au filet de boeuf	Salade de mozzarella et marlin fumé	Salade italienne au boeuf roti
DESSERT DU JOUR	Swiss roll	Moelleux au chocolat	Tarte à l'ananas	Entremet à l'orange	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 Yannick

** 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 Yannick

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 6	Lundi 13.06.2022	Mardi 14.06.2022	Mercredi 15.06.2022	Jeudi 16.06.2022	Vendredi 17.04.2022
PLAT NON VEG 1	Poulet szechuan, bok choy sautés et riz blanc	Rougaille de boeuf, haricots blancs, brèdes sautés et riz aux herbes	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
PLAT NON VEG 2	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	Bolognaise de boeuf et spaghettis au beurre	Daube de poisson, fricassée de pommes de terres et petits pois, lentilles noires et riz blanc
CHOIX VÉGÉTARIEN	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	Penne à la crème de champignons	Sauté de patoles et pommes de terre, lentilles noires et riz blanc
CONDIMENTS	Salade verte	Salade de carottes	Salade verte	Salade de crudités	Achard de pommes et carottes
PAIN FOURRES NON VEG	Jambon de poulet, cheddar et tomates	Boeuf sautés aux oignons	Sauté de foie de volaille et oignons	Salade de poisson	Jambon de poulet
PAIN FOURRES VEG	Achard de légumes	Salade de haricots vert et champignons	Catless de légumes	Vindaye de lalo	Catless de légumes
SALADE DU JOUR	Salade waldorf au marlin fumé	Salade de fussili au poulet	Salade grecque au poulet	Salade de pois chiches, haricots et crevettes	Salade de poulet tandoori, coleslaw, légumes tropicales
DESSERT DU JOUR	Tarte au pomme	Génoise aux fruits	Swiss roll	Flan patissier	Entremet au chocolat blanc

** 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 Yannick

** 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 Yannick

BEACHCOMBER CATERING

SEMAINE 7	Lundi 20.06.2022	Mardi 21.06.2022	Mercredi 22.06.2022	Jeudi 23.06.2022	Vendredi 24.06.2022
PLAT NON VEG 1	Tagliatelles safranés, poisson sauce velouté et petits légumes	Sauté de poulet, jardinière de légumes et mines sautés	Pizza au poulet	Saucisses de poulet et poulet grillés, sauce barbecue, gratin d'auphinois, haricots verts et pain	Boeuf strogonoff, légumes sautés et pains
PLAT NON VEG 2	Tagliatelles safranés, sauté de poulet à la moutarde et petits légumes	Sauté de boeuf, jardinière de légumes et mines sautés	Pizza aux fruits de mer	Poissons grillés, sauce tartare, gratin d'auphinois, haricots verts et pain	Poulet strogonoff, légumes sautés et pains
CHOIX VÉGÉTARIEN	Tagliatelles safranés, sauté de teokon et petits légumes	Teokon sautés, jardinière de légumes et salade de pâtes au fromage	Pizza aux légumes	Brochettes de légumes grillées, gratin d'auphinois, haricots verts et pain	Sauté de légumes, gratin de macaroni et pains
CONDIMENTS	Salade de crudités	Chutney de pommes d'amour	Salade verte	Salade verte	Salade verte
PAIN FOURRES NON VEG	Poulets grillés et sauce barbecue	Catless de boeuf	Poulet safrané	Boeuf sauté aux oignons	Poulet grillé et sauce barbecue
PAIN FOURRES VEG	Légumes sautés à la chinoise	Laïtue, tomates et fromage	Jalfarezi de légumes	Salade de pommes de terre à la ciboulette	Catless de légumes
SALADE DU JOUR	Salade de ratatouille aux crevettes	Salade de tomates, mozzarella et marlin fumé	Salade de couscous, poulets et légumes	Salade de fusili aux petits légumes & poulet	Salade italienne au marlin fumé
DESSERT DU JOUR	Génoise aux fruits	Tarte à la banane	Moelleux au coco	Crumble à la papaye	Entremet au coco

** 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 Yannick

** 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 Yannick