

MENU FETE DES MERES

Mises en bouche :

Sucette de mignon porc du bois d'apechau, Tomme de brebis des 30 bouleaux et lard fumé fermier, sésame torréfié

Déclinaison de saumon

OoOoOoO

Quartet d'asperges belges bio (vertes du Jardin des saules à haut Ittre et blanches bio), sauce presque vierge à l'ail des ours de Braine l'Alleud, jambon italien

OoOoOoO

Cordon bleu de Volaille jaune label rouge (fromage de la ferme de la Panneterie à Feluy et jambon à l'os), jus corsé au romarin, Caviar d'aubergines, gratin dauphinois

OoOoOoO

Les Fraises de la Baraque à Nivelles au chocolat belge

Menu unique à 39€ - Livraison le 6 mai

Braine L'Alleud, Lillois, Ophain, Ittre, Braine le Château, Nivelles (2€/commande)

Commandes en ligne www.cuisinelocale.be

ou par mail : commande@cuisinelocale.be avant le 3 mai - Infos : 0498399948

