



SEMAINE DU 16 FEVRIER AU 22 FEVRIER 2026



Chère cliente, cher client, ce document vous permet de choisir vos repas pour la semaine et de nous le retourner complété en cochant les menus souhaités.

Merci de nous retourner ce document avant le **Mardi 10 Février**. En respectant cette date de retour, vous nous permettez de gérer au mieux nos achats de produits frais et de lutter contre le gaspillage alimentaire.

Nom : _____

Prénom : _____

Votre adresse (*menu Liberté uniquement*) : _____

	TROYES & LIMITROPHE	HORS AGGLO & DEPARTEMENT
Menu Sérénité (dès 5 repas par semaine) Un accompagnement sur toute la semaine	Base : 15.50€ TTC (dont 7.00€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 12.00€ TTC	Base : 16.50€ TTC (dont 8.60€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 12.70€ TTC
Menu Confiance (2 à 4 repas par semaine) L'essentiel, sans se compliquer la vie	Base : 16.80€ TTC (dont 7.00€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 13.50€ TTC	Base : 18.60€ TTC (dont 8.60€ TTC de livraison) Total après crédit impôt : 14.30€ TTC
Menu Liberté (demandes ponctuelles) Votre rythme, nos recettes	Base : 18.50€ TTC (dont 7.50€ TTC de livraison) Total après crédit impôt 15.25€ TTC	

Annulation possible au minimum 72h à l'avance. Tout menu non décommandé est facturé.

Nouveau : bénéficiez de l'AICE : Avance au crédit d'impôt par l'URSSAF Le crédit d'impôt réduit directement le prix que vous payez. Si vous le souhaitez, nous pouvons vous aider à le mettre en place en contactant Mathilde au 03 53 63 19 63. Il vous permet de bénéficier immédiatement de votre crédit d'impôts sur les frais de livraison et ainsi d'une avance de trésorerie jusque 1570€ par an.

Règlement sur facture par quinzaine. Paiement par virement ou prélèvement automatique ou par chèque à l'ordre SAS CLC11
Pour vos virements : IBAN FR76 1027 8025 7700 0207 4470 146 – BIC CMCIFR2A

Signature client :

Composez vos repas : 1 entrée + 1 plat + 1 laitage + 1 dessert

Tous les plats du midi sont accompagnés d'un pain cuit sur place. Si vous ne cochez rien, nous vous livrons le menu principal.

Une habitude alimentaire particulière ? Texture Moulinée, sans sel, Autre :

Pain de Mie

	1. Entrée	2. Plats	3. Laitage	4. Dessert	5. Complément du soir
Lundi 16.02	Salade d'endives	Pâtes carbonara Saucisse Purée	Fromage ou yaourt	Crème au chocolat	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Bouillon de vermicelles				
Mardi 17.02	Céleri rémoulade	Chou farci Brocolis Saucisse Purée	Fromage ou yaourt	Fromage blanc et son coulis	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Bouillon de vermicelles				
Mercredi 18.02	Croûte volaille champignon	Aiguillettes de poulet crème chorizo Aubergine grillée Saucisse Purée	Fromage ou yaourt	Entremets aux fruits	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Bouillon de vermicelles				
Jeudi 19.02	Artichaud au thon	Risotto végétarien Saucisse Purée	Fromage ou yaourt	Tarte tatin	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Bouillon de vermicelles				
Vendredi 20.02	Salade de fenouil au boursin	Choucroute de la mer Petit pois lardons Jambon	Fromage ou yaourt	Pain perdu	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Quiche du jour				
Samedi 21.02	Crêpe au jambon	Emincé de bœuf Ratatouille Petit pois lardons Jambon	Fromage ou yaourt	Salade d'agrumes	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Quiche du jour				
Dimanche 22.02	Pâté en croûte	Pintade aux choux Petit pois lardons Jambon	Fromage ou yaourt	Tarte du jour	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Quiche du jour				

La Maison Séjournant se réserve le droit de modifications sans préavis afin d'éviter le gaspillage alimentaire.

Menus proposés selon la disponibilité des produits.

Une question ? Un doute ? Appelez Mathilde ou Pauline au 03 53 63 19 63