

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 7 Avril**. 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 jusqu'à 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 13.04	Radis au beurre	Chili de bœuf Haricots rouges	Fromage ou yaourt	Banane sauce chocolat	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Andouillette Pommes sautées	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Jambon de pays				
Mardi 14.04	Salade de cervelas	Poisson sauce aneth Purée	Fromage ou yaourt	Feuilleté à la crème d'amandes	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Andouillette Pommes sautées	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Jambon de pays				
Mercredi 15.04	Taboulé	Gratin de pâtes au jambon de pays	Fromage ou yaourt	Yaourt nature	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Andouillette Pommes sautées	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Jambon de pays				
Jeudi 16.04	Rillettes de thon	Sauté de porc au paprika Brocolis	Fromage ou yaourt	Madeleine	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Andouillette Pommes sautées	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Jambon de pays				
Vendredi 17.04	Assortiment de charcuterie	Poisson façon meunière Riz au citron	Fromage ou yaourt	Fruit du jour	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Endive braisée Jambon	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Tartine du jour				
Samedi 18.04	Salade piémontaise	Emincées de dinde à la crème Haricots verts	Fromage ou yaourt	Entremets au chocolat	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Endive braisée Jambon	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Tartine du jour				
Dimanche 19.04	Pâté en croûte	Gratin dauphinois Steak haché	Fromage ou yaourt	Gâteau aux fruits	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Soupe de poisson	Endive braisée Jambon	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Tartine 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