

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 2 Juin**. 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 15.06	Carottes râpées	Boudin noir Ecrasé de pommes de terre	Fromage ou yaourt	Crème au café	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Steak haché Riz pilaf	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Wrap du jour				
Mardi 16.06	Salade de pommes, noix et fromage	Poulet Poêlée de légumes	Fromage ou yaourt	Yaourt aux fruits	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Steak haché Riz pilaf	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Wrap du jour				
Mercredi 17.06	Cake aux légumes	Crêpinette de porc Pâtes	Fromage ou yaourt	Brownie	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Steak haché Riz pilaf	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Wrap du jour				
Jeudi 18.06	Entrée du chef	Plat du chef	Fromage ou yaourt	Quinoa au lait	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Steak haché Riz pilaf	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Wrap du jour				
Vendredi 19.06	Concombres en salade	Maquereaux à la crème Pommes vapeur	Fromage ou yaourt	Tarte aux fruits rouges	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Ravioles au fromage	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Champignons à la grecque				
Samedi 20.06	Haricots à la périgourdine	Côte de porc sauce florentine Carottes Vichy	Fromage ou yaourt	Ananas rôti	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Ravioles au fromage	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Champignons à la grecque				
Dimanche 21.06	Gaspacho tomate et concombre	Tajine de dinde aux pruneaux	Fromage ou yaourt	Crème renversée aux pruneaux	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes	Ravioles au fromage	Pas de laitage	Fruit de saison	
	Champignons à la grecque				

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