

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 30 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 06.07	Choux fleur en salade	Dinde à la provençale Pommes rôties	Fromage ou yaourt	Salade de fruits	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Carottes râpées	Pâtes à la bolognaise	Pas de laitage	Fruit de saison	
Mardi 07.07	Surimi sauce cocktail	Steak haché Aubergine grillée	Fromage ou yaourt	Crème à la pistache	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Carottes râpées	Pâtes à la bolognaise	Pas de laitage	Fruit de saison	
Mercredi 08.07	Jambon de Bayonne	Saucisse Choux de Bruxelles	Fromage ou yaourt	Mignardises sucrées	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Carottes râpées	Pâtes à la bolognaise	Pas de laitage	Fruit de saison	
Jeudi 09.07	Salade de chèvre chaud	Boulette d'agneau Semoule	Fromage ou yaourt	Gratin pomme cannelle	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Carottes râpées	Pâtes à la bolognaise	Pas de laitage	Fruit de saison	
Vendredi 10.07	Museau à la vinaigrette	Filet de colin Epinards à la crème	Fromage ou yaourt	Fruit rôti du jour	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Salade tomate mozzarella	Gratin volaille brocolis	Pas de laitage	Fruit de saison	
Samedi 11.07	Gaspacho à la tomate	Tomate farcie Haricots verts	Fromage ou yaourt	Flan à la noix de coco	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Salade tomate mozzarella	Gratin volaille brocolis	Pas de laitage	Fruit de saison	
Dimanche 12.07	Melon au porto	Langue sauce piquante Carottes Vichy	Fromage ou yaourt	Tiramisu	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes				
	Salade tomate mozzarella	Gratin volaille brocolis	Pas de laitage	Fruit de saison	

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