

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 13.07	Salade de foie de volaille	Courgette farcie Riz	Fromage ou yaourt	Salade d'agrumes	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Œuf mimosa	Rissolette de veau Choux fleur			
Mardi 14.07	Rillettes de sardine et son toast	Emincés de dinde aux petits légumes	Fromage ou yaourt	Crème à la vanille	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Œuf mimosa	Rissolette de veau Choux fleur			
Mercredi 15.07	Salade piémontaise	Rôti de veau Jardinière de légumes	Fromage ou yaourt	Mousse au chocolat	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Œuf mimosa	Rissolette de veau Choux fleur			
Jeudi 16.07	Tomate mozzarella	Curry d'agneau Semoule	Fromage ou yaourt	Beignet	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Œuf mimosa	Rissolette de veau Choux fleur			
Vendredi 17.07	Melon jambon	Risotto de la mer	Fromage ou yaourt	Île flottante	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Radis au beurre	Gratin de pâtes champignons jambon			
Samedi 18.07	Rollmops sur sa salade	Emincés de bœuf Gratin d'épinards	Fromage ou yaourt	Tarte aux fruits	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Radis au beurre	Gratin de pâtes champignons jambon			
Dimanche 19.07	Salade de légumes croquants	Poulet basquaise Tagliatelles	Fromage ou yaourt	Baba au rhum	Potage, fruit et pain (+3€ TTC)
	Potage de légumes		Pas de laitage	Fruit de saison	
	Radis au beurre	Gratin de pâtes champignons jambon			

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