

Envie de faire plaisir à vos proches ?

Pensez à notre chèque cadeau !



Prenez soin de vous et de ceux qui vous sont chers.

Julien et toute son équipe vous souhaitent le meilleur !



Quai des Fours, 6 • F- 08600 Givet

info@aubergedelatour.fr • www.julienricail.com

Tél : +33 (0)3.24.40.41.71

TVA : FR05477775761



Service traiteur du 15 au 28 juin 2020

Prise de commande obligatoire la veille
pour 20h00 au plus tard.

Comment ?

- ⇒ par téléphone au (+33) (0)3 24 40 41 71
- ⇒ en ligne via notre site internet www.aubergedelatour.fr
- ⇒ par mail en téléchargeant notre bon de commande sur notre site

Retrait

Brasserie Giv' & Mouettes à la date et l'heure convenues.

Livraison

Merci de nous contacter au (+33) (0)3 24 40 41 71

ou par mail à info@aubergedelatour.fr

- ⇒ Livraison en **Belgique** le **samedi 20 juin** et le **samedi 27 juin**
dans le secteur des régions de

Beauraing, Hastière, Houyet, Ciney, Dinant, Philippeville, Jambes et Namur.

Menu

Servi en traiteur du lundi 15 au dimanche 28 juin 2020 inclus.

Une entrée, un plat et un dessert au choix.

Prix : 35 €

Langoustines, jus corsé et croustillant de polenta

ou

Ris de veau laqués et déclinaison de betteraves en salade

~

Bouillabaisse à notre façon

ou

Suprême de poulet de Chalans au vin blanc moelleux,
légumes et mini-gratin

~

Pomme en trompe-l'oeil aux saveurs citronnées

A la carte

Entrées

Langoustines, jus corsé et croustillant de polenta 14 €

Ris de veau laqués et déclinaison de betteraves en salade 14 €

Plats

Bouillabaisse à notre façon 16 €

Suprême de poulet de Chalans au vin blanc moelleux, légumes et
mini-gratin 16 €

Plats typiques de notre brasserie

Boulettes sauce tomate et purée Maison 12 €

Boulettes sauce Liégeoise et purée Maison 12 €

Salade façon César Maison 13 €

Vol au vent Maison et riz pilaf 14 €

Desserts

Pomme en trompe-l'oeil aux saveurs citronnées 6 €