

**Gezonde traiteur- of afhaalgerechten,
vers gemaakt met lokale
en/of biologische producten**

Ecologisch verpakt in bokaaltjes!

**Open op woensdag en vrijdag
tussen 11u30 - 13u & 17u - 19u**

We koken ook graag voor uw **receptie,
feest(je), buffet in het weekend!**

Alles vers & huisgemaakt!



LOKALE
LUNCHGERECHTEN
www.luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905

hapbokaaltje €2,5 - soep €2,5 of €9 voor 2 liter - lunchgerecht €8 - warm gerecht €9 - zoetbokaaltje €2,5 - granola €4 - quiche €17,5 - in de winter kan je 1 van de 2 lunchbokaaltjes opwarmen

Bestellen kan op www.luncherie.be of telefonisch, tot de avond voor dag van afhaling.

Niets besteld en toch honger? Bel en informeer of kom gerust binnen!

<p>woensdag 30 januari Wortelsoep Tomatensalsa met volkorenpastas, wintersalade en gehakt- of quornballetjes Quiche Lorraine Pannenkoeken met hoefemelk en -eitjes</p>	<p>vrijdag 1 februari Lichte erwtesoep met munt Caesar Salad met kip of gebakken veggiesstukjes Rijstpudding met hoefemelk Spaghettisous met véél groenten en/zonder gehakt of quorn €15 per kg</p>
<p>woensdag 6 februari Preisoep met kruidenkaas Courgettespaghetti met feta of rilette van makreel (volgens receptje van Pascale Naessens) Quiche met tomaatjes Suikervrije brownie met rode biet</p>	<p>vrijdag 8 februari Pompoensoep Lunch met kruidenomeletje en aardappeltjes Muffins met bosbessen - zonder suiker of bloem Volkorenpastas met prei-courgettesausje en gebakken bloemkool - €9 per portie</p>
<p>woensdag 13 februari Bloemkoolsoep Boontjeslunch met mosterdvinaigrette, tarwe en rauwe ham of veggiecharcuterie Quiche met zoete aardappel en pastinaak Lichte kaastaart met speculoos</p>	<p>vrijdag 15 februari VALENTIJN Tomatensoep met mascarpone Komkommerspaghetti met gerookte zalm of hoevekaas, eitje en lunchsalade Frambozenmousse met meringue en chocolade €4 Cannelloni met spinazie, tomaat en walnootjes €12 Vol-au-vent van hoevekip met lentesalade en polderaardappeltjes €19 per persoon</p>
<p>Laat ons lekker romantisch doen met dit Valentijnmenu! Hapbokaaltje met komkommerspaghetti, dille en gerookte zalm Tomaat-courgettesoep met mascarpone Vol-au-vent van hoevekip in een bladerdeeghartje met lentesalade en polderaardappeltjes of Cannelloni met spinazie, tomaat en walnootjes Frambozenmousse met meringue en witte chocolade 28,5 euro per persoon met vol-au-vent als hoofdgerecht - 21,5 euro per persoon met cannelloni als hoofdgerecht Bestelbaar op donderdag 14, vrijdag 15 en zaterdag 16/02 - afhalen van 17u tot 19u of volgens afspraak</p>	
<p>woensdag 20 februari Blokjessoep met harissa Zoete lunchsalade met geitenkaas en spek of champignons, gebakken appel en krieltjes Crème brûlée met volle room</p>	<p>vrijdag 22 februari Wortelpastinaaksoep Groene groentenlunch met venkel, komkommer, veldsla, broccoli, ... dille en haring of hoevekaas Appelcrumble met haverhout Spaghettisous met véél groenten en/zonder gehakt of quorn €15 per kg</p>
<p>AVONDJE MET VRIENDEN? FAMILIEFEESTJE? RECEPTIE? EVENT? BEKIJK ONS AANBOD OP WWW.LUNCHERIE.BE SUPERFIJN DAT U TIJDIG BESTELT - BESTELBAAR VAN DINSDAG TOT EN MET ZONDAG</p>	