



En l'honneur et souvenir de notre Président, les membres du Rotary de Herve sont heureux de vous convier aux 16èmes Homardises.



HOMARDISES à la maison

Les 16^{èmes}

**LES 26 et 27 MARS
ET 2, 3 et 4 AVRIL**

SOUTENEZ NOS OEUVRES, ELLES EN ONT VRAIMENT BESOIN!
COMMANDEZ VOTRE PREMIER MENU AVANT AVANT LE 24 MARS!

Menu Homardises 2021

ENTREE TIEDE

Voile végétal, homard cuit au bouillon, pomme de terre vitelotte, vinaigrette aux agrumes et raifort.

ENTREE CHAUDE

Foie gras poêlé, risotto de fregola sarda et lentilles, sauce homardine.

PLAT

Demi-homard sauté, pommes de terre façon Joël, romanesco en différentes textures, beurre blanc.

DESSERT

Choux farcis à la crème Chiboust sauce chocolat et amandes torréfiées.

RESERVATION PAR le LIEN ou PAR MAIL:
Complétez et envoyez le bon de commande
direction@lescours.be (ou 0494 774901)

Menu entrée tiède: 44€

Menu entrée chaude: 39€

Menu 2 entrées: 49€

Champagne 39€

Vacqueyras blanc: 25€

**Enlèvement un des 2 week-ends
entre 14h et 17h30 (10h à 12h le 4/4)
au TRAITEUR LES COURS
Rue Chesseroux, 26 à Herve**

Paiement sur place par Bancontact

L'intégralité des bénéfices seront entièrement reversés au profit de projets que le Rotary de Herve soutient depuis des années.
« Maison les Mirabelles »
Handicap et Hébergement ASBL

BON DE COMMANDE HOMARDISES 2021

VOTRE NOM

VOTRE GSM

TOTAL GENERAL

BON DE COMMANDE à envoyer par mail

Nombre de menu entrée froide à 44€

44€ X

=

Nombre de menu entrée chaude à 39€

39€ X

=

Nombre de menu 2 entrées à 49€

49€ X

=

Nombre de bouteille de Champagne à 39€

39€ X

=

Nombre de Vacqueyras blanc à 25€

25€ X

=

TOTAL

Jour de
retrait

A quelle heure?
entre 14 et 17h30.
Sauf le 4/4:
entre 10h et 12h