



Le Président et les membres du Rotary de Herve sont heureux de vous convier aux 15èmes Homardises.



HOMARDISES à la maison

Les 15^{èmes}

**LES 22 et 23 MAI
ET 29 et 30 MAI**

SOUTENEZ NOS OEUVRES EN DEGUSTANT UN MERVEILLEUX MENU HOMARD!
EN CES MOMENTS DIFFICILES NOS OEUVRES EN ONT ENCORE PLUS BESOIN.
COMMANDEZ VOTRE MENU AVANT LE 15 MAI POUR LE PREMIER WEEK-END ET AVANT LE 22 MAI POUR LE DEUXIEME!

Menu Homardises 2020

ENTREE FROIDE

Crèmeux de petits pois à la menthe, homard glacé au jus iodé, chutney de tomates et tuile croquante au sésame noir

ENTREE CHAUDE

Cannelloni de volaille et asperges, émulsion homardine et salade d'herbes fraîches

PLAT

Demi-homard rôti, beurre blanc aux fruits de la passion, mousseline carotte gingembre butternut et galette de riz croustillante

DESSERT

RESERVATION PAR MAIL:

direction@lescours.be (ou 0494 774901)
Complétez et envoyez le bon de commande

Menu entrée froide: 44€

Menu entrée chaude: 39€

Menu 2 entrées: 49€

Champagne Vrancken 1^{er} cru: 39€

Vacqueyras blanc: 25€

**Enlèvement un des 2 week-ends
entre 10h et 17h 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

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
22, 23, 29 ou 30/5

A quelle heure?
entre 10 et 17h