



Une équipe gourmande à votre Service.





Notre entreprise vous propose différentes recettes préparées avec les traditions culinaires de nos grands-mères. Nous allons vous faire voyager gustativement avec des recettes de cultures variées.

Nos Produits sont présentés dans des boîtes où vous trouverez les aliments dont vous avez besoin pour préparer la recette, nous fournissons également la recette traditionnelle qui vous aidera étape par étape à la réalisation.

Achat/Vente

Diogo MONTEIRO
Filipe PEREIRA
Alec MENDES

Administration

Elma CIKOTIC
Jelena MISIC
Naomi DEWANS

Directeur

Dylan TAVARES



Stock

Alina IBANESCU
Nadina COSOVIC

Comptabilité

Elvina ADROVIC



NUMERO DES PAGES:

- 5 Allergènes + Difficultés
- 6-7 Spécialités roumaines
- 8-9 Spécialités portugaises
- 10-11 Spécialités croates
- 12-13 Spécialités capverdiennes
- 14-15 Plats végétariens
- 16 CGV
- 17 Liste des prix
- 18-19 Nos partenaires

SOMMAIRE

Allergènes

- A = Céréales contenant du gluten
- B = Œufs
- C = Poisson
- D = Lait
- E = Crustacés



Difficultés



Spécialités Roumaines



SARMALE

Difficulté: ★ ★ ★



ARDEI UMPLUTI

Difficulté: ★ ★





Pour 6 personnes

❖ Nous vous proposons la même recette avec des poivrons en remplacement du chou selon vos goûts.



- ❖ Temps de préparation: 20 min
- ❖ Temps de cuisson: 1h
- ❖ Temps total: 1h20min

Spécialités Portugaises



RIZ AUX FRUITS DE MER

Difficulté: ★★ ★



BACALHAU A BRAS

Difficulté: ★★ ★



FRANCESINHA

Difficulté: ★★





Pour 6 personnes

Riz aux fruits de mer

Allergène: E

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 25 min

Temps total : 50 min

Bacalhau

Allergène: B

Temps de préparation : 40 min

Temps de cuisson : 10 min

Temps total : 50 min



Francesinha

Allergène: B, D

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 30 min

Temps total : 45 min



Pita



Fromage

Difficulté:



Epinard



Viande





Allergènes: D,A



On vous propose de la "Pita" avec différents goûts (fromage, viande et épinard)

PITA FROMAGE

PITA VIANDE

Temps de préparation : 20 min
Temps de cuisson : 40 min
Temps total : 1h

PITA EPINARD



Spécialités Capverdiennes



CATCHUPA

Difficulté: ★★★★★



PASTEL DE ATUM

Difficulté: ★★★





CATCHUPA

Temps de préparation: 30 min
Temps de cuisson : 2h30
Temps total : 3h

PASTEL DE ATUM

Temps de préparation: 30 min
Temps de cuisson : 30 min
Temps total : 1h
Allergènes: C,A





VEGAN



CAP VERT



CATCHUPA VEGAN

Difficulté: ★★

MOYEN ORIENT



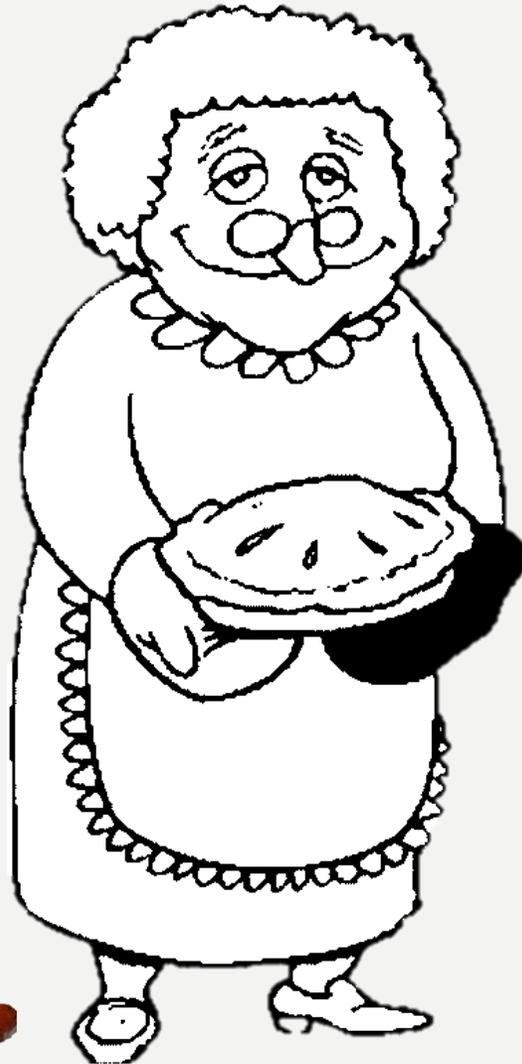
FALAFELS

Difficulté: ★★



CATCHUPA VEGAN

Temps de préparation: 10 min
Temps de cuisson : 2h
Temps total : 2h 10min



FALAFELS

Temps de préparation: 25min
Temps de cuisson : 20min
Temps total : 45min



CONDITIONS DE VENTE



CONDITIONS DE PAIEMENT

- Délai de Paiement: sous 30 jours à compter de la date de la facture
 - Remise: 3% si paiement sous 8 jours
 - A partir d'un montant supérieur à 100€ vous recevez une promotion de 15%.
-
- ❖ Pour une fraîcheur optimale, la viande est fournie par notre partenaire CACTUS, vous aurez un bon dans la boîte pour aller chercher au rayon boucherie votre morceau favori.
 - ❖ Réclamation uniquement au moment de la livraison
 - ❖ Les boxes sont consignées, elles coûtent 15€ pièce, que nous vous remboursons dès le retour de la box.

CONDITIONS DE LIVRAISON

- Livraison sous 7 jours après la réception de la commande
- Livraison gratuite pour tout montant supérieur à 50€
- Pour toute commande sous 50€ : paiement 3€

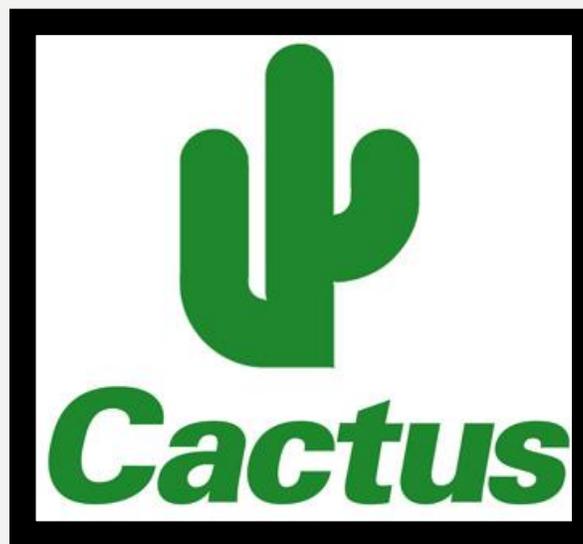


LISTE DE PRIX



- **Roumanie :** Ardei umpluti → 2 personnes 15€ / 6 personnes 40€
Sarmale → 2 personnes 15€ / 6 personnes 40€
- **Portugal :** Francesinha → 2 personnes 20€ / 6 personnes 50€
Riz au fruits de mer → 2 personnes 28€ / 6 personnes 75€
Bacalhau → 2 personnes 36€ / 6 personnes 95€
- **Balkan :** Pita toutes les 3 sortes 15€
- **Capvert :** Catchupa → 2 personnes 35€ / 6 personnes 90€
Pastel de atum → 2/3 personnes 15 € / 6/7 personnes 35€
- **Vegan :** Catchupa → 2 personnes 30€ / 6 personnes 75€
Falfales → 2/3 personnes 20€ / 6/7 personnes 35€

Remerciements pour notre entreprise marraine et pour le soutien de



Bien que nos plats soient de pays éloignés du Luxembourg, il nous est important de cuisiner avec un maximum de produits locaux. Notre partenaire Cactus nous aide à être locavores.

**Et bien évidemment un grand merci
pour notre sponsor**

