

Les fêtes approchent à grands pas

Pensez à réserver à temps!



Pour le **lundi 23/12**, les commandes se font au plus tard le **vendredi 20/12** .

Pour le **mardi 24/12**, les commandes se font au plus tard le **samedi 21/12** .

Pour le **lundi 30/12**, les commandes se font au plus tard le **vendredi 27/12** .

Pour le **mardi 31/12**, les commandes se font au plus tard le **samedi 28/12** .

Si vous n'avez pas passé commande, vous trouverez néanmoins en magasin nos propositions festives et nos produits habituels mais uniquement selon les disponibilités au comptoir, et sans aménagement particulier.

Quelques idées pour vos apéros et entrées

Les antipasti choix: tomates séchées • confites • artichauts à la romana • olives vertes farcies
• olives Kalamata • poivrons doux farcis au fromage

Les préparations maison

choix: tarama • dzadziki • ktipiti (mousse de feta au piment) • fava (purée de fèves vertes)

Les feuilletés en pâte filo

choix: • feta • épinard & feta • bœuf • poulet • saumon

0,80€/pièce

Les beignets courgette & feta

1,30€/pièce

Les soufflés aux 3 fromages grecs

0,90€/pièce

L'assortiment de zakouskis

13,50€/20 pcs

composé de: 5 beignets courgette feta • 5 bouchées épinard&feta • 5 soufflés 3 fromages • 5 falafels

Le plateau apéro

+ou- 5€/pers

composé de: 2 fromages en dés • 2 charcuteries en tranches • 1 antipasti ou préparation maison au choix

Nos spécialités pour vos repas

Le plateau de fromages : assortiment parmi plus de 100 fromages

+ou-8€/pers en repas

disposés sur plateau décoré de fruits frais et secs

+ou-4€ après repas

Le plateau raclette : tranches de fromages disposées sur plateau

+ou-7€/pers

choix: suisse • vin blanc • poivre • ail des ours • fumée • Abondance • Morbier

Le mélange pour fondue : fromages râpés

+ou-8€/pers

choix: Gruyère • Comté • Beaufort • Abondance • Appenzell • Vacherin fribourgeois

Le plateau de charcuteries en accompagnement

+ou-4€/pers

Assortiment de charcuteries en tranches sur plateau décoré

Cellier et Epicerie fine

- Champagnes, Mousseux, Sauternes, Jurançon, Gewurztraminer (nos vins festifs)
- Roussette et Mondeuse de Savoie, Riesling, ... (nos vins raclette et fondue)
- Vins de Loire, Bourgogne, Beaujolais, Bordeaux, Alsace, Provence, Belgique, Grèce et Italie (notre cellier classique)
- Bières, Cidre, jus de pomme
- Rillettes et pâtés, confits et gelées, épices, huiles et vinaigres, miels et confitures, biscuits et chocolats, etc...

Idée cadeau

Composez vous-mêmes un panier gourmand

suivant votre budget, et nous le mettrons en valeur.

CASEUS

fromagerie

www.caseus-uccl.be



caseus1@hotmail.com



02 345 55 30



470 rue vanderkindere
1180 UCCLÉ

Horaire d'ouverture du magasin pendant la période de Noël et Nouvel An

✓	LUNDI	23-12-19	9H30 ----> 18H30
✓	MARDI	24-12-19	9H00 ----> 14H00
⊘	MERCREDI	25-12-19	
⊘	JEUDI	26-12-19	
✓	VENDREDI	27-12-19	9H30 ----> 18H30
✓	SAMEDI	28-12-19	9H00 ----> 18H00
⊘	DIMANCHE	29-12-19	
✓	LUNDI	30-12-19	9H30 ----> 18H30
✓	MARDI	31-12-19	9H00 ----> 14H00
⊘	MERCREDI	01-01-20	
⊘	JEUDI	02-01-20	
⊘	VENDREDI	03-01-20	
⊘	SAMEDI	04-01-20	
⊘	DIMANCHE	05-01-20	
⊘	LUNDI	06-01-20	

REPRISE DE L'HORAIRE HABITUEL À PARTIR DE
MARDI 07-01-20



Toute l'équipe de
caseus vous souhaite de
joyeuses fêtes

