



Dès le
16 Novembre!



Notre chef Rodrigue LEDUC
vous propose sa carte traiteur du Lundi au Jeudi soir

Chez nous tout est local, et garanti « fait maison »

Entrées :

Potage du jour	4.00€
Terrine au Maroilles, toast et lit de verdure	5.50€
Quiche ou Tarte du moment (selon l'humeur du chef 😊)	5.00€
Salade fromagère aux lardons et Bleu de Roncq ♥	5.50€

Plats :

Pavé de saumon sauce citron vert ou gribiche	13.50€
Omelette comme vous l'aimez...	9.00€
Croque de Ch'nord au Carré du Vinage ♥	11.00€
Langue de bœuf sauce tomate	12.50€
Potjevleesch maison à la bière ♥ (consigne bocal 5 euros)	12.50€
Cassolette de volaille au Carré du Vinage	12.50€
Carbonnade Flamande	12.50€
Salade gourmande au poulet et son œuf au plat	11.50€

Plats accompagnés de frites fraîches, riz ou légumes du jour

Desserts :

Assiette de 3 fromages Ronquois	5.50€
Mousse au chocolat	5.00€
Panacotta à votre goût	5,00€
Ch'tiramisu aux spéculoos et sa gaufre de Liège ♥	5.50€
Brioche façon pain perdu ♥	5.00€
Salade de fruits frais et de saison	5.00€

COMMENT COMMANDER

Uniquement par téléphone de 10h00 à 17h00

+33 (0)3 20 37 89 27

A emporter : Retrait sur place de 18h30 à 20h30*

En livraison : à venir (avec supplément dans un rayon de 5km)

Renseignements sur www.hotelacacias.com

Par mail sur info@hotelacacias.com

LOGIS Hôtel-Restaurant des Acacias

39 rue du Dronckaert - 59960 Neuville en Ferrain

Dans le respect de notre label « clef verte », nos sacs sont en papier kraft recyclables et nous utilisons des conditionnements et couverts « biosourcés ».

Pour accompagner votre repas, n'hésitez pas à commander nos bières artisanales de Linselles ou notre carte des vins bio*

La ferme du Vinage
agriculture familiale en métropole s'élève depuis 7 générations.



L'Atelier des Brasseurs
Venez Brasser votre Bière
www.latelierdesbrasseurs.fr

*l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération