



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<sup>èmes</sup>

**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