MORESTO
La Boutique

été
2022

MORESTO
Le savoir-fête

Carte Traiteur

Amuse-bouches & Entrées

Plats & Desserts

Buffets & Woks

Ouvert tout l'été

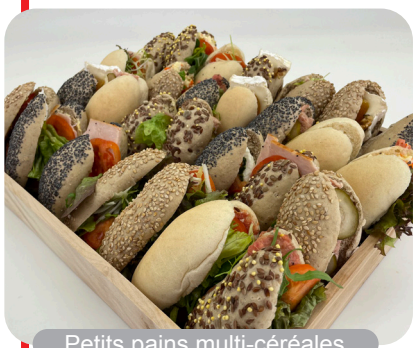
Du **11/7** au **15/8** :
de **9h30** à **13h**

www.moresto.be - rue de Tournai,1 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 20
www.morestolaboutique.be - Grand-Place, 19 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 45
www.morestolevolailler.be - Rue de Courtrai, 6 - Mouscron, Belgique - Tel : +32 (0)56 85 50 44

Apéritif et Pause salée

30 Finger-Food

Toast Foie gras


Petits pains multi-céréales

Mini Baggles

Wraps

Amuse-Bouches

- **Box Crudités** Assortiment de crudités à grignoter, Fromage blanc aux herbes.....12 €
- **Plateau de 6 Toasts** briochés **au Foie gras** (rond 6cm diam).....24 €
- **Plateau de 12 Toasts** triangulaires **aux Légumes méditerranéens** (veggie).....23 €
- **Plateau de 12 Toasts** triangulaires **au Saumon fumé**.....24 €
- **Plateau de 30 Toasts Pain de Mie**.....33 €
  Saumon fumé Maison sur Crème de Citron, Crevettes grises et Tomate, Jambon fumé artisanal sur Tapenade, Fromage frais, Salade de Crabe sur Concombre
- **Plateau de 30 Amuse-bouches Finger-Food** (5 sortes).....40 €
  - Pince gourmande mexicaine, crème de haricots rouges, julienne de poivrons
  - Focaccia aux Légumes provençaux et Pesto
  - Maki de saumon, concombre et amandes torréfiées
  - Mousse de foie gras sur pain d'épices
  - Chou à la crème de Jack Daniels, miel et crevettes grises

Plateaux Bois : Pause salée

- **Sandwichs** Petits Pains multi-Céréales garnis - 28 pces.....62 €
- **Mini-Bijoux** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces.....73 €
- **Mini-Faluches** et Bâtonnets de Légumes - 60 pces.....73 €
- **Mini Baggles et Crudités** - 24 pces.....39 €
  Saumon fumé, Fromage frais, Jambon à l'os et Jambon Italien
- **Petits Wraps assortis** - 40 pces.....38€
  Jambon Italien et Tapenade de Tomate, Dinde et Guacamole, Saumon fumé et Crème de Thon, Veggie (Purée de Haricots rouges, Poivrons, Epices Mexicaines)

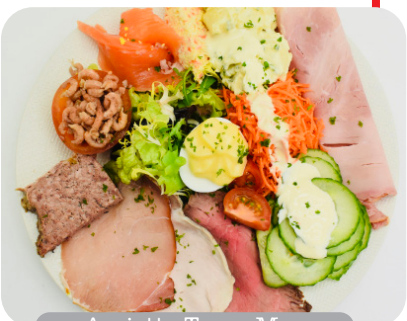
* Prix hors caution

MORESTO
Le savoir-fête

Plat froid Sur Assiette

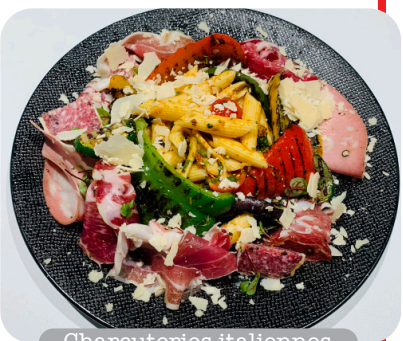
Min. 10 pièces par plat

- **Salade charcutière**.....16 €*
  Mignon de Porc fumé et Marinade charcutière, Lard braisé,
  Salade piémontaise, Salade coleslaw
- **Salade sucrée-salée de la Mer**.....19 €*
  Gambas et Mangue, Saumon fumé et Kiwi, Quinoa aux Betteraves rouges
- **Salade sucrée-salée de la terre**.....19 €*
  Magret de Canard fumé, Orange émincée et Marinade,
  Aiguillettes de Poulet au Miel et Carpaccio d'Ananas,
  Carottes à la Marocaine, Salade de Taboulé aux Raisins de Corinthe
- **Salade du Volailler**.....17 €*
  Dinde à la Mexicaine, Aiguillettes de Poulet marinées au Soja, Saucisson de Poulet, Salade de Quinoa, Courgettes, Poivrons, Pois chiches
- **Salade Thaï**.....16 €*
  Scampis, Nouilles asiatiques, Légumes Wok
- **Assiette Anglaise**.....15 €*
  Jambon, Terrine, Saucisson, Salami, Rôti de Bœuf et de Porc, Poulet,
  Hure, Bacon, Oeuf, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette Terre-Mer**.....17 €*
  Tomate aux Crevettes, Salade de Crabe, Saumon fumé, Bœuf, Porc,
  Bacon, Terrine, Crudités, Salade de Pommes de terre
- **Assiette des Richesses de la Mer**.....19 €*
  Saumon fumé, Tartare de Saumon au Yuzu et Gingembre, Tomate aux Crevettes grises, Gambas, Salade de Crabe sur Concombre, Truite fumée, Anchois frais mariné, Lentilles Corail et fine Brunoise de Radis et Céleri
- **Assiette Nordique**.....20 €*
  Saumon fumé, Truite fumée, Anchois marinés, salade de Crabe,
  Tomate aux Crevettes, Salade de Pommes de terre
- **Assiette de Charcuteries fines Italiennes**.....16 €*
  Penne Basilic et Tomates séchées, Légumes grillés
- **Tomates aux Crevettes** (3 pièces).....19 €*
- **Salade de Homard entier** aux Pommes et aux Pignons de Pin.....43 €*


Assiette Terre-Mer

Richesses de la Mer

Assiette nordique


Charcuteries italiennes

* Prix hors caution

Les Bocaux (froids & chauds) & Plats chauds

Les bocaux en verre

Bocaux en verre

Min. 10 pièces par bocal — 370 ml

- **Salade de Taboulé,** Menthe et Citron vert (Veggie).....5,5 €*
- **Quinoa gourmand & Scampis grillés**.....5,5 €*
- **Salade Piémontaise destructurée**.....5,5 €*
- **Salade du Volailler**.....6,5 €*
  Poulet grillé, Magret fumé, Betteraves, Concombres, Maïs, Mangue
- **Salade Saumon fumé**.....6,5 €*
  Pommes et Carottes à l'Orange et Citron vert, Tomates, Brisures de Noix

Les bocaux chauds

Bocaux en verre à réchauffer

Min. 10 pièces par bocal

	370 ml	580 ml
• **Tagliatelles Carbonara**.....	6 €*	8 €*
• **Boudin blanc,** Compote de Pommes maison, Purée.....	6 €*	8 €*
• **Boulettes,** Sauce Tomate, Purée.....	7 €*	9 €*
• **Vol au vent,** Purée.....	7 €*	9 €*
• **Carbonnades flamandes,** Purée.....	7,5 €*	9,5 €*
• **Tagliatelles au Saumon fumé**.....	7,5 €*	9,5 €*
• **Saumon à la Dijonnaise,** Poireaux, Purée.....	8,0 €*	10 €*
• **Cabillaud,** Fondue de Poireaux et Carottes, Sauce Vin blanc....	8,0 €*	10 €*

MORESTO
Le savoir-fête

Composez votre **buffet** en choisissant vos **Plateaux** «Essentiels», en y ajoutant **Féculents**, **Crudités** et **Sauces**.
Ajoutez une petite touche de folie avec un ou plusieurs **Plateaux** complémentaires.
Sélectionnez les **Fromages** et/ou **Desserts** pour finir votre repas en beauté.

Plateaux «Essentiels» 1 plateau pour 4 personnes

- **Plateau du Pêcheur**.....53 €
  Filets de Sébaste, tomate et huile vierge, tronçons de saumon fumé, gambas, brochette de scampis et ananas, tartare de saumon, quenelles de crabe sur pamplemousse, tomates aux crevettes grises en gâteau, citron jaune bio
- **Plateau de la Mer**.....72 €
  1/4 de homard par personne, tomates aux crevettes grises, salade de crabe, truite fumée, saumon fumé maison, gambas, citron jaune bio, salade de spaghetti de légumes
- **Plateau Jambon Terrine**.....35 €
  Rosette, jambon d'Ardennes, Potjevlees, terrine maison et confit d'airelles, mousse de jambon, filet américain préparé, légumes, oignons et cornichons
- **Plateau Italien**.....44 €
  Tomates Roma et cerises, mozzarella Di Buffala et pesto, jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo tranché finement, salade de pâtes italiennes, tiramisu courgettes, basilic et pignons de pin, aubergines et courgettes grillées
- **Plateau napolitain**.....44 €
  Tomates tri-colores, Mozzarella di Buffala, Burrata,Conchigliette aux Tomates séchées, Aubergines, Courgettes et Poivrons grillés

Plateaux «Complémentaires»

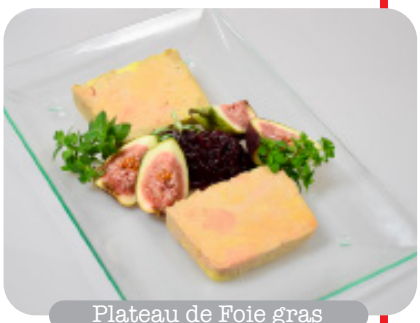
- **Plateau de Jambon de Parme** (8 tranches) et 1 Melon charentais.....14 €
  1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Saumon fumé Maison** (300 gr).....17 €
  1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Saumon mariné** (300 gr) .....16 €
  1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de Foie Gras** 2 tranches (150 gr), chutney et fruit.....28 €
  1 petit plateau pour 4 personnes
- **Plateau de 12 huîtres** .....22 €
  1 plateau pour 6 personnes
- **Plateau de Saumon en Belle-Vue** (8 pers. en entrée).....61 €
  Saumon cuit en Belle-vue, Rosace de saumon Fumé, petite Tomate aux Crevettes grises, citron bio

Les quantités par personne ne sont valables que si
ces plateaux sont pris en complément d'un buffet complet

Plateau du Pêcheur

Plateau de la Mer

Plateau italien


Plateau de Foie gras

* Prix hors caution

Les Plateaux & Buffets

Boulgour aux Légumes

Carottes à la marocaine

Salade mexicaine

Fromages

Féculents

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

- **Salade de Pdt**.....6 €*
  Pommes de terre, mayonnaise, jeunes oignons, radis, herbes fraîches, échalotes, cornichons
- **Boulgour aux légumes** et épices à la Grecque.....7 €*
  Boulgour, poivrons jaunes, rouges, tomates, oignons rouges, coriandre
- **Fregola Sarda**.....7 €*
  Fregola Sarda, roquette, parmesan, huile pimentée
- **Taboulé fruité**.....8 €*
  Taboulé, raisins de Corynthe, ananas, mangue, kiwi, concombres, tomates, huile d'olive, citron vert bio, menthe

Crudités

1 bocal 580 ml pour 3 personnes

- **Carottes à la Marocaine**.....5 €*
  Carottes, jus d'orange, cumin et coriandre
- **Tomates et haricots verts**.....6 €*
  Tomates, haricots verts, oignons rouges pickles
- **Salade mexicaine**.....5 €*
  Haricots rouges, mais, poivrons rouges, tomates, oignons rouges, coriandre

Sauces & Accompagnements

- **Mayonnaise maison** (160 ml).....2,5 €*
- Sauce **Cocktail maison, Tartare maison, Piquante maison** (160 ml).....3 €*
- **Petit pain de table**.....0,80 €
- **Beurre** (25 gr).....1 €

Fromages

- **Plateau de Fromages**.....23 €
  La Cloche, Fleuron de Bruges, Chèvre, Raisins, fruits sec, pain

Desserts

voir page 9

* Prix hors caution

Les Buffets Froids

Buffet Campagnard

Minimum 30 pers. - 18 €/pers.

Viande : Rôti de Dinde, Jambon cuit à l'os, Terrine Maison, Rosette, Saucisson, Jambon fumé des Ardennes, Lard braisé, Salade Charcutière, Salade de Volaille aux Curry, Haché de Porc et Veau, Boudin, Filet américain préparé

Fromage : Brie, Flandrien, Vieux Bruges

Sauces : Mayonnaise, cocktail et Tartare

Accompagnements :
Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre Mayonnaise, Salade de riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella, Oignons et Cornichons

Buffet Plaisirs

Minimum 30 pers. - 21 €/pers.

Poisson : Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé

Viande : Rôti de Bœuf et de Dinde, Jambon cuit à l'Os, Terrine Maison, Jambon fumé des Ardennes, Salade Charcutière, Salade de Volaille

Sauces : Mayonnaise, cocktail et Tartare

Accompagnements :
Salade de Pâtes, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Riz, Salade de Tomates, Œufs farcis, Taboulé, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Salade de Tomates Mozzarella.

Buffet Italien

Minimum 30 pers. - 24 €/pers.

Viande et Charcuterie :
Jambon de Parme, Coppa, Spianata, Mortadelle, Saltuffo, Vitello Tonato,

Fromage : Mozzarella et Tomates, Ricotta au Pesto vert

Sauce : Aïoli, Huile vierge

Accompagnements :
Salade de Fusilli et Scampis aux Tomates séchées, Salade de Penne au Pesto rouge, Salade de Farfalles au Pesto vert, Anti pasti (Poivrons, Courgettes et Aubergines grillés), Tiramisu tricolore de Légumes, Salade de Tomates, Taboulé, Salade Piémontaise, Salade Italienne (Tomates, Olives, Anchois, Câpres, Peccorino, Basilic), Fregola Sarda

Buffet Tradition

Minimum 30 pers.- 27 €

Poisson : Tomates aux Crevettes grises, Saumon d'Ecosse fumé, Saumon d'Ecosse en Belle-vue, Anchois frais, Salade de Crabe aux Pamplemousses, Taboulé aux Crevettes roses et Raisins de Corinthe parfumé à la Menthe

Viande : Rôti de Bœuf, de Porc et de Dinde, Gigot d'Agneau rôti au Thym, Jambon cuit à l'os, Terrine à la Bière Bush, Jambon artisanal Ganda, Salade Charcutière

Accompagnements :
Salade de Pâtes, Salade de Riz, Salade de Pommes de terre mayonnaise, Salade de Tomates et de Haricots verts, Œufs farcis, Carottes râpées, Concombres, Céleris rémoulade, Betteraves rouges

Sauce : Mayonnaise, Cocktail et Tartare, Vinaigrette à la moutarde.

Buffet Exotique

Minimum 30 pers. - 30 €

Poissons : Avocat aux Crevettes, Tartare de Mahi Mahi au Citron vert et Lait de Coco, Crabe au Pamplemousse, Crevettes Roses à décortiquer, Poulpe à l'Andalouse, Saumon frais mariné au Soja

Viande : Salade de Volaille et Mangue, Salade de Bœuf à la Menthe, Millefeuille de Dinde à la Mexicaine

Sauce : Mayonnaise, Cocktail, Vinaigrette au Yaourt

Accompagnements :
Salade de Riz façon Cantonaise, Salade de Quinoa au Légumes Croquants, Carottes râpées à la Marocaine, Salade de Tomates au Pesto, Salade de Feta, Taboulé à la menthe et Raisins de Corinthe, Salade Thaï (nouille et légumes Wok au Soja), Chou chinois, Salade mexicaine (Riz, Maïs, Cœur de Palmier, petits Pois, Poivrons, œuf, Tomates et Pamplemousse)

Fruits : Ananas, Fruits de la passion, Noix de Coco, Pastèques

Les Woks

Poulet aux Ecrevisses

Poulet et Scampis

Dos de Cabillaud

Gambas au Curry vert

Waterzooi Poissons fins

Woks électriques

à partir de 10 personnes - Prix par personne

- **Chili sin Carne** (Veggie).....15 €*
  Sauce tomatée**,** Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges.
  Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Chili con Carne** .....15 €*
  Viande hachée de Boeuf, Sauce tomatée**,** Poivrons, Carottes, Maïs, Haricots rouges
  Accompagné de Riz, Cheddar, Crème épaisse
- **Porc Sukotai**.....16 €*
  Emincé de Porc auté à l'Ail, légèrement parfumé à la Citronnelle
- **Volaille Thaïlandaise** au Curry orange & Lait de Coco.....17 €*
  Courgettes, Tomates, Pois mange-tout, Riz sauvage
- **Poulet aux Ecrevisses**.....17 €*
  Courgettes, Brocolis, Carottes, Jus bisqué, Riz sauvage
- **Brochettes de Poulet et Scampis aux Cacahuètes** .....17,5 €*
  Brochettes de Hauts de cuisse de poulet mariné au soja, pilons de volaille
  à la vietnamienne, brochette de scampis Terraiki, nouilles chionoises, shitake,
  poivrons rouges et germes de soja frais, chou chinois, sauce cacahuètes
- **Porc à l'Ananas et à la Coriandre**.....15,5 €*
  Riz sauvage, Poivrons, Brocolis, Pois mange-tout
- **Pluma Iberico laqué au Sirop de Liège**.....19,5 €*
  Romarin, Cacahuètes, Carottes, Brocolis, Poivrons, Rattes du Touquet
- **Paëlla royale**.....17 €*
  Scampis, Chorizo, Poulet, Crevettes roses, Lotte, Calamars,
  Moules (en saison), Gambas, Pétoncles, Ecrevisses
- **Wok de Gambas au Curry vert**.....17 €*
  Aubergine Thaï, Basilic Thaï, Epis de Mais, Poivrons, shitake,
  feves et germes de soja, Pousses de Bambou, nouilles chinoises
- **Dos de Cabillaud entier** (à partir de **6** personnes).....19 €*
  Sauce Nantua, Ecrevisses, Saumon fumé, Carottes, Champignons, Pommes Duchesse
- **Dos de Saint-Jacques et Lotte** (à partir de **6** personnes).....23 €*
  Brochette de Lotte, tomate cerise et citron confit, noix de Saint-Jacques, Dorade grise,
  Saumon rôti sur peau, jus de Carcasse, chou blanc, chou Romanesco, Brocoli, carottes
- **Waterzooi de Poissons fins et Crustacés** (à partir de **6** personnes).....27,5 €*
  Homard (1/4 personne), Saint-Jacques, Scampis, Lotte, Sébaste, Ecrevisses,
  Julienne de Légumes et Pommes de Terre tournées

* Caution de 50 € par Wok

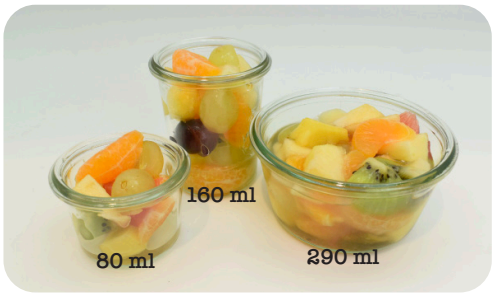
Desserts

minimum 10 pièces de la même sorte (hors plateaux)

	80 ml	160 ml	290 ml
• **Mousse** au Chocolat	1,9 €*	2,6 €*	3,2 €*
• Salade **de Fruits frais**	2,1 €*	2,8 €*	3,5 €*
• **Tiramisu au Spéculoos**	2,3 €*	3,1 €*	3,7 €*
• **Tiramisu Fraise**	3,3 €*	3,8 €*	
• **Dessert du Chef**	3,8 €*		

* Prix hors caution / Min 10 pièces de la même sorte

- Plateau de 24 **mini pâtisseries** (4 sortes).....36 €
- Plateau de 24 **mini brochettes de 3 fruits**.....30 €



Boissons

- Coca, Coca Zéro, Fanta 33 cl.....1,5 €
- Chaudfontaine plate ou pétillante 50 cl.....1,5 €
- Jus d'Orange 50 cl.....2,8 €
  100 cl.....4,4 €
- **Les Vins de la Maison Grafé Lecoq**.....9,5 €
  - Sauvignon de Bordeaux (Blanc)
  - Cépage Merlot (Rouge)
  - Syrah (Rosé)

Commandez et **Payez en ligne : www.morestolaboutique.be**

Lundi	9:30 - 18:30
Mardi	9:30 - 18:30
Mercredi	9:30 - 18:30
Jeudi	9:30 - 18:30
Vendredi	9:30 - 18:30
Samedi	9:30 - 18:30
Dimanche et jours fériés	9:30 - 13:00

Grand Place, 19
7700 Mouscron
+32 (0)56.85.50.45

www.morestolaboutique.be

Tous les prix s'entendent TVA comprise (6%).
Sur commande : Min. 6 jours ouvrés à l'avance
Livraisons gratuites pour les commandes de plus de 300 € (hors cautions), dans un rayon de 10 km

Moresto Le Volailler vous propose...

Vacances d'été
Le Volailler sera fermé
du 18/7 au 7/8

Nos Terrines

- Foie de Volaille
- Pâté de Lapin
- Pâté de Canard
- Potjevlees

Le Foie gras

- Foie gras Maison en bloc ou en tranche

Le Canard

- Magret fumé tranché
- Magret entier +/- 400 gr
- Cuisse de Canard
- Lobe de Foie gras entier cru

La Caille

- Caille entière
- Caille entière désossée
- Caille farcie aux Raisins et Cognac

Le Poulet

- Poulet rôti, circuit court
- Brochette de Volaille
- Gyros de Volaille
- Poulet noir de Bourgogne
- Hamburger de Volaille
- Roulade de Poulet
- Vol-au-vent
- Poussins
- Saucisse de Volaille

Poulets rôtis et ses Accompagnements

La Pintade

- Suprême de Pintade
- Cuisse de Pintade
- Pintade entière

La Dinde de Ferme

- Filet de Dinde
- Cuisse de Dinde
- Carbonade de Dinde

Le Lapin

- Lapin entier découpé
- Cuisse de Lapin
- Pattes avant

Jeunes Pigeons

- Pigeons, origine France

Le volailler

Lundi	fermé
Mardi	8:00 - 13:00
Mercredi	8:00 - 13:00
Jeudi	8:00 - 13:00
Vendredi	8:00 - 18:00
Samedi	8:00 - 18:00
Dimanche	8:00 - 13:00

RUE DE COURTRAI,6
7700 MOUSCRON
+32 (0)56.85.50.44

WWW.MORESTOLEVOLAILLER.BE

Vacances d'été
Le Nano sera fermé
du 18/7 au 7/8

nano

RESTAURANT

www.homard.eu

à la Maison

Homards & Fruits de Mer

Huîtres creuses de Bretagne

Plateau de Fruits de Mer « Belle Escapade »
Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis,
Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

Plateau de Fruits de Mer « Escapade royale »
1/2 Homard, Huîtres creuses, Saumon fumé, Gambas, Langoustines,
Scampis, Baby Gambas, Pandalous, Palourdes, Crevettes, Bulots, Bigorneaux

Plateau « Tout Crustacés »
1/2 Homard, Saumon fumé, Gambas, Langoustines, Scampis,
Baby Gambas, Pandalous, Crevettes grises, Pince de Tourteau

Homard entier grillé à l'Armoricaine
Penne au Parmesan

Homard entier grillé au Beurre blanc
Penne au Parmesan

Homard entier en Belle-Vue
Légumes de Saison

Royal Belgian Caviar
Boîte 30 gr

Plat

Poisson selon arrivage

Penne enrobées de Parmesan, Scampis grillés
Roquette, Epinards, brunoise de Tomates fraîches, Huile de Truffe

Vacances d'été : Nano sera fermé du 12/7 au 3/8 inclus

- **Commandes** en ligne sur **www.nano-resto.be** ou **www.homard.eu**
- **Enlèvement des commandes**
Vendredi (17:30-19:00) & Samedi (17:30-19:00) & Dimanche (11:00-12:30)
Livraisons possibles (voir conditions sur le site internet)
- **Pour tout renseignement :**
+32(0)56.84.13.13 - 34 Grand Place, 7700 Mouscron (Belgique)

MORESTO
Le savoir-fête

Passé Simple
reste ouvert tout l'été

Lundi	11:30 - 21:30
Mardi	11:30 - 21:30
Mercredi	11:30 - 21:30
Jeudi	11:30 - 21:30
Vendredi	11:30 - 22:00
Samedi	11:30 - 22:00
Dimanche	11:30 - 21:30

Cuisine ouverte non stop - 7J/7

Grand-Place, 19
7700 Mouscron
+32 (0)56.85.50.40
www.passesimple-resto.be

Lundi	12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00
Mardi	12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00
Mercredi	12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00
Jeudi	12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:00
Vendredi	12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30
Samedi	12:00 - 22:30
Dimanche	12:00 - 22:00

365 J/an - 7J/7
Cuisine non stop le weekend

rue de Tournai,9
7700 Mouscron
+32 (0)56.85.50.30
www.lacloche-resto.be

La Cloche
reste ouverte tout l'été

Vacances d'été
Le Nano sera fermé
du 18/7 au 7/8

Lundi	12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
Mardi	fermé
Mercredi	fermé
Jeudi	12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
Vendredi	12:00 - 15:00 / 19:00 - 22:00
Samedi	19:00 - 22:00
Dimanche	12:00 - 15:00

Restaurant

Grand-place,34
7700 Mouscron
+32 (0)56.84.13.13
www.nano-resto.be

Brasse-Temps
reste ouvert
tout l'été

Brasserie Taverne - Restaurant

Chaussée de Courtrai, 2
7503 Tournai
+32 (0)69.56.09.69
www.brassetemps.be

Lundi	11:30 - 21:30
Mardi	11:30 - 21:30
Mercredi	11:30 - 21:30
Jeudi	11:30 - 21:30
Vendredi	11:30 - 22:00
Samedi	11:30 - 22:00
Dimanche	11:30 - 21:30

Micro-Brasserie Taverne - Restaurant

Zoning des grands Prés
7000 Mons
+32 (0)65.84.94.14
www.brassetemps.be

Lundi	11:00 - 23:00
Mardi	11:00 - 23:00
Mercredi	11:00 - 23:00
Jeudi	11:00 - 23:00
Vendredi	11:00 - 23:00
Samedi	11:00 - 23:00
Dimanche	11:00 - 23:00