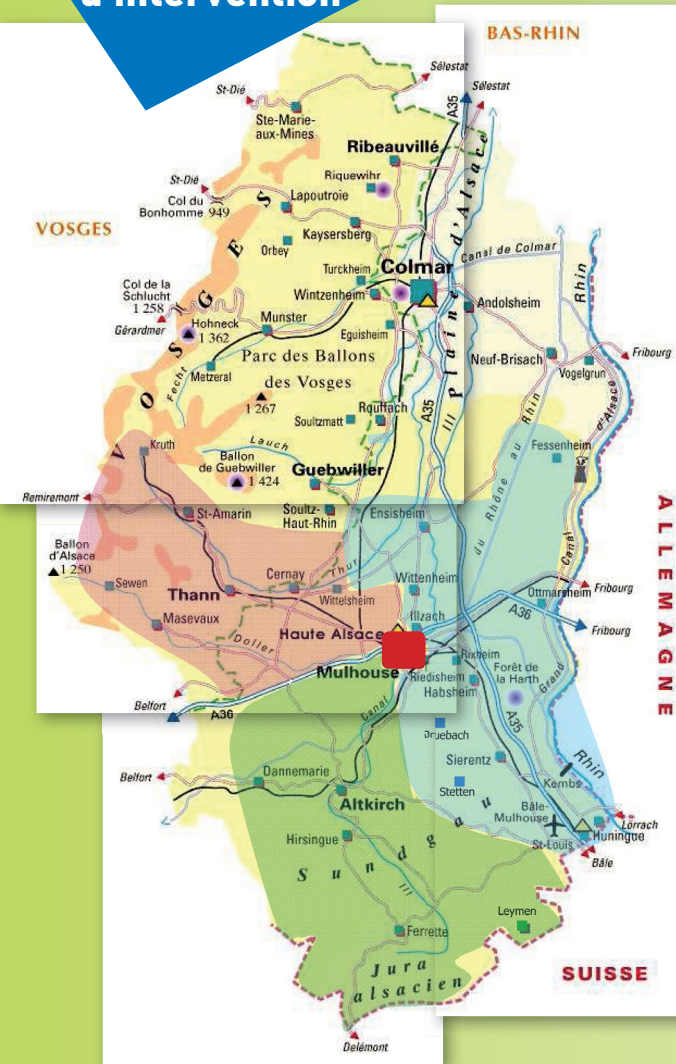


Répartition des
secteurs
d'intervention



- Secteur Sundgau
- Secteur Bande Rhénane
- Secteur Mulhouse
- Secteur Cernay

Nous livrons dans plus de 150 communes
du Haut-Rhin



Accueil

Réactivité

Qualité

Rigueur

Savoir-faire

Personnalisation

Discrétion



4 rue des Castors 68200 MULHOUSE

03 89 33 52 90
www.asame.fr

**Portage
de
repas
à
domicile**



*Une cuisine
savoureuse,
cuisinée par
de vrais chefs
et servie sur
assiette ...*

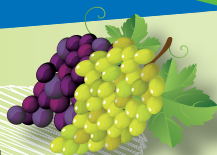


**Pour commander vos repas
et pour toute information
Tél. 03 89 33 52 90**



une solution avantageuse

- **menus complets et équilibrés**
- **plats présentés** dans de la vaisselle en porcelaine, livrés en camion réfrigéré
- **de la cuisine locale** adaptée à vos goûts, variée toute l'année
- **sur demande** : sans sel ajouté ; mixé ; diabétique et autres régimes
- **menus à thème**
- **propositions de remplacement**



Composition des menus

- **Menu Léger** : un potage, un plat principal, un pain.
- **Menu Senior** : un potage ou une entrée, un plat principal, un fromage ou un dessert, un pain.
- **Menu Suggestion** : un potage ou une entrée, un plat principal, un fromage, un dessert, un pain.



Tarifs au 1^{er} septembre 2015

Menu Léger : 5,80 €
Menu Senior : 6,55 €
Menu Suggestion : 7,99 €

Portage : 4,05 €

Pour commander vos repas et pour toute information

Tél. 03 89 33 52 90



Des menus personnalisables



Exemple d'un menu Suggestion

Salade vigneronne
Paupiette de lapin au jus de braisage
Pommes noisette / Légumes verts
Fromage
Ananas au sirop



Nous vous proposons les menus par semaine avec un menu de remplacement. Bien sûr, nous nous adaptons au régime des personnes. Nous préparons également des repas spéciaux pour les fêtes et autres événements.

Exemple de menu de Noël

Rillettes aux deux saumons maison
Filet de dinde en croûte
Spätzles sauce forestière
Fromage
Bûche aux marrons



De plus, le service Portage de Repas participe à votre équilibre alimentaire. Il réalise des repas à thème et adhère à la Semaine du goût.

Exemple de menu pour la Semaine du goût

Velouté panais et céleri raves
Purée de rutabaga à la mozzarella
Poulet chasseur
Fromage
Tarte aux pommes, marrons et miel

Le service du portage repas applique les six principes fondamentaux suivants :



- 1 Accueil et réactivité** : un interlocuteur unique. Sur un simple appel en semaine avant 10h, le repas vous est livré sous 48 heures.
- 2 Transparence et rigueur** : une liste des menus déposée à votre domicile une semaine à l'avance pour choisir en toute tranquillité.
- 3 Personnalisation et suivi** : une prestation ajustée à vos besoins et qui évolue avec vous. Pour toute question ou réclamation, nous restons à votre écoute.
- 4 Savoir faire** : des restaurateurs attentifs, qui ont l'amour de leur métier.
- 5 Respect et discrétion** : des porteurs serviables et discrets, à votre écoute.
- 6 Qualité et amélioration** : une démarche qualité constante au plus près de vos attentes.

une réduction d'impôt

Prestation éligible à une réduction d'impôts, conformément à l'article 199 sexdecies du Code Général des Impôts.

