



Livraison de repas chauds à domicile

TRAITEUR

RESTOBELGE

Cuisinés comme vous,
chez nous !

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ,
RIEN DE PLUS SIMPLE !

Plats de remplacement au prix du plat du jour

- | | |
|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 110 Omelette jambon et fromage | 191 Scampis (5) aux légumes grillés, riz |
| 113 Saucisse de campagne, légume | 192 Scampis grillés (5) au pesto rouge, penne |
| 114 Spaghettis bolognaise | 194 Filet de poisson pané (suppl. 1,00€) |
| 196 Émincé de volaille au curry, riz | 195 Gratin de poisson (suppl. 1,00€) |
| 197 Cordon bleu, légume | 193 Tortellini épinard / ricotta (végétarien) |
| 198 Pain de viande, légume ou compote | 200 Poêlée végétarienne p. nature, pâtes ou riz |
| 199 Cuisse de poulet, compote ou légume | 202 Burger végétarien, légume du jour, p. sautées |
| 188 Bœuf bourguignon, p. au jus | 203 Tagliatelles aux scampis (5), sauce tomate |
| 190 Cuisse de canard à l'orange, chicon braisé, purée | |

Suggestions

Chaudes (livrées avec potage et dessert pour abonnés 3 jours/semaine ou +)

- | | |
|------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| 111 Scampis à l'ail 12,50€ | 120 Steak grillé, légumes..... 11,50€ |
| 112 Scampis sur lit de courgette 12,50€ | 153 Poussin estragon/champignons 10,00€ |
| 145 Boulettes, sauce tomate 9,80€ | 159 Langue de bœuf au Madère..... 11,50€ |
| 115 Pâtes jambon et fromage 9,80€ | 134 Cuisse de lapin aux pruneaux..... 13,00€ |
| 127 Pâtes au saumon fumé..... 9,80€ | 161 Côtes d'agneau garnies 15,00€ |
| 108 Nouilles sautées, légumes & poulet..... 9,80€ | 162 Rognon de veau Restobelge..... 13,50€ |
| 109 Lasagne maison..... 10,00€ | 163 Côte de veau, champignons..... 15,50€ |
| 147 Rosbif, trois légumes..... 10,00€ | 166 Foie de veau, 3 légumes..... 15,50€ |
| 149 Boudins entre ciel et terre 9,80€ | 167 Osso Bucco, riz..... 13,50€ |
| 116 Chicons au gratin 9,80€ | 168 Souris d'agneau, légumes sautés 15,00€ |
| 148 Vol-au-vent..... 9,80€ | 123 Truite meunière ou estragon 10,00€ |
| 118 Demi-poulet, compote 9,80€ | 124 Médaillon de sole ostendaise..... 13,50€ |
| 119 Demi-poulet, légumes 9,80€ | 131 Tilapia meunière, légumes 10,00€ |
| 121 Poularde waterzooï 9,80€ | 126 Saumon dijonnais 11,50€ |
| 136 Carbonnades Rodenbach 10,00€ | 128 Filet de lotte blancs de poireaux..... 13,50€ |
| 135 Choucroute maison 11,00€ | 129 Sole meunière..... 18,00€ |
| 137 Blanquette de veau 11,00€ | 130 Dos de cabillaud à la flamande 12,50€ |
| 138 Navarin d'agneau, p. nature 10,50€ | 132 Aile de raie aux câpres..... 13,00€ |
| 139 Escalope milanaise, tagliatelles..... 12,50€ | 170 Civet de biche 13,00€ |
| 143 Côte de porc, légumes 10,00€ | 201 Ravier de légumes 3,50€ |
| 144 Mini-jambonneau d'Ardenne à l'ancienne... 12,00€ | |

Froides (livrées sans potage et dessert)

- | |
|------------------------------------------------|
| 010 Œuf à la russe..... 8,50€ |
| 013 Tomate aux crevettes grises 14,50€ |
| 014 Pêche au thon, crudités..... 9,00€ |
| 027 Jambon de Parme au melon 11,00€ |
| 017 Roulade jambon Argenteuil..... 8,50€ |
| 019 Américain préparé 9,50€ |
| 021 Assiette anglaise..... 10,00€ |
| 022 Filet de saumon froid 11,50€ |
| 018 Rosbif, crudités..... 10,00€ |
| 024 Saumon fumé 11,00€ |
| 009 Salade Caesar..... 10,00€ |
| 029 Salade & crudités, vinaigrette 7,00€ |

Les suggestions peuvent être coupées ou moulues.
Possibilité de repas sans sel, liste sur demande.

Commandes

02 478 52 66

par téléphone

(au plus tard avant 8h30 pour les plats du jours
Et avant 7h30 pour les suggestions)

02 479 56 27 par Fax (la veille)

Vins

Bouteilles de blanc ou de rouge :

¼l : 3,50€ - ¾l : 9,00€

info@restobelge.be par courriel (la veille)

Nos menus sont sur www.restobelge.be



Livraison de repas chauds à domicile

TRAITEUR

RESTOBELGE

Cuisinés comme vous,
chez nous !

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ,
RIEN DE PLUS SIMPLE !

Repas du 20 juillet au 30 août 2020

- Lun 20 *Chipolata de volaille, compote mixte, p. vapeur*
 Mar 21 **Fermé (fête Nationale)**
 Mer 22 *Suprême de poulet waterzooï, p. persillées*
 Jeu 23 *Steak haché suisse, brunoise de courgette, p. nature*
 Ven 24 *Pâtes carbonnara*
 ou *Filet de colin pané, sauce tartare, p. vapeur (suppl. 1,00€)*
 Sam 25 *Couscous maison (pilon poulet, merguez), semoule de blé*
 ou *Langue de bœuf au Madère, p. Duchesse (suppl. 2,50€)*
 Lun 27 *Cuisse de volaille, ratatouille de légumes, p. vapeur*
 Mar 28 *Saucisse de campagne, chou rouge, p. purée*
 Mer 29 *Médaille Orloff, princesses, p. persillées*
 Jeu 30 *Pain de viande, petits pois à la française, p. Duchesse*
 Ven 31 *Tortis jambon et fromage*
 ou *Gratin de poisson, p. purée (suppl. 1,00€)*
 Sam 01 *Navarin d'agneau, p. nature*
 ou *Mini-jambonneau d'Ardenne, p. pin (suppl. 3,00€)*
 Lun 03 *Blanquette de dinde à l'ancienne, riz*
 Mar 04 *Carbonnades à la flamande, stoemp aux carottes*
 Mer 05 *Cordon-bleu, compote mixte, p. purée*
 Jeu 06 *Fricassée de porc au vin blanc, champignons, p. vapeur*
 Ven 07 *Pâtes à la provençale*
 ou *Filet de tilapia sauce ostendaise, brocolis, p. nature (+ 1,00€)*
 Sam 08 *Boulettes sauce tomate, p. Duchesse*
 ou *Cuisse de lapin aux pruneaux, p. Duchesse (suppl. 4,00€)*
 Lun 10 *Coq au vin, p. persillées*
 Mar 11 *Tomate farcie, riz*
 Mer 12 *Médaille de porc, asperges à la crème, p. nature*
 Jeu 13 *Oiseau sans tête, stoemp aux chou vert*
 Ven 14 *Spaghetti bolognaise*
 ou *Cabillaud à la flamande, chicons, p. vapeur (suppl. 1,00€)*
 Sam 15 **Fermé (fête de l'Assomption)**
 Lun 17 *Vol-au-vent, riz*
 Mar 18 *Chipolata, potée liégeoise*
 Mer 19 *Bœuf bourguignon, p. nature*
 Jeu 20 *Cuisse de poulet au Boursin, salsifis, p. purée*
 Ven 21 *Cordon-bleu, pâtes tomate et basilic*
 ou *Truite sans arrête meunière, princesses, p. nature (+ 1,00€)*
 Sam 22 *Médaille de dindonneau, Clamart, p. Duchesse*
 ou *Coquelet fine champagne aux pleurotes, p. pin (suppl. 3,00€)*
 Lun 24 *Suprême de poulet archiduc, jardinière de légumes, p. nature*
 Mar 25 *Crépinette ardennaise, brunoise de céleri, p. nature*
 Mer 26 *Boudins entre ciel et terre, compote, p. Duchesse*
 Jeu 27 *Rôti de porc, chou-fleur Mornay, p. persillées*
 Ven 28 *Lasagne maison*
 ou *Dos de lieu dijonnaise, carottes, p. Duchesse (suppl. 1,00€)*
 Sam 29 *Hamburger d'agneau, flageolets à crème, p. purée*
 ou *Coucou de Malines brabançonne, gratin dauphinois (+ 3,50€)*

Suggestion du Chef :

173 **Paëlla maison** 10,50€

TARIF

Prix d'un menu pris par jour :
le menu comprend :
potage, plat du jour, dessert
La livraison est gratuite

1 jour par semaine :	9,50€ (9,50€/menu)
2 jours par semaine:	19,00€ (9,50€/menu)
3 jours par semaine :	27,00€ (9,00€/menu)
4 jours par semaine :	36,00€ (9,00€/menu)
5 jours par semaine :	42,50€ (8,5€/menu)
6 jours par semaine :	51,00€ (8,5€/menu)

Pour les dimanches et jours fériés,
livraison possible
la veille d'une suggestion chaude
(à réchauffer) ou froide.

Les repas peuvent être livrés
coupés ou moulus.

Possibilité de repas sans sel,
liste sur demande.

Adaptation possible pour allergie.

Commandes

02 478 52 66

par téléphone

(au plus tard avant 8h30
pour les plats du jours
Et avant 7h30
pour les suggestions)

02 479 56 27

par Fax (la veille)

info@restobelge.be

par courriel (la veille)

Nos menus sont sur
www.restobelge.be