



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 | <b>204 Spaghettis bolognaise végétarien</b>       |

## Suggestions

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

- |  |   |
|--|---|
| 111 Scampis à l'ail..... 12,50€                      | 120 Steak grillé, légumes..... 12,00€             |
| 112 Scampis sur lit de courgette ..... 12,50€        | 153 Poussin estragon/champignons ..... 10,50€     |
| 145 Boulettes, sauce tomate ..... 10,00€             | 159 Langue de bœuf au Madère ..... 11,50€         |
| 115 Pâtes jambon et fromage..... 10,00€              | 134 Cuisse de lapin aux pruneaux ..... 13,00€     |
| 127 Pâtes au saumon fumé..... 10,50€                 | 161 Côtes d'agneau garnies..... 16,00€            |
| 108 Nouilles sautées, légumes & poulet..... 10,00€   | 162 Rognon de veau Restobelge ..... 14,00€        |
| 109 Lasagne maison ..... 10,00€                      | 163 Côte de veau, champignons ..... 16,00€        |
| 147 Rosbif, trois légumes ..... 10,00€               | 166 Foie de veau, 3 légumes..... 16,00€           |
| 149 Boudins entre ciel et terre..... 10,00€          | 167 Osso Bucco, riz..... 13,50€                   |
| 116 Chicons au gratin..... 10,00€                    | 168 Souris d'agneau, légumes sautés..... 15,00€   |
| 148 Vol-au-vent ..... 10,00€                         | 123 Truite meunière ou estragon..... 10,00€       |
| 118 Demi-poulet, compote..... 10,00€                 | 124 Médaillon de sole ostendaise..... 13,50€      |
| 119 Demi-poulet, légumes..... 10,00€                 | 131 Tilapia meunière, légumes..... 10,00€         |
| 121 Poularde waterzooï..... 10,00€                   | 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 ..... 13,00€    | 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€                      |
| <b>013 Tomate aux crevettes grises ..... 17,00€</b> |
| 014 Pêche au thon, crudités..... 9,00€              |
| 027 Jambon de Parme au melon ..... 11,00€           |
| 017 Roulade jambon Argenteuil ..... 9,00€           |
| 019 Américain préparé ..... 10,00€                  |
| 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€       |

## Vins

Bouteilles de blanc ou de rouge :

¼ l : 3,50€ - ¾ l : 9,00€

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)

**info@restobelge.be** par courriel (la veille)

**Suite aux hausses de prix des matières première, nous devons augmenter le tarif des suggestions, mais nous avons décidé de ne pas augmenter les plats du jour et plats de remplacement.**



Livraison de repas chauds à domicile

TRAITEUR

RESTOBELGE

Cuisinés comme vous,  
chez nous !

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ,  
RIEN DE PLUS SIMPLE !

### Repas du 12 octobre au 22 novembre 2020

- Lun 12 *Cordon bleu de dinde, stoemp chou de Bruxelles*  
 Mar 13 *Spiringue braisée, petits pois & carottes, p. nature*  
 Mer 15 *Boudins entre ciel et terre, compote, p. purée*  
 Jeu 15 *Oiseau sans tête, salsifis à la crème, p. nature*  
 Ven 16 *Macaroni jambon et fromage*  
 ou *Dos de lieu homardine, épinards branche, p. vapeur (+1,00€)*  
 Sam 17 *Couscous maison (merguez et pilon de poulet)*  
 ou *Souris d'agneau, brocolis, gratin dauphinois (+6,00€)*  
 Lun 19 *Suprême de poulet waterzooï, p. nature*  
 Mar 20 *Rôti de porc, stoemp aux poireaux*  
 Mer 21 *Blanquette aux champignons, riz*  
 Jeu 22 *Crépinette ardennaise, stoemp au chou vert*  
 Ven 23 *Spaghettis bolognaise*  
 ou *Aile de raie, beurre citronné, brocolis, p. nature (+1,00€)*  
 Sam 24 *Dindonneau au poivre vert, endives à la crème, p. vapeur*  
 ou *Langue de bœuf au Madère, p. Duchesse (+2,50€)*  
 Lun 26 *Vol-au-vent à la Reine, p. purée*  
 Mar 27 *Pain de viande à la moutarde, chou rouge, p. purée*  
 Mer 28 *Cuisse de poulet, princesses, p. nature*  
 Jeu 29 *Courgette farcie, riz*  
 Ven 30 *Torti à la carbonara*  
 ou *Poisson pané, sauce tartare, p. persillées (+1,00€)*  
 Sam 31 *Rôti de dinde, asperge à la crème, p. nature*  
 ou *Cuisse de lapin aux pruneaux, p. Duchesse (+4,50€)*  
 Lun 02 *Potée liégeoise, chipolata sauce à l'aneth*  
 Mar 03 *Bœuf Bourguignon, p. au jus*  
 Mer 04 *Cuisse de poulet, compote hawaïenne, p. persillées*  
 Jeu 05 *Choucroute maison, p. purée*  
 Ven 06 *Cordon bleu, pâtes sauce pesto rouge*  
 ou *Truite sans arrête aux blancs de poireaux, p. nature (+1,00€)*  
 Sam 07 *Hamburger de volaille, chicons, p. purée*  
 ou *Blanquette de veau à l'ancienne, riz (+2,00€)*  
 Lun 09 *Rôti de porc sauce estragon, stoemp aux carottes*  
 Mar 10 *Boulettes à la liégeoise, princesses, p. purée*  
 Mer 11 **Fermé (Armistice)**  
 Jeu 12 *Filet de volaille au Boursin, choux de Bruxelles, p. nature*  
 Ven 13 *Pâtes à la provençale*  
 ou *Dos de cabillaud et légumes à la flamande, p. purée (+1,00€)*  
 Sam 14 *Cuisse de volaille à l'orientale, p. au jus*  
 ou *Civet de biche, pomme aux airelles, p. duchesse (+4,00€)*  
 Lun 16 *Émincé de volaille au curry, riz*  
 Mar 17 *Boudins entre ciel et terre, compote, p. Duchesse*  
 Mer 18 *Tomate farcie sauce napolitaine, p. sautées*  
 Jeu 19 *Saucisse de campagne sauce échalotes, princesses, p. purée*  
 Ven 20 *Lasagne maison*  
 ou *Filet de tilapia, sauce ostendaise, carottes, p. vapeur (+1,00€)*  
 Sam 21 *Navarin d'agneau, p. nature*  
 ou *Suprême de faisane aux légumes anciens, p. pin (+4,00€)*

### Suggestion du Chef :

174 *Poulet pané aux épinards sauce béarnaise, p nature* 10,50€

### TARIF

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

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

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

**Les vendredis et samedis et veille  
de jour férié,  
veuillez compter MINIMUM  
30 minutes de plus à votre horaire  
de livraison habituel**

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)