

est fier de vous servir.

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ, RIEN DE PLUS SIMPLE!

### **TARIF**

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

#### Repas du 20 mai au 22 juin 2024

Mar 21 Mer 22 Jeu 23 Ven 24 ou	Choucroute maison, p. purée
Lun 27 Mar 28 Mer 29 Jeu 30 Ven 31	Spaghetti bolognaise
ou Sam 01 ou	Filet de lieu, épinards à la crème, p. purée (+1,00€) Couscous maison ( merguez et pilon) Cuisse de lapin aux pruneaux, p. purée (+4,50€)
Lun 03 Mar 04	Émincé de porc, sauce à l'oignon, stoemp aux choux vert Cuisse de volaille waterzooï, p. au jus
Mer 05 Jeu 06 Ven 07 ou	Pain de viande moutarde, ratatouille de légumes, p. nature Macaroni jambon et fromage Filet de colin pané, sauce tartare, p. nature (+1,00€)
ou 08	Dindonneau au poivre vert, asperges à la crème, p. nature Blanquette de veau, riz (+1.50€)
Mar 11 Mer 12 Jeu 13	Boudins entre ciel et terre, compote, p. purée Steak haché ardennais, trio de choux, grains de blé Rôti de dinde à la moutarde, stoemp au potiron Médaillon Orloff, macédoine de légumes, purée Lasagne maison
ou Sam 15 ou	Waterzooï de poisson, p. persillées Hamburger, légumes campagnards. p. purée Coquelet aux pleurotes, p. pin (+3,50€)
Lun 17 Mar 18 Mer 19	Suprême de poulet archiduc, petits légumes, p. persillées Rôti de spiringue braisé, légumes grillés, p. nature Tomate farcie, riz
Jeu 20 Ven 21 ou	Chicons au gratin, p. Duchesse
	Mijoté de bœuf aux champignons, p. nature Coucou de Malines, asperges, gratin dauphinois (+4,00€)

**12,50€** (12,50€/menu) **2 jours par semaine:** 

1 jour par semaine :

**25,00€** (12,50€/menu)

3 jours par semaine :

**37,50**€ (12,50€/menu) **4 jours par semaine** :

**50,00€** (12,50€/menu)

5 jours par semaine :

**60,00€** (12,00€/menu)

6 jours par semaine :

**72,00**€ (12,00€/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)

### Suggestion du Chef :

173 Poulet sauce aigre douce façon Restobelge...... 12,50€

#### La tarte du mois :

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ, RIEN DE PLUS SIMPLE!

# Plats de remplacement au prix du plat du jour

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

### **Suggestions**

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

	Scampis à l'ail, riz15,00€		
	Scampis sur lit de courgette, p. nature 15,00€		
	Boulettes, sauce tomate, purée13,00€		
115	Pâtes jambon et fromage13,00€	134	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée 16,50€
127	Pâtes au saumon fumé13,50€	161	Côtes d'agneau garnies, p. nature 17,00€
108	Nouilles sautées, légumes & poulet 13,00€	162	Rognon de veau Restobelge, purée 16,00€
109	Lasagne du chef13,50€	163	Côte de veau, champignons, p. nature 17,00€
147	Rosbif, trois légumes, p. nature14,50€	166	Foie de veau, 3 légumes, p. nature18,00€
149	Boudins entre ciel et terre, purée13,00€	167	Osso Bucco, riz
116	Chicons au gratin, purée13,00€	123	Truite meunière ou estragon, p. nature 13,00€
148	<i>Vol-au-vent, purée</i> 13,00€	124	<i>Médaillon de sole ostendaise, purée</i> 16,00€
118	Demi-poulet, compote, purée13,00€	131	Tilapia meunière, légumes, p. nature 13,00€
119	Demi-poulet, légumes, p. nature13,00€	126	Saumon dijonnais, purée14,00€
121	Poularde waterzooï, p. nature13,00€	172	Trio de poissons à l'ostendaise, p. sautée . 15,00€
136	Carbonnades Rodenbach, purée13,50€	129	Sole meunière, p. nature19,00€
135	Choucroute garnie, purée14,00€	130	Dos de cabillaud à la flamande, purée 15,00€
	Blanquette de veau, purée14,00€		
138	Navarin d'agneau, princesse, p. nature 14,00€	201	Ravier de légumes5,50€
139	Escalope milanaise, tagliatelles15,00€		
143	Côte de porc, légumes, purée13,50€	Pot	age supplémentaire2,00€
144	Mini-jambonneau à l'ancienne, p. nature 15,00€		

#### Froides (livrées sans potage et dessert)

010	Œuf à la russe11,00€
014	Pêche au thon, crudités12,50€
027	Jambon de Parme au melon12,50€
017	Roulade jambon Argenteuil12,00€
019	Américain préparé12,00€
021	Assiette anglaise13,00€
022	Filet de saumon froid
018	Rosbif, crudités13,50€
024	<i>Saumon fumé</i> 13,50€
009	<i>Salade Caesar</i> 12,00€
028	Quiche lorraine sur son lit de salade 12,50€
029	Salade & crudités, vinaigrette10,00€

### <u>Vins</u>

blanc ou rouge : ¼l : 4,50€ - ¾l : 10,00€ Les suggestions peuvent être coupées ou moulues. Possibilité de repas sans sel, liste sur demande.

### <u>Commandes</u>

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)