

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

1 jour par semaine :

Repas du 18 août au 20 septembre 2025

Lun 18 Blanquette de dinde à l'ancienne, riz Mar 19 Bœuf bourguignon, p. au jus Mer 20 Rôti de porc, sauce cross & Blackwell, p. purée Jeu 21 Oiseau sans tête, petits pois à la française, P. nature Ven 22 Macaroni, jambon et fromage Cabillaud crumble, carottes vichy, p. vapeur (+ 1,00€) Sam 23 Pain de viande à l'italienne, légumes campagnards, p. purée Suprême de pintadeau miel/thym, purée au panais (+ 4,00€) ou Lun 25 Boudins entre ciel et terre, compote, p. purée Mar 26 Cordon-bleu, princesses, p. nature Spiringue braisée, sauce moutarde, mélange de légumes, p. nature Mer 27 Jeu 28 Emincé de volaille sauce aigre doux, riz Ven 29 Pâtes carbonara ou Filet de lieu noir, sauce homardine, lég de saison, p. nature (+ 1,00€) Sam 30 Navarin d'agneau, p. nature Coucou de Malines, chicons braisés, p. pin (+ 4,00€) OU Lun 01 Suprême de volaille sauce archiduc, p. persillées Boulettes sauce tomate, pâtes grecques Mar 02 Mer 03 Mijoté de bœuf aux carottes, riz Jeu 04 Saucisse de campagne, chou rouge, p. persillées Ven 05 Spaghettis bolognaise Filet de colin pané, mélange de légumes, s. tartare, p. vapeur (+ 1,00€) ou Sam 06 Bitock de bœuf, asperge à la crème, p. purée Mini-Jambonneau d'Ardennes, P. persillées (+ 3,00€) OU Lun 08 Cuisse de poulet waterzooï, p. nature Hamburger, chou-fleur Mornay, p. noisette Mar 09 Mer 10 Médaillon Orloff, légumes de saison, pomme de terre en cubes Jeu 11 Chipolata, potée liégeoise Ven 12 Lasagne maison Truite sans arrêtes aux amandes, p. persillées (+1,00€) ou Sam 13 Couscous maison (pilon poulet & merguez) Blanquette de veau, p. vapeur (+ 2,00€) ou Lun 15 Vol-au-vent, p. purée Mar 16 Crépinette ardennaise, purée au céleri rave Mer 17 Carbonnades à la flamande, stoemp aux carottes Jeu 18 Chicons au gratin, p. purée Ven 19 Pâtes à la provençale Filet de merlan bleu, florentine, p. nature (+ 1,00€) ou Sam 20 Mijoté de bœuf aux oignons, p. nature Coquelet aux trois légumes, gratin dauphinois (+ 3,00€) Suggestion du Chef:

2 jours par semaine: 25,00€ (12,50€/menu) 3 jours par semaine : 37,50€ (12,50€/menu)

12,50€ (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)

La tarte du mois :

Plats de remplacement au prix du plat du jour

110 Omelette jambon et fromage	191 Scampis aux légumes grillés, riz (+1,00€)
113 Saucisse de campagne, légume	192 Scampis grillés au pesto rouge, penne (+1,00€)
114 Spaghettis bolognaise	194 Filet de poisson pané (+1,00€)
196 Émincé de volaille au curry, riz	195 Gratin de poisson (+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, sauce tomate (+1,00€)
190 Cuisse de canard à l'orange, chicon braisé, purée	

Suggestions

Chaudes (livrées avec potage et dessert

111	<i>Scampis à l'ail, riz</i> 15,00€	120	Steak grillé, légumes, p. nature15,00€		
112	Scampis sur lit de courgette, p. nature 15,00€	153			
145	Boulettes, sauce tomate, purée13,00€	0€ 159 Langue de bœuf au Madère, purée 15,00€			
115	Pâtes jambon et fromage13,00€	134	34 Cuisse de lapin aux pruneaux, purée 16,50€		
127	Pâtes au saumon fumé13,50€	161	61 Côtes d'agneau garnies, p. nature 17,00€		
108	Nouilles sautées, légumes & poulet 13,00€	162	Rognon de veau Restobelge, purée 16,00€		
	Lasagne du chef13,50€				
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€		
	<i>Vol-au-vent, purée</i> 13,00€				
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€		
	Choucroute garnie, purée14,00€				
137	Blanquette de veau, purée14,00€	117	Couscous (merguez et pilon de poulet) 13,50€		
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	<i>Mini-jambonneau à l'ancienne, p. nature</i> 15,00€				

Froides

038	Salade Niçoise	13.50€
010	Œuf à la russe	11,00€
014	Pêche au thon, crudités	12,50€
027	Jambon de Parme au melon	12,50€
017	Roulade jambon Argenteuil	12,00€
019	Américain préparé	12,00€
021	Assiette anglaise	13,00€
022	Filet de saumon froid	13,50€
	Rosbif, crudités	
	Saumon fumé	
009	Salade Caesar	12,00€
028	Quiche lorraine sur son lit de salade	12,50€
029	Salade & crudités, vinaigrette	10,00€

blanc ou rouge : 1/4 : 4,50€ - 3/4 : 10,00€ 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)