

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ, RIEN DE PLUS SIMPLE!

Votre traiteur Restobelge est fier de vous servir.

TARIFS

Le menu se compose de : 1 potage, 1 plat du jour, 1 dessert La livraison est gratuite Prix du menu par jour de commande:

1 jour par semaine :

12,50€ (12,50€/menu)

2 jours par semaine:

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)

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

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

Les vendredi, samedi 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 à 7h30 pour les plats du jour et les suggestions)

02 479 56 27

par Fax (la veille)

info@restobelge.be par courriel (la veille)

Repas du 01 décembre au 04 janvier 2026

- Lun 01 Boudin entre ciel et terre, compote, p. purée
- Mar 02 Roti de porc sauce cross & Blackwell, p. duchesse,
- Mer 03 Carbonade façon Restobelge, p. vapeur
- Jeu 04 Cuisse de poulet, petit-pois et carotte, p. persillées
- Ven 05 Boulettes sauce tomate, pâtes grecques
- ou Filet de merlan bleu homardine, brocolis, p.nature (+1,00€)
- Sam 06 Hamburger de bœuf, jardinière de légumes, p. nature Mini jambonneau au miel et moutarde, p. pin (+3,00€) ou
- Lun 08 Saucisse de campagne, chou rouge, p. purée
- Mar 09 Coq au vin, p. au jus
- Mer 10 Boulettes à la liégeoise, stoemp aux carottes
- Jeu 11 Spiringue braisé, sauce estragon, purée bruxelloise
- Ven 12 Lasagne maison
- Filet de colin sauce ciboulette, princesses ,p. vapeur (+1,00€) ou
- Sam 13 Dindonneau au poivre vert, chicons braisés, p. Duchesse
- Blanquette de veau à l'ancienne, riz (+2,00€)
- Lun 15 Émincé de volaille sauce aigre-doux, riz. Mar 16 Cordon bleu, Carottes paysannes, p. vapeur.
- Mer 17 Asperge gratiné au jambon, p. purée
- Jeu 18 Crépinette ardennaise, stoemp au potiron
- Ven 19 Spaghettis à la bolognaise
- ou Hamburger de saumon sauce à l'aneth, p. nature (+1,00€)
- Sam 20 Couscous maison (pilon de poulet et merguez) Steack d'agneau au romarin, p. grenaille (+3,50€)
- Lun 22 Filet de volaille, jardinière de légumes, p. nature
- Mar 23 Pain de viande à l'ancienne, légumes grillés, p. persillées
- Mer 24 Boudins entre ciel et terre, compote aux raisins, p. purée
- Jeu 25 Fête de Noël (fermé)
- Ven 26 Pâtes jambon et fromage
- Waterzooï de poisson, p. nature (+1,00€)
- Sam 27 Navarin d'agneau, p. au jus
- Pintade à la brabançonne, p. pin (+4,00€) ou
- Lun 29 Vol-au-vent. riz
- Mar 30 Chipolata aux fines herbes, potée liégeoise
- Mer 31 Choucroute maison, p. purée
- Jeu 01 Nouvel An (fermé)
- Ven 02 Pâtes à la provençale
- Poisson pané, sauce tartare, p. persillées (+1,00€) ou
- Sam 03 Rôti de dinde, petits pois à la française, p. purée
- Cuisse de lapin à la kriek, cerise, p. rissolées (+4,00€)

Suggestion du Chef:

182 ragout Marcassin, 1/2 Pomme cassonade purée 18,00€

La tarte du mois :

39 Tarte citron meringuée......4,00€

VOUS OUVREZ, VOUS MANGEZ, RIEN DE PLUS SIMPLE!

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 | 204 Spaghettis bolognaise végétarien |

<u>Suggestions</u>

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

| 111 | Scampis à l'ail, riz | 120 | Steak grillé, légumes, p. nature 15,00€ |
|-----|-------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------------------|
| | Scampis sur lit de courgette, p. nature 15,00€ | | |
| 145 | Boulettes, sauce tomate, purée13,00€ | 159 | Langue de bœuf au Madère, purée 15,00€ |
| | Pâtes jambon et fromage13,00€ | | |
| 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€ |
| | 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 |
| | Chicons au gratin, purée13,00€ | | |
| 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€ |
| | 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€ |
| | 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 (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 13,50€ |
| 018 | Rosbif, crudités13,50€ |
| 024 | <i>Saumon fumé</i> 13,50€ |
| 009 | Salade Caesar12,00€ |
| | 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)