



Votre traiteur Restobelge
est fier de vous servir.



VOUS OUVREZ,
VOUS MANGEZ,
RIEN DE PLUS SIMPLE !

Repas du 05 Janvier au 07 février 2026

Lun 05	Cuisse de poulet, compote de pommes, p. purée
Mar 06	Bœuf bourguignon, p. au jus
Mer 07	Cordon bleu, stoemp au choux
Jeu 08	Steak haché suisse, macédoine de légumes, p. au romarin
Ven 09	Spaghetti à la bolognaise
ou	Filet de merlan bleu, poireaux à la crème, p. nature (+1,00€)
Sam 10	Dindonneau sauce poivre vert, carottes Vichy, p. purée
Ou	Coucou de Malines à l'orange, fagot d'haricots, p. duchesse (+4,00€)
Lun 12	Saucisse de campagne, chou rouge, p. persillées
Mar 13	Emincé de volaille sauce aigre-doux, Riz
Mer 14	Mignonette de porc, Purée au fenouil
Jeu 15	Roulade de courgette farcies, pâtes grecques
Ven 16	Pâtes à la carbonara
ou	Filet de colin sauce ciboulette, princesses ,p. vapeur (+1,00€)
Sam 17	Cuisse de poulet à l'orientale, p. au jus
Ou	Blanquette de veau à l'ancienne, riz (+1,50€)
Lun 19	Boudins entre ciel et terre, compote, p. purée
Mar 20	Carbonnades façon Restobelge, stoemp aux carottes
Mer 21	Oiseau sans tête, brocolis, p. persillées
Jeu 22	Waterzooï de poulet, p. nature
Ven 23	Pâtes à la provençale
ou	Filet de limande pané, sauce tartare, p. persillées (+1,00€)
Sam 24	Couscous maison (pilon de poulet et merguez)
ou	Poussin aux pleurotes, Chicons braisés, p. noisettes (+2.50€)
Lun 26	Filet de volaille Archiduc, p. en cubes
Mar 27	Pain de viande à l'ancienne, petit pois et carotte échalotte, p. nature
Mer 28	Choucroute maison, p. purée
Jeu 29	Roti de porc sauce cross Blackwell, Choux fleurs, p. persillées
Ven 30	Lasagne maison
ou	tilapia sauce curry-coco, riz pilaf (+1,00€)
Sam 31	Rôti de dinde, salsifis à la crème, p. purée
Ou	Cuisse de lapin façon Restobelge, p. rissolées (+4,00€)
Lun 02	Émincé de volaille au curry, riz aux légumes
Mar 03	Chicons gratin. p. purée
Mer 04	Boulette sauce tomate, champignon, pâtes grecques
Jeu 05	chipolata, potée liégeoise
Ven 06	Macaroni jambon et fromage
ou	Truite sans arrête aux amandes, p. persillées (+1,00€)
Sam 07	Hamburger de bœuf, haricot sauce tomate, p. purée
Ou	Coquelet, courgettes au four, gratin dauphinois (+ 3,00€)

Suggestion du Chef :

184 Cabillaud florentine gratiné, p. purée 14,00€

La tarte du mois :

32 Tarte aux abricots 4,00€

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:

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 vendredi, samedi et veille de
jour férié,
veuillez compter MINIMUM
30 minutes de plus à votre ho-
raire 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)

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*
 188 *Bœuf bourguignon, p. au jus*
 190 *Cuisse de canard à l'orange, chicon braisé, purée*

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*
 203 *Tagliatelles aux scampis, sauce tomate (+1,00€)*
 204 *Spaghettis bolognaise végétarien*

Suggestions

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

111 <i>Scampis à l'ail, riz</i>	15,00€	120 <i>Steak grillé, légumes, p. nature</i>	15,00€
112 <i>Scampis sur lit de courgette, p. nature</i>	15,00€	153 <i>Poussin estragon ou champignons, purée</i>	13,50€
145 <i>Boulettes, sauce tomate, purée</i>	13,00€	159 <i>Langue de bœuf au Madère, purée</i>	15,00€
115 <i>Pâtes jambon et fromage</i>	13,00€	134 <i>Cuisse de lapin aux pruneaux, purée</i>	16,50€
127 <i>Pâtes au saumon fumé</i>	13,50€	161 <i>Côtes d'agneau garnies, p. nature</i>	17,00€
108 <i>Nouilles sautées, légumes & poulet</i>	13,00€	162 <i>Rognon de veau Restobelge, purée</i>	16,00€
109 <i>Lasagne du chef</i>	13,50€	163 <i>Côte de veau, champignons, p. nature</i>	17,00€
147 <i>Rosbif, trois légumes, p. nature</i>	14,50€	166 <i>Foie de veau, 3 légumes, p. nature</i>	18,00€
149 <i>Boudins entre ciel et terre, purée</i>	13,00€	167 <i>Osso Bucco, riz</i>	16,50€
116 <i>Chicons au gratin, purée</i>	13,00€	123 <i>Truite meunière ou estragon, p. nature</i>	13,00€
148 <i>Vol-au-vent, purée</i>	13,00€	124 <i>Médaillon de sole ostendaise, purée</i>	16,00€
118 <i>Demi-poulet, compote, purée</i>	13,00€	131 <i>Tilapia meunière, légumes, p. nature</i>	13,00€
119 <i>Demi-poulet, légumes, p. nature</i>	13,00€	126 <i>Saumon dijonnais, purée</i>	14,00€
121 <i>Poularde waterzooï, p. nature</i>	13,00€	172 <i>Trio de poissons à l'ostendaise, p. sautée</i>	15,00€
136 <i>Carbonnades Rodenbach, purée</i>	13,50€	129 <i>Sole meunière, p. nature</i>	19,00€
135 <i>Choucroute garnie, purée</i>	14,00€	130 <i>Dos de cabillaud à la flamande, purée</i>	15,00€
137 <i>Blanquette de veau, purée</i>	14,00€	117 <i>Couscous (merguez et pilon de poulet)</i>	13,50€
138 <i>Navarin d'agneau, princesse, p. nature</i>	14,00€	201 <i>Ravier de légumes</i>	5,50€
139 <i>Escalope milanaise, tagliatelles</i>	15,00€		
143 <i>Côte de porc, légumes, purée</i>	13,50€		
144 <i>Mini-jambonneau à l'ancienne, p. nature</i>	15,00€		
		<i>Potage supplémentaire</i>	2,00€

Froides (livrées sans potage et dessert)

010 <i>Œuf à la russe</i>	11,00€
014 <i>Pêche au thon, crudités</i>	12,50€
027 <i>Jambon de Parme au melon</i>	12,50€
017 <i>Roulade jambon Argenteuil</i>	12,00€
019 <i>Américain préparé</i>	12,00€
021 <i>Assiette anglaise</i>	13,00€
022 <i>Filet de saumon froid</i>	13,50€
018 <i>Rosbif, crudités</i>	13,50€
024 <i>Saumon fumé</i>	13,50€
009 <i>Salade Caesar</i>	12,00€
028 <i>Quiche lorraine sur son lit de salade</i>	12,50€
029 <i>Salade & crudités, vinaigrette</i>	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 jour
 Et avant 7h30 pour les suggestions)

02 479 56 27 par Fax (la veille)

info@restobelge.be par courriel (la veille)

Vins

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

Les suggestions peuvent être coupées ou moulues.