



Votre traiteur Restobelge
est fier de vous servir.



TRAITEUR
RESTOBELGE

VOUS OUVREZ. VOUS MANGEZ. RIEN DE PLUS SIMPLE !

Repas du 07 septembre au 10 octobre 2026

- Lun 07 Cordon bleu, choux de Bruxelles, p. purée
Mar 08 Roti de porc sauce aux poivres, petits légumes, p. nature
Mer 09 Cuisse de poulet, compote pomme et ananas, p. persillées.
Jeu 10 Steak haché suisse, snijboontjes, p. carré
Ven 11 Pâtes jambon et fromage
ou Filet de limande pané, sauce tartare, p. vapeur (+1,00€)
Sam 12 Bitock de boeuf, légumes ratatouille, P. purée
ou Pintadeau à l'orange, légumes grillés, p. pin (+2,50€)
- Lun 14 Boudin entre ciel et terre, compote, p. purée
Mar 15 Suprême de poulet waterzooï, p. persillées
Mer 16 Bœuf bourguignon, riz
Jeu 17 Boulette sauce tomate, pâtes grecques
Ven 18 Pâtes carbonara
ou Cabillaud crumble, épinard à la crème, p. nature (+1,00€)
Sam 19 Navarin d'agneau, p. nature
ou Cuisse de lapin aux pruneaux, p. purée (+ 4,00€)
- Lun 21 Saucisse de campagne, chou rouge, p. purée
Mar 22 Emincé de volaille sauce curry, riz pilaf
Mer 23 Oiseau sans tête, petit-pois et carottes, p. persillées
Jeu 24 Carbonnades à la flamande, stoemp aux carottes
Ven 25 Pâtes à la Proençale
ou Filet de merlan sauce homardine, brocolis, p. nature (+1,00€)
Sam 26 Cuisse de poulet à l'orientale, p. purée
ou Blanquette de veau, p. purée (+2,50€)
- Lun 28 Cuisse de volaille sauce Archiduc, p. persillées
Mar 29 Chipolata sauce échalotte, potée liégeoise
Mer 30 Boulette à la liégeoise, carotte paysannes, p. purée
Jeu 01 Médailillon Orloff, légumes de saison, p. nature
Ven 02 Spaghettis bolognaise
ou Waterzooï de poisson, p. persillés (+1,00€)
Sam 03 Couscous maison (pilon poulet, merguez), semoule de blé
ou Mini jambonneau à l'ancienne, gratin Dauphinois (+2,50€)
- Lun 05 Mijoté de bœuf aux champignons, p. nature
Mar 06 Pain de viande, chou rouge, p. noisette
Mer 07 Emincé de volaille sauce aigre doux, riz
Jeu 08 Roti de porc sauce Cross&Blackwell, choufleur, p. purée
Ven 09 Cordon bleu, pâtes sauce tomate et basilic
ou filet de lieu au vin blanc, duo de carotte, p. nature (+1,00€)
Sam 10 Médailillon de dindonneau, haricots sauce tomate, p. purée
ou Coquelet au romarin, légumes, p. grenaille (+4,00€)

Suggestion du Chef :

176 Escalope à la parmigiana, pâtes

La tarte du mois :

36 Tarte aux abricots

14,50 €

4,00 €

TARIFS

Prix du menu par jour de commande :

1 jour par semaine :

13,00 € (13,00€/menu)

2 jours par semaine:

26,00 € (13,00€/menu)

3 jours par semaine :

39,00 € (13,00€/menu)

4 jours par semaine :

52,00 € (13,00€/menu)

5 jours par semaine :

62,50 € (12,50€/menu)

6 jours par semaine :

75,00 € (12,50€/menu)

La livraison est gratuite

Le menu se compose de :

1 potage, 1 plat du jour, 1 dessert

Les repas peuvent être livrés
coupés ou moulus.

Possibilité de repas sans sel,
liste sur demande.

Adaptation possible pour allergie.

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

Commandes :

02 478 52 66

par téléphone

(au plus tard le matin à 7h30
pour plat du jour et suggestions)

info@restobelge.be

par courriel (la veille)

Livraison de repas chauds à domicile



Votre traiteur Restobelge
est fier de vous servir.



TRAITEUR
RESTOBELGE

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
- 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 froides

- | | |
|---|---------|
| 010 Œuf à la russe | 12,50 € |
| 014 Pêche au thon, crudités | 13,00 € |
| 027 Jambon de Parme au melon | 13,00 € |
| 017 Roulade jambon Argenteuil | 12,50 € |
| 019 Américain préparé | 13,00 € |
| 021 Assiette anglaise | 13,50 € |
| 022 Filet de saumon froid | 14,00 € |
| 018 Rosbif, crudités | 14,00 € |
| 024 Saumon fumé | 14,00 € |
| 009 Salade Caesar | 13,00 € |
| 028 Quiche lorraine sur son lit de salade | 13,00 € |
| 029 Salade & crudités, vinaigrette | 12,00 € |

Vins

- | | |
|-----------------------|---------|
| 1/4l blanc ou rouge : | 5,00 € |
| 3/4l blanc ou rouge : | 11,00 € |

Les repas peuvent être livrés coupés ou moulus.
Possibilité de repas sans sel, liste sur demande.
Adaptation possible pour allergie.

Suggestions chaudes

- | | |
|--|---------|
| 111 Scampis à l'ail, riz | 15,00 € |
| 112 Scampis sur lit de courgette, p. nature | 15,00 € |
| 145 Boulettes, sauce tomate, purée | 14,00 € |
| 115 Pâtes jambon et fromage | 14,00 € |
| 127 Pâtes au saumon fumé | 14,50 € |
| 108 Nouilles sautées, légumes & poulet | 14,00 € |
| 109 Lasagne du chef | 14,00 € |
| 147 Rosbif, trois légumes, p. nature | 14,50 € |
| 149 Boudins entre ciel et terre, purée | 14,00 € |
| 116 Chicons au gratin, purée | 14,00 € |
| 148 Vol-au-vent, purée | 14,00 € |
| 118 Demi-poulet, compote, purée | 14,00 € |
| 119 Demi-poulet, légumes, p. nature | 14,00 € |
| 121 Poularde waterzooï, p. nature | 14,00 € |
| 136 Carbonnades Rodenbach, purée | 14,50 € |
| 135 Choucroute garnie, purée | 14,50 € |
| 137 Blanquette de veau, purée | 14,50 € |
| 138 Navarin d'agneau, princesse, p. nature | 14,50 € |
| 139 Escalope milanaise, tagliatelles | 15,00 € |
| 143 Côte de porc, légumes, purée | 14,50 € |
| 144 Mini-jambonneau à l'ancienne, p. nature | 15,00 € |
| 120 Steak grillé, légumes, p. nature | 15,50 € |
| 153 Poussin estragon ou champignons, purée | 14,50 € |
| 159 Langue de bœuf au Madère, purée | 15,00 € |
| 134 Cuisse de lapin aux pruneaux, purée | 16,50 € |
| 161 Côtes d'agneau garnies, p. nature | 17,00 € |
| 162 Rognon de veau Restobelge, purée | 16,00 € |
| 163 Côte de veau, champignons, p. nature | 17,00 € |
| 166 Foie de veau, 3 légumes, p. nature | 18,00 € |
| 167 Osso Bucco, riz | 16,50 € |
| 123 Truite meunière ou estragon, p. nature | 14,00 € |
| 124 Médaillon de sole ostendaise, purée | 16,00 € |
| 131 Tilapia meunière, légumes, p. nature | 14,00 € |
| 126 Saumon dijonnais, purée | 14,50 € |
| 172 Trio de poissons à l'ostendaise, p. sautée | 15,50 € |
| 129 Sole meunière, p. nature | 19,00 € |
| 130 Dos de cabillaud à la flamande, purée | 15,00 € |
| 117 Couscous (merguez et pilon de poulet) | 14,00 € |
| 201 Ravier de légumes | 6,00 € |
| Potage supplémentaire | 2,00 € |

Commandes :

02 478 52 66

par téléphone (au plus tard le matin à 7h30
pour le plat du jour et les suggestions)

02 479 56 27

par Fax (la veille)

info@restobelge.be

par courriel (la veille)