



Votre traiteur Restobelge
est fier de vous servir.



TRAITEUR
RESTOBELGE

VOUS OUVREZ. VOUS MANGEZ. RIEN DE PLUS SIMPLE !

Repas du 12 octobre au 14 novembre 2026

- Lun 12 *Boudins entre ciel et terre, compote, p. purée*
 Mar 13 *Roti de porc sauce aux poivres, petits légumes, p. nature*
 Mer 14 *Crépinette, stoemp aux poireaux*
 Jeu 15 *Emincé de volaille sauce curry, riz*
 Ven 16 *Pâtes à la provençale*
 ou *Filet de limande pané, sauce tartare, p. vapeur (+1,00€)*
 Sam 17 *Bitock de boeuf, légumes ratatouille, P. purée*
 ou *Pintadeau à l'orange, légumes grillés, p. pin (+2,50€)*
- Lun 19 *Bœuf bourguignon, riz*
 Mar 20 *Choucroute maison, p. purée*
 Mer 21 *Suprême de poulet waterzooï, p. persillées*
 Jeu 22 *Boulette sauce tomate, riz*
 Ven 23 *Pâtes carbonnara*
 ou *Filet de merlan sauce vierge, p. persillées (+1,00€)*
 Sam 24 *Navarin d'agneau, p. nature*
 ou *Cuisse de lapin à la flamande, p. purée (+ 4,00€)*
- Lun 26 *Cordon bleu, compote, p. purée*
 Mar 27 *Saucisse de campagne, légumes de saison, p. nature*
 Mer 28 *steak haché suisse, jardinière de légumes, p. purée*
 Jeu 29 *Carbonnades à la flamande, stoemp aux carottes*
 Ven 30 *Lasagne maison*
 ou *Filet de lieu sauce homardine, légumes du jour, p. nature (+1,00€)*
 Sam 31 *Pain de viande à l'ancienne, p. purée*
 ou *Blanquette de veau, p. purée (+2,50€)*
- Lun 02 *Chipolata, potée liégeoise*
 Mar 03 *Rôti de porc sauce estragon, carottes vichy, p. nature*
 Mer 04 *Cuisse de poulet, compote, p. purée*
 Jeu 05 *Chicons au gratin, p. purée*
 Ven 06 *Pâtes jambon fromage*
 ou *Cabillaud crumble, poireaux à la crème, p. nature*
 Sam 07 *Couscous maison (pilon poulet, merguez), semoule de blé*
 ou *Coucou de Malines à l'orange, chicons, p. noisette (+4,00€)*
- Lun 09 *Saucisse de volaille, Chou rouge, p. purée*
 Mar 10 *Médaillon Orloff, carottes vichy, p. nature*
 Mer 11 **Fermé (Armistice)**
 Jeu 12 *Mijoté de bœuf aux champignons, p. nature*
 Ven 13 *Spaghettis bolognaise*
 ou *Filet de lieu sauce ostendaise, brocolis, p. nature (+1,00€)*
 Sam 14 *Cuisse de poulet à l'orientale, p. vapeur*
 ou *Steak d'agneau, légumes, p. sautées (+4,00€)*

Suggestion du Chef :

185 *Moussaka*

La tarte du mois :

36 *Tarte aux riz*

14,00€

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



TRAITEUR
RESTOBELGE

VOUS OUVREZ. VOUS MANGEZ. RIEN DE PLUS SIMPLE !

Votre traiteur Restobelge
est fier de vous servir.

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

- | | |
|---------------------|---------|
| ½l blanc ou rouge : | 5,00 € |
| ¾l 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)