



**BXL TRAITEUR**

**0488 27 66 36**

*Livraisons de repas à domicile à Bruxelles sur l'heure du midi*

POUR 1 JOUR OU POUR CHAQUE JOUR

[www.bxltraiteur.be](http://www.bxltraiteur.be)

Des repas équilibrés, du jour, variés, avec potage et dessert

**A partir de 12,00 € livraison gratuite**

## Plats du jour JUILLET 2025 .

Mar 01	Cuisse de poulet sauce chasseur, p.nature
Mer 02	Chipolata, stoemp aux carottes
jeu 03	Médailon orloff, petit pois, p.nature
ven 04	Macaroni jambon & fromage Filet de colin meunière, sauce tartare, princesses, p.nature (+1,00€)
sam 05	Blanquette de dinde, riz Poussin aux pleurotes, gratin dauphinois (+2,00€)
lun 07	Pain de viande, stoemp aux potiron
mar 08	Boudin blanc & noir, compote, purée
mer 09	Chicon gratin, purée
jeu 10	Steak haché de boeuf, stoemp aux choux vert
ven 11	Pâtes aux pesto rouge, petits légumes, lardons Cabillaud à la flamande, épinard à la crème, p.nature (+1,00€)
sam 12	Rôti de dinde, courgette à la crème, p.nature Osso buco, riz (+2,00€)
lun 14	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée
mar 15	Chipolata de volaille, endives à la crème, p.nature
mer 16	Boulettes sauce tomates, purée
jeu 17	Vol-au-vent, riz
ven 18	Lasagne Tilapia sauce sauce dijonnaise, princesses, p.nature (+1,00€)
sam 19	Navarin d'agneau, p.nature Coucou de Malines, brocoli, purée (+2,00€)
lun 21	<b>Fête Nationale ( jour férié ) pas de livraison.</b>
mar 22	Cordon bleu de dinde, compote, purée
mer 23	Carbonnade à la bières, purée
jeu 24	Boulettes à la liégeoise, stoemp aux potiron
ven 25	Pâtes carbonara Filet de lieu noir sauce Oostendaise, p.nature (+1,00€)
sam 26	Couscous merguez (non piquant) Jambonneau moutarde à l'ancienne, légumes, p.pin (+2,00€)
lun 27	Cuisse de poulet, compote, purée
Mar 28	Crépinettes ardennaise, salsifis à la crème, p.nature
Mer 29	Rôti de porc à la moutarde, potée Liégeoise
Jeu 30	Saucisse de campagne, choux rouge, purée
Ven 31	Spaghetti bolognaise Gratin de poisson, purée (+1,00€)

Vos commandes par

**Tél ou SMS**

**0488 27 66 36**

Mail

[info@bxltraiteur.be](mailto:info@bxltraiteur.be)

Tél

02 304 34 11

**Livraison le midi  
du lundi au samedi inclus**

**Livraison à l'étage**

**POUR TOUS :**

- (pré)pensionné
- personne isolé
- personne à mobilité réduite
- malade
- famille
- travailleur/télétravail
- société
- etc...

Plats coupés ou moulus sur demande

Changez : légumes et  
compote -- purée, p. nature  
et riz

Selon vos envies  
**supplément potage 2,50€**  
**supplément dessert (tarte) 2,50€**

**TIRAMISU 3.50€**

**SUGGESTIONS AU VERSO**



**De 1 à 4 jours par semaine = 12,50 € par menu (potage, plat du jour et dessert)**

**A partir de 5 jours par semaine = 12,00 € par menu (potage, plat du jour et dessert)**

**Menu = (potage, plat du jour, dessert et livraison gratuite)**

**Les commandes au plus tard la veille avant 16H00.**



**BXL TRAITEUR — 0488 27 66 36**

*Livraisons de repas à domicile à Bruxelles sur l'heure du midi*

POUR 1 JOUR OU POUR CHAQUE JOUR

[www.bxltraiteur.be](http://www.bxltraiteur.be)

—La baguette 2,50€ -----

### Suggestions au prix du plat du jour

P01	Pain de viande, compote, purée
P02	Pain de viande, légumes, p.nature
P03	Cuisse de poulet, compote, purée
P04	Cuisse de poulet, légumes, p.nature
P05	Spaghetti bolognaise
P06	Omelette lardon & fromage
P07	Macaroni jambon & fromage
P08	Emincé de volaille à l'indienne, riz

### Suggestions au prix du plat du jour

P09	Saucisse de campagne, légumes, p.nature
P10	Vol au vent, riz
P11	Cordon bleu de dinde, compote, purée
P12	Tortellini au fromage
P13	Cordon bleu, pâtes au basilic

**!!! Promotion du mois de JUILLET !!!**

**F51** Carpaccio de boeuf, roquette parmesan

### Suggestions chaudes

C01	Boudin blanc & noir, compote, purée	13,50€
C02	Blanquette de veau à l'ancienne, purée	14,00€
C03	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée	14,00€
C04	Boulette sauce tomate, purée	13,50€
C05	Chicon gratin, purée	13,50€
C07	Cuisse de poulet waterzoï, p.nature	13,50€
C08	Demi poulet rôti, compote, purée	14,00€
C09	Demi poulet rôti, légumes, p.nature	14,00€
C10	Poussin à l'estragon, purée	14,00€
C11	Carbonade à la bières, purée	14,00€
C12	Langue de boeuf au madère, purée	14,00€
C13	Rognon de veau grand-mère, purée	14,50€
C14	Osso buco, riz	15,00€
C15	Tagliatelle saumon fumé & fines herbes	14,00€
C16	Foie de veau, légumes, p.nature	15,50€
C18	Rosbif, légumes, p.nature	14,50€
C20	Poêlée de légumes végétarien, pâtes	13,50€
C21	Poêlée de légumes végétarien, riz	13,50€
C22	Poêlée de légumes végétarien, p.nature	13,50€
C25	Tagliatelles aux scampis (8),tomate basilic	14,00€
<b>C26</b>	<b>Ravioli ricotta épinard</b>	<b>14,00€</b>
C29	Filet de colin meunière, sauce tartare, légumes, p.nature	14,00€
C30	Dos de cabillaud à la flamande, purée	14,00€
C31	Filet de tilapia à l'ostendaise, p.nature	14,00€
C32	Saumon à la dijonnaise, purée	14,50€
C33	Scampis à l'ail, riz(10)	14,50€
C34	Côte de porc, légumes, p.nature	14,00€
C35	Côte d'agneau, légumes, pommes sautées	16,00€
C36	Navarin d'agneau aux légumes, p.nature	15,50€
<b>C37</b>	<b>Lasagne aux épinards</b>	<b>13,50€</b>
C50	Choucroute garnie	14,00€
C51		13,50€
C52	Lasagne	14,00€
<b>C53</b>	<b>Filet de tilapia meunière, légumes, p.nature</b>	<b>14,00€</b>
	<b>Pâtes crémeuse aux dés de poulet</b>	

### Suggestions chaudes

C54	Joue de porc au vin blanc grand mère, (lardon & champignons),purée	14,00€
C55	Jambonneau sauce moutarde, légumes, purée	14,00€
C56	Cuisse de canard à l'orange, princesses, p.sautées	14,00€
<b>C59</b>	<b>Cuisses de grenouille, riz</b>	<b>17,50€</b>
C57	Lasagne au saumon & poireau	15,00€
C60	Ailes de raie aux câpres, p.nature	15,00€
C61	Couscous merguez (non piquant)	13,50€
C62	Lotte aux blanc de poireau, p.nature	15,00€
C93	Caille (1) farcie aux foie gras, purée aux coeur d'artichauts	18,00€

### Suggestions froides

<b>F01</b>	<b>Salade de thon, crudités</b>	<b>13,50€</b>
<b>F02</b>	<b>Américain préparé, crudités</b>	<b>13,50€</b>
<b>F03</b>	<b>Oeufs dur à la russe, crudités</b>	<b>13,50€</b>
<b>F04</b>	<b>Roulade de jambon aux asperges, crudités</b>	<b>13,50€</b>
<b>F05</b>	<b>Saumon fumé, crudités</b>	<b>14,00€</b>
<b>F06</b>	<b>Jambon de parme au melon cavaillon</b>	<b>14,00€</b>
<b>F07</b>	<b>Filet de saumon, crudités</b>	<b>14,50€</b>
<b>F08</b>	<b>Jambon Serrano, crudités</b>	<b>14,00€</b>
<b>F11</b>	<b>Tomate mozzarella</b>	<b>14,00€</b>
<b>F12</b>	<b>Filet de hareng à la russe, crudités</b>	<b>13,50€</b>
<b>F13</b>	<b>Filet de truite fumé, crudités</b>	<b>13,50€</b>
<b>F15</b>	<b>Rosbif, crudités</b>	<b>14,50€</b>
<b>F16</b>	<b>Pâté Ardennais, crudités</b>	<b>14,00€</b>
<b>F18</b>	<b>Quiche au saumon &amp; poireaux, crudités</b>	<b>14,00€</b>
<b>F19</b>	<b>Salade César, crudités</b>	<b>14,00€</b>
<b>F22</b>	<b>Magret de canard fumé, crudités</b>	<b>19,00€</b>

**Les suggestions sont livrés avec potage et dessert . Contactez-nous pour tous renseignements concernant les allergènes. Demander notre carte de vins et de bières. Le panier de fruits(5)de saison 7,00€ .**