



# 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 DECEMBRE 2025 .



lun 01	Saucisse de campagne, stoemp bruxellois
mar 02	Cuisse de poulet, carottes ,p.nature
mer 03	Chicon gratin, purée
jeu 04	Rôti de porc à la moutarde, céleri à la crème, p.nature
ven 05	Pâtes carbonara
sam 06	Saumon à la dijonnaise, purée (+1,00€) Boulettes à la liégeoise, stoemp au potiron Osso buco, riz (+2,00€)
lun 08	Cordon bleu de dinde, compote, purée
mar 09	Crépinettes ardennaise, princesse, p.nature
mer 10	Vol-au-vent, riz
jeu 11	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée
ven 12	Spaghetti bolognaise
sam 13	Filet de colin meunière, sauce tartare, carottes, p.nature (+1,00€) Navarin d'agneau, p.nature Jambonneau moutarde à l'ancienne, légumes, p.pin (+2,00€)
lun 15	Steak haché de boeuf, petit pois, p.nature
Mar 16	Suprême de poulet à l'estragon, choux rouge, p.nature
Mer 17	Carbonnade à la bières, purée
Jeu 18	Chipolata, céleri à la crème, p.nature
ven 19	Lasagne
sam 20	Filet de lieu à la flamande, chicon, p.nature (+1,00€) Couscous merguez (non piquant) Coucou de Malines sauce à l'orange, princesses, p.nature (+2,00€)
Lun 22	Pain de viande, poireau à la crème, purée
Mar 23	Cuisse de poulet waterzoï, p.nature
Mer 24	Boudin blanc & noir, compote, purée
Jeu 25	<b>NOEL ( jour férié ) pas de livraison.</b>
Ven 26	Macaroni jambon & fromage
sam 27	Filet tilapia sauce homardine ,p.nature (+1,00€) Chipolata, potée Liégeoise Poussin aux pleurotes, gratin dauphinois (+2,00€)
Lun 29	Boulettes sauce tomates, purée
Mar 30	Suprême de volaille à l'estragon, petits pois, p.nature
Mer 31	Choucroute garnie, purée

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€**

**Brésilienne ou  
Tiramisu 3,50€**

**SUGGESTIONS AU VERSO**



**DEMANDEZ LE MENU POUR**   
 **NOEL ET NOUVEL-AN**

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 gratuit)

**Les commandes au plus tard la veille avant 15H00.**



# BXL TRAITEUR — 0488 27 66 36

Livrasons 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 DECEMBRE !!!**

**P51 Cuisse de canard à l'orange, princesses, p.sautéées**

## Suggestions chaudes

C01	Boudin blanc & noir, compote, purée	14,00€
C02	Blanquette de veau à l'ancienne, purée	14,00€
C03	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée	14,00€
C04	Boulette sauce tomate, purée	14,00€
C05	Chicon gratin, purée	14,00€
C07	Cuisse de poulet waterzoï, p.nature	14,00€
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	14,00€
C21	Poêlée de légumes végétarien, riz	14,00€
C22	Poêlée de légumes végétarien, p.nature	14,00€
C25	Tagliatelles aux scampis (8),tomate basilic	14,00€
C26	Ravioli ricotta épinard	14,00€
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€
C37	Lasagne aux épinards	14,00€
C50	Choucroute garnie	14,00€
C51	Lasagne	14,00€

## Suggestions chaudes

C52	Filet de tilapia meunière, légumes, p.nature	14,00€
C53	Pâtes crémeuse aux dés de poulet	14,00€
C54	Joue de porc au vin blanc grand mère, (lardon & champignons),purée	14,00€
C55	Jambonneau sauce moutarde, légumes, purée	14,00€
C57	Lasagne au saumon & poireau	15,00€
C60	Ailes de raie aux câpres, p.nature	15,00€
C61	Couscous merguez (non piquant)	14,00€
C62	Lotte aux blanc de poireau, p.nature	15,00€
C70	<b>Civet de biche, p.airelles, purée</b>	15,00€

## Suggestions froides

F01	Salade de thon, crudités	14,00€
F02	Américain préparé, crudités	14,00€
F03	Oeufs dur à la russe, crudités	14,00€
F04	Roulade de jambon aux asperges, crudités	14,00€
F05	Saumon fumé, crudités	14,00€
F06	Jambon de parme au melon cavaillon	14,00€
F07	Filet de saumon, crudités	14,50€
F11	Tomate mozzarella	14,00€
F12	Filet de hareng à la russe, crudités	14,00€
F13	Filet de truite fumé, crudités	14,00€
F15	Rosbif, crudités	14,50€
F18	Quiche au saumon & poireaux, crudités	14,00€
F19	Salade César, crudités	14,00€
F22	Magret de canard fumé, crudités	19,00€
F30	<b>Pâté Ardennais, crudités</b>	14,00€
F33	<b>Tête pressée, crudités</b>	14,00€

Les suggestions sont livrés avec potage et dessert .  
Demander notre carte de vins et de bières.

Contactez-nous pour tous renseignements concernant les allergènes.  
Le panier de fruits(5)de saison 7,00€ .