



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

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

A partir de 12,50 € livraison gratuite

Plats du jour FÉVRIER 2026 .

lun 02	Pain de viande, choux rouge, purée
mar 03	Suprême de poulet à l'estragon, petits pois, p.nature
mer 04	Rôti de porc à la moutarde, salsifis à la crème, p.nature
jeu 05	Carbonnade à la bières, purée
ven 06	Pâtes carbonara
sam 07	Filet tilapia sauce au blanc de poireau, p.nature (+1,00€) Chipolata, potée Liégeoise Poussin aux pleurotes, gratin dauphinois (+2,00€)
lun 09	Boulettes sauce tomates, purée
Mar 10	Choucroute garnie, purée
Mer 11	Boudin blanc & noir, compote, purée
Jeu 12	Vol-au-vent, riz
ven 13	Spaghetti bolognaise Saumon à la dijonnaise, purée (+1,00€)
sam 14	Couscous merguez (non piquant) Osso buco, riz (+2,00€)
Lun 16	Crépinettes ardennaise, petits pois , p.nature
Mar 17	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée
Mer 18	Saucisse de campagne, stoemp bruxellois
Jeu 19	Cordon bleu de dinde, compote, purée
Ven 20	Macaroni jambon & fromage Filet de lieu à la flamande, princesses, p.nature (+1,00€)
sam 21	Navarin d'agneau, p.nature Jambonneau moutarde à l'ancienne, légumes, purée (+2,00€)
Lun 23	Boulettes à la liégeoise, stoemp au carottes
Mar 24	Chicon gratin, purée
Mer 25	Médaillon orloff, asperge à la crème, p.nature
Jeu 26	Cuisse de poulet, carottes, p.nature
Ven 27	Lasagne Tilapia Ostendaise, brocoli, p.nature (+1,00€)
Sam 28	Blanquette de dinde, riz Coquelet fine champagne, chicons, p.pin (+2,00€)

Vos commandes par

Tél ou SMS

0488 27 66 36

Mail

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



**Tous nos plats peuvent se
conserver 2 à 3 jours au frigo**

De 1 à 4 jours par semaine = 13,00 € par menu (potage, plat du jour et dessert)

A partir de 5 jours par semaine = 12,50 € 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.

**—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 Février!!!	
P51	Cordon bleu, pâtes tomate basilic

Suggestions chaudes

C01	Boudin blanc & noir, compote, purée	14,50€
C02	Blanquette de veau à l'ancienne, purée	14,50€
C03	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée	14,50€
C04	Boulette sauce tomate, purée	14,50€
C05	Chicon gratin, purée	14,50€
C07	Cuisse de poulet waterzoï, p.nature	14,50€
C08	Demi poulet rôti, compote, purée	14,50€
C09	Demi poulet rôti, légumes, p.nature	14,50€
C10	Poussin à l'estragon, purée	14,50€
C11	Carbonade à la bières, purée	14,50€
C12	Langue de boeuf au madère, purée	14,50€
C13	Rognon de veau grand-mère, purée	15,00€
C14	Osso buco, riz	15,50€
C15	Tagliatelle saumon fumé & fines herbes	14,50€
C16	Foie de veau, légumes, p.nature	16,00€
C18	Rosbif, légumes, p.nature	15,00€
C20	Poêlée de légumes végétarien, pâtes	14,50€
C21	Poêlée de légumes végétarien, riz	14,50€
C22	Poêlée de légumes végétarien, p.nature	14,50€
C25	Tagliatelles aux scampis (8),tomate basilic	14,50€
C26	Ravioli ricotta épinard	14,50€
C29	Filet de colin meunière, sauce tartare, légumes, p.nature	14,50€
C30	Dos de cabillaud à la flamande, purée	14,50€
C31	Filet de tilapia à l'ostendaise, p.nature	14,50€
C32	Saumon à la dijonnaise, purée	15,00€
C33	Scampis à l'ail, riz(10)	15,00€
C34	Côte de porc, légumes, p.nature	14,50€
C35	Côte d'agneau, légumes, pommes sautées	17,00€
C36	Navarin d'agneau aux légumes, p.nature	16,00€
C37	Lasagne aux épinards	14,50€
C50	Choucroute garnie	14,50€
C51	Lasagne	14,50€

Suggestions chaudes

C52	Filet de tilapia meunière, légumes, p.nature	14,50€
C53	Pâtes crémeuse aux dés de poulet	14,50€
C54	Joue de porc au vin blanc grand mère, (lardons & champignons),purée	14,50€
C55	Jambonneau sauce moutarde, légumes, purée	14,50€
C56	Cuisse de canard à l'orange, princesses, p.sautéées	14,50€
C57	Lasagne au saumon & poireau	15,50€
C60	Ailes de raie aux câpres, p.nature	15,50€
C61	Couscous merguez (non piquant)	14,50€
C62	Lotte aux blanc de poireau, p.nature	15,50€

Suggestions froides

F01	Salade de thon, crudités	14,50€
F02	Américain préparé, crudités	14,50€
F03	Oeufs dur à la russe, crudités	14,50€
F04	Roulade de jambon aux asperges, crudités	14,50€
F05	Saumon fumé, crudités	14,50€
F06	Jambon de parme au melon cavaillon	14,50€
F07	Filet de saumon, crudités	15,00€
F11	Tomate mozzarella	14,50€
F12	Filet de hareng à la russe, crudités	14,50€
F13	Filet de truite fumé, crudités	14,50€
F15	Rosbif, crudités	15,00€
F18	Quiche au saumon & poireaux, crudités	14,50€
F19	Salade César, crudités	14,50€
F22	Magret de canard fumé, crudités	20,00€
F30	Pâté Ardennais, crudités	14,50€
F33	Tête pressée, crudités	14,50€

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