



# BXL TRAITEUR

# 0488 27 66 36

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

**Nouvel-an ( jour férié ) pas de livraison.** 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 12,50 € livraison gratuite**

## Plats du jour AVRIL 2026 .

mer 01	Springue de porc à la moutarde, céleri à la crème, p.nature
jeu 02	Suprême de poulet, petits pois, p.nature
ven 03	Spaghetti bolognaise
	Filet de lieu waterzoï, p.nature (+1,00€)
sam 04	Couscous merguez (non piquant)
	Poussin sauce forestière, gratin dauphinois (+2,00€)
lun 06	<b>Lundi de Pâques ( jour férié ) pas de livraison.</b>
Mar 07	Cordon bleu de dinde, compote, purée
Mer 08	Vol-au-vent, riz
Jeu 09	Chicon gratin, purée
ven 10	Lasagne
	Saumon à la dijonnaise, purée (+1,00€)
sam 11	Boulettes à la liégeoise, stoemp au carottes
	Coquelet fine Champagne, gratin dauphinois (+2,00€)
Lun 13	Crêpinettes ardennaise, choux-fleur mornay , p.nature
Mar 14	Cuisse de poulet sauce chasseur, p.nature
Mer 15	Boudin blanc & noir, compote, purée
Jeu 16	Médailon orloff, petit pois, p.nature
Ven 17	Macaroni jambon & fromage
	Filet tilapia sauce homardine, brocoli, p.nature (+1,00€)
sam 18	Navarin d'agneau, p.nature
	Jambonneau moutarde à l'ancienne, légumes, purée (+2,00€)
Lun 20	Blanquette de dinde, riz
Mar 21	Boulettes sauce tomates, purée
Mer 22	Saucisse de campagne, compote, purée
Jeu 23	Carbonnade à la bières, purée
Ven 24	Pâtes au pesto vert, lardons, fromage
	Filet tilapia sauce Ostendaise, princesse, p.nature (+1,00€)
Sam 25	Rôti de dinde estragon, stoemp bruxellois
	Osso buco, riz (+2,00€)
Lun 27	Pain de viande, choux rouge, purée
Mar 28	Cuisse de lapin aux pruneaux, purée
mer 29	Saucisse de volaille, carottes, p.nature
jeu 30	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**

⇔⇔⇔⇔⇔

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

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

**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 gratuite)**



# 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€ ----- Petit carré coupé Blanc ou gris 3,50€-----

## 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 AVRIL !!!

<b>P51</b>	<b>Filet de rouget, légumes p.nature</b>
<b>F44</b>	<b>Burrata tomates cerises, crudités</b>

## 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, (lardon & champignons),purée	14,50€
C55	Jambonneau sauce moutarde, légumes, purée	14,50€
<b>C56</b>	<b>Cuisse de canard à l'orange, princesses, p.sautées</b>	<b>14,50€</b>
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€
C63	<b>Bloempanch (boudin de BXL), compote, purée.</b>	<b>14,50€</b>

## 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 livrées 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€ .