

**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 OCTOBRE 2026 .

Jeu 01	Chicons au gratin, purée
Ven 02	Macaroni jambon & fromage Filet de colin meunière, sauce tartare, princesses, p.nature (+1,00€)
sam 03	Couscous poulet (2 pilons) Suprême de pintadeau sauce à l'orange, gratin dauphinois
Lun 05	Boulettes sauce tomate, purée
Mar 06	Vol-ô-vent, riz
Mer 07	Choucroute garnie, purée
Jeu 08	Saucisse de campagne, choux rouges, purée
Ven 09	Spaghetti bolognaise Filet de lieu sauce nantua, princesses , p. nature (+1,00 €)
Sam 10	Suprême de poulet sauce waterzooi, p. nature Jambonneau sauce moutarde, légumes, purée (+2,00€)
Lun 12	Cordon bleu de dinde, compote, purée
Mar 13	Oiseau sans tête, petit pois, p.nature
mer 14	Carbonnade à la bière, purée
jeu 15	Cuisse de poulet, snijboontjes, p. nature
ven 16	Pâtes Carbonara Saumon à la dijonnaise, purée (+1,00 €)
sam 17	Pain de viande,épinard à la crème , purée Blanquette de veau à l'ancienne , purée(+2,00 €)
Lun 19	Saucisse de campagne, courgette à la crème, p. nature
mar 20	Coq au vin, p.nature
Mer 21	Steak haché Suisse, chou fleur mornay, p. nature
Jeu 22	Cuisse de lapin au pruneaux, purée
ven 23	Pâtes sauce provençal Filet de tilapia sauce homardine, carottes, p. nature (+1,00 €)
Sam 24	Saucisse de volaille,compote , p. nature Navarin d'agneau, p.nature (+2,00 €)
Lun 26	Boulettes à la liégeoise, purée
Mar 27	Boudin blanc & noir, compote, purée
Mer 28	Rôti de porc à la moutarde, stoemp aux carottes
Jeu 29	Cuisse de poulet sauce chasseur, p. nature
Ven 30	Lasagne bolognaise Filet de tilapia sauce ostendaise ,p.nature(+1,00 €)
Sam 31	Pain de viande , petit pois, p.nature Coquelet sauce forestières, gratin dauphinois (+2,00 €)

Vos commandes par
Tél ou SMS
0488 27 66 36

Mail
info@bxltraiteur.be

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€

Macarons (6),
Tiramisu, Brésilienne,
tarte pommes : 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

—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
P13	Cordon bleu, pâtes au basilic

!!! Promotion du mois OCTOBRE !!!

P51 Linguine, moules à la crème et vin blanc

Suggestions chaudes

C01	Boudin blanc & noir, compote, purée	14,50€
C02	Blanquette de veau à l'ancienne, purée	15,50€
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	15,00€
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€
C52	Filet de tilapia meunière, légumes, p.nature	14,50€
C53	Pâtes crémeuse aux dés de poulet	14,50€

Suggestions chaudes

C54	Joue de porc au vin blanc grand mère, (lardon & champignons),purée	14,50€
C55	Jambonneau sauce moutarde, légumes, purée	14,50€
C56	Cuisse de canard à l'orange, princesses, p.sautées	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€
C63	Bloempanch (boudin de BXL), compote, purée.	14,50€
C65	Filet de rouget, légumes p.nature	14,50€
C66	Côte de veau grand mère, p.nature	16,00€
C70	Civet de biche, pommes aireselles, purée	15,00€

Suggestions froides

	Pêche au thon	14,50€
F01	Américain préparé, crudités	14,50€
F02	Oeufs dur à la russe, crudités	14,50€
F03	Roulade de jambon aux asperges, crudités	14,50€
F04	Saumon fumé, crudités	15,50€
F05	Jambon de parme au melon cavaillon	15,00€
F06	Filet de saumon, crudités	15,00€
F07	Tomate mozzarella	14,50€
F11	Filet de hareng à la russe, crudités	14,50€
F12	Filet de truite fumé, crudités	14,50€
F13	Rosbif, crudités	15,00€
F15	Quiche au saumon & poireaux, crudités	14,50€
F18	Salade César, crudités	14,50€
F19	Magret de canard fumé, crudités	20,00€
F22	Pâté Ardennais, crudités	14,50€
F30	Tête pressée, crudités	14,50€
F33	Carpaccio de boeuf, roquette parmesan	14,50€
F45	Tomates crevettes grises, crudités	22,00€
F47		

**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€ .**