

Rob

THE GOURMETS' MARKET



[HEERLIJKE BUSINESS LUNCHES]

SUGGESTIES VAN DE CHEF:

Gourmet..... € 29,50

- Rilletes van tonijn (met een salade Niçoise-toets)
- Rosbif met asperges, groene-olie
- Chocolademousse

Vegetarisch..... € 27,80

- Burrata en gekleurde tomaten, peterselie-olie
- Asperges, vinaigrette met sinaasappel en feta
- Fruitmousse

ONZE SCHOTELS :

Vitaliteit..... € 26,50

- Zalmtartaar (verse en gerookte zalm)
- Kalkoengebraad, veldsla, wortel en koriander
- Crumble van fruit

Land en Zee..... € 28,20

- Millefeuille van gerookte forel en zalm
- Vitello tonnato en tomaat
- Vruchtenmousse



DAGSCHOTEL - € 26,50

Een business lunch met een voor-, hoofd- en nagerecht die wisselen naargelang het seizoen en de inspiratie van de chef.

DRANKEN :

Soft drinks en bier

Plat water Evian (50 cl).....	€ 0,55
Bruisend water Bru (50 cl).....	€ 0,60
Coca Cola light of zero (50 cl).....	€ 1,18
Biosinaasappelsap (25 cl).....	€ 1,75
Bier Jupiler (33 cl).....	€ 1,00
Bier Carlsberg (33 cl).....	€ 1,50

Rode wijnen

Château La Rivalerie	
Premières Côtes de Blaye 2011 (37,5 cl).....	€ 6,10
Château Charron	
Premières Côtes de Blaye 2016 (37,5 cl).....	€ 7,90

Witte wijnen

Maison Louis Latour	
Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2019 (37,5 cl).....	€ 8,95
Domaine E. Guigal	
Côtes du Rhône 2019 (37,5 cl).....	€ 5,95

BESTEL

PRAKTISCH

- ✉ traiteur@rob-brussels.be
- ☎ 02 761 01 62

- Plaats uw bestelling tot 15 uur de dag vóór de gewenste levering. Minimum bestelling: 2 personen.

LEVERING

- Van maandag t.e.m. vrijdag
- Enkel in de Brusselse agglomeratie

LEVERINGSKOSTEN EN BETALING

- € 25 voorbereidingskosten voor bestelling < € 100
- € 12 leveringskosten voor bestellingen < € 180
- Bij levering aan de chauffeur.
- Bank- en kredietkaart aanvaard.

[DE SAVOUREUX BUSINESS LUNCHS]

SUGGESTIONS DU CHEF :

Plateau gourmand..... € 29,50

- Rillettes au thon façon niçoise
- Rôti de boeuf aux asperges, huile verte
- Mousse au chocolat

Plateau végétarien..... € 27,80

- Burrata et tomates colorées, huile de persil
- Asperges, vinaigrette à l'orange et à la fêta
- Mousse aux fruits

NOS PLATEAUX :

Vitalité..... € 26,50

- Tartare de saumon frais et fumé
- Rôti de dinde, salade de blé et carottes à la coriandre
- Crumble aux fruits

Terre et Mer..... € 28,20

- Millefeuille de truite et saumon
- Vitello tonnato et tomate
- Mousse aux fruits



PLATEAU DU JOUR - € 26,50

Une entrée, un plat et un dessert créés au gré des produits de saisons et de l'inspiration du chef.

BOISSONS :

Soft drinks & bières

Eau plate Evian (50 cl).....	€ 0,55
Eau gazeuse Bru (50 cl).....	€ 0,60
Coca Cola light ou zero (50 cl).....	€ 1,18
Jus d'orange bio (25 cl).....	€ 1,75
Bière Jupiler (33 cl).....	€ 1,00
Bière Carlsberg (33 cl).....	€ 1,50

Vins rouges

Château La Rivalerie	
Premières Côtes de Blaye 2011 (37,5 cl).....	€ 6,10
Château Charron	
Premières Côtes de Blaye 2016 (37,5 cl).....	€ 7,90

Vins blancs

Maison Louis Latour	
Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2019 (37,5 cl).....	€ 8,95
Domaine E. Guigal	
Côtes du Rhône 2019 (37,5 cl).....	€ 5,95

COMMANDER

EN PRATIQUE

✉ traiteur@rob-brussels.be

☎ 02 761 01 62

- Passez votre commande pour min. 2 personnes au plus tard la veille avant 15 heures.

LIVRAISON

- Tous les jours, du lundi au vendredi
- Uniquement dans l'agglomération bruxelloise

FRAIS DE LIVRAISON ET PAIEMENT

- € 25 frais de préparation pour les commandes < € 100
- € 12 frais de livraison pour les commandes < € 180
- Paiement auprès du livreur (carte de crédit et carte bancaire acceptées)

[DELICIOUS BUSINESS LUNCHES]

THE CHEF'S SUGGESTIONS:

Gourmet..... € 29.50

- Tuna rillettes (with a salad Niçoise touch)
- Roast beef with asparagus, green oil
- Chocolate mousse

Veggie..... € 27.80

- Burrata & coloured tomatoes, parsley oil
- Asparagus, dressing with orange & feta
- Fruit mousse

OUR PLATTERS :

Vitality..... € 26.50

- Fresh and smoked salmon tartar
- Roast turkey, salad and carrots with coriander
- Fruit crumble

Surf & Turf..... € 28.20

- Trout and smoked salmon millefeuille
- Vitello tonnato and tomato
- Fruit mousse



LUNCH BOX OF THE DAY - € 26.50

A starter, a main dish and a desert created with seasonal products that inspire the chef.

BEVERAGES :

Soft drinks & beers

Still water Evian (50 cl).....	€ 0.55
Sparkling water Bru (50 cl).....	€ 0.60
Coca Cola light or zero (50 cl).....	€ 1.18
Organic orange juice (25 cl).....	€ 1.75
Beer Jupiler (33 cl).....	€ 1.00
Beer Carlsberg (33 cl).....	€ 1.50

Red wines

Château La Rivalerie	
Premières Côtes de Blaye 2011 (37.5 cl).....	€ 6.10
Château Charron	
Premières Côtes de Blaye 2016 (37.5 cl).....	€ 7.90

White wines

Maison Louis Latour	
Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2019 (37.5 cl).....	€ 8.95
Domaine E. Guigal	
Côtes du Rhône 2019 (37.5 cl).....	€ 5.95

ORDER

PRACTICAL INFORMATION

✉ traiteur@rob-brussels.be

☎ 02 761 01 62

- Minimum order: 2 persons. Place your order at the latest before 3pm on the day before the requested delivery date.

DELIVERY

- From Monday until Friday
- Only within the greater Brussels area

DELIVERY COSTS & PAYMENT

- € 25 preparation costs for orders < € 100
- € 12 delivery order for order < € 180
- Payment upon delivery to the driver. Bank & credit cards accepted