



Photo non contractuelle

## DE SAVOUREUX BUSINESS LUNCHS

### SUGGESTIONS DU CHEF :

Plateau gourmand ..... € 30,50

- Millefeuille de truite et saumon
- Assiette de charcuterie
- Macaron XL (vanille-chocolat)

Plateau végétarien ..... € 29,00

- Terrine d'aubergine et parmesan
- Salade de taboulé, légumes grillés et houmous
- Tartelette fruits rouges crumble

### NOS PLATEAUX :

Vitalité ..... € 27,90

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

Terre et Mer ..... € 30,00

- Mousse de jambon au porto
- Salade caesar au saumon, oeuf et parmesan
- Panna cotta à la mangue



### 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).....	€ 2,00
Eau gazeuse Bru (50 cl).....	€ 2,00
Coca Cola light ou zero (50 cl).....	€ 2,50
Jus d'orange bio (25 cl).....	€ 2,50
Bière Jupiler (33 cl).....	€ 2,50
Bière Carlsberg (33 cl).....	€ 2,50

#### Vins rouges (37,5 cl)

Château Saint-Estèphe Saint-Estèphe 2021 .....	€ 19,35
Château Peybonhomme Les Tours Blaye 2021.....	€ 9,10

#### Vins blancs (37,5 cl)

Domaine E. Guigal Côtes du Rhône 2023.....	€ 7,10
Mâcon-Lugny Les Genièvres 2022 Louis Latour .....	€ 12,30

### COMMANDER

#### EN PRATIQUE

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

- Passez votre commande pour min. 3 personnes au plus tard la veille avant 14 heures.
- Par plateau = min. 3 fois le même

#### 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)

# HEERLIJKE BUSINESS LUNCHS

## SUGGESTIES VAN DE CHEF:

Gourmet schotel ..... € 30,50

- Millefeuille van forel en zalm
- Charcuteriebord
- XL macaron (vanille/chocolade)

Vegetarische schotel ..... € 29,00

- Terrine van aubergine en parmezaan
- Tabouleh salade met gegrilde groentjes en hummus
- Kruimeltaartje met rode vruchten

## ONZE SCHOTELS:

Vitaliteit ..... € 29,00

- Terrine van aubergine en parmezaan
- Tabouleh salade met gegrilde groentjes en hummus
- Kruimeltaartje met rode vruchten

Land en Zee ..... € 30,00

- Hammousse met port
- Caesar salad met zalm, ei en parmezaanse kaas
- Panna cotta met mango



## SCHOTEL VAN DE DAG - € 26,50

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

## DRANK:

### Soft drinks & bier

Plat water Evian (50 cl).....	€ 2,00
Bruiswater Bru (50 cl).....	€ 2,00
Coca Cola light of zero (50 cl).....	€ 2,50
Bio sinaasappelsap (25 cl).....	€ 2,50
Bier Jupiler (33 cl).....	€ 2,50
Bier Carlsberg (33 cl).....	€ 2,50

### Rode wijn (37,5 cl)

Château Saint-Estèphe Saint-Estèphe 2021 .....	€ 19,35
Château Peybonhomme Les Tours Blaye 2021.....	€ 9,10

### Witte wijn (37,5 cl)

Domaine E. Guigal Côtes du Rhône 2023.....	€ 7,10
Mâcon-Lugny Les Genièvres 2022 Louis Latour .....	€ 12,30

## BESTELLEN

### PRAKTISCH

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

- Plaats uw bestelling tot 14 uur de dag vóór de gewenste leveringsdag. **Minimum bestelling: 3 pers.**
- Per schotel = min. 3 keer dezelfde

### LEVERING

- Elke werkdag, 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).

# DELICIOUS BUSINESS LUNCHES

## THE CHEF'S SUGGESTIONS:

Gourmet ..... € 30,50

- Millefeuille of trout & salmon
- Cooked meat platter
- XL macaroon (vanilla/chocolate)

Veggie ..... € 29,00

- Parmesan & aubergine terrine
- Tabbouleh salad with grilled veggies & hummus
- Crumble tart with red fruit

## OUR PLATTERS:

Vitality ..... € 29,00

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

Surf & turf ..... € 30,00

- Ham mousse with port
- Caesar salad with salmon, egg & Parmesan cheese
- Panna cota with mango



## LUNCH BOX OF THE DAY - € 26,50

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

## DRINKS

### Soft drinks & beer

Still water Evian (50 cl).....	€ 2,00
Bruiswater Bru (50 cl).....	€ 2,00
Coca Cola (regular/light/zero) (50 cl).....	€ 2,50
Organic orange juice (25 cl).....	€ 2,50
Beer Jupiler (33 cl).....	€ 2,50
Beer Carlsberg (33 cl).....	€ 2,50

### Red wine (37,5 cl)

Château Saint-Estèphe Saint-Estèphe 2021 .....	€ 19,35
Château Peybonhomme Les Tours Blaye 2021.....	€ 9,10

### White wine (37,5 cl)

Domaine E. Guigal Côtes du Rhône 2023.....	€ 7,10
Mâcon-Lugny Les Genièvres 2022 Louis Latour .....	€ 12,30

## HOW TO PLACE YOUR ORDER ?

### PRAKTISCH

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

- Place your order at the latest before 2 pm on the day before the requested delivery date.
- **Minimum order: 3 persons.**
- Per platter = min. 3 the same

### 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.

