

Rob

THE GOURMETS' MARKET



[HEERLIJKE BUSINESS LUNCHES]

SUGGESTIES VAN DE CHEF:

Gourmet..... € 30,20

- Terrine van scampis met een slaatje
- Rosbief met groenten en peterselieolie
- Vruchtenmousse

Vegetarisch..... € 28,80

- Bavarois van courgette en tomaat
- Vegetarische salade met mozzarella
- Hazelnoot makroon

ONZE SCHOTELS :

Vitaliteit..... € 27,50

- Zalmtartar (verse en gerookte zalm)
- Kalkoengebraad, veldsla, wortel en koriander
- Spiegeltaart met framboos en chocolade

Land en Zee..... € 29,50

- Rilletes van tonijn met een slaatje
- Caesarsalade met zalm
- Chocolademousse



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).....	€ 2,00
Bruisend water Bru (50 cl).....	€ 2,00
Coca Cola light of zero (50 cl).....	€ 2,50
Biosinaasappelsap (25 cl).....	€ 2,50
Bier Jupiler (33 cl).....	€ 2,50
Bier Carlsberg (33 cl).....	€ 2,50

Rode wijnen

Château Saint-Estèphe	
Saint-Estèphe 2019 (37,5 cl).....	€ 16,50
Château Peybonhomme Les Tours	
Blaye 2019 (37,5 cl).....	€ 8,85

Witte wijnen

Maison Louis Latour

Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2021 (37,5 cl)..... € 11,80

Domaine E. Guigal

Côtes du Rhône 2021 (37,5 cl)..... € 6,40

BESTEL

PRAKTISCH

✉ alain.bergen@rob-brussels.be

☎ 02 761 01 62

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

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..... € 30,20

- Terrine de scampis et salade
- Rôti de bœuf aux légumes et huile de persil
- Mousse aux fruits

Plateau végétarien..... € 28,80

- Bavarois de courgette et tomate
- Salade végétarienne mozzarella
- Macaron noisette

NOS PLATEAUX :

Vitalité..... € 27,50

- Tartare de saumon frais et fumé
- Rôti de dinde, salade de blé et carottes à la coriandre
- Miroir chocolat-framboise

Terre et Mer..... € 29,50

- Rillettes de thon et salade
- Salade caesar au saumon
- Mousse au chocolat



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

Château Saint-Estèphe	
Saint-Estèphe 2019 (37,5 cl).....	€ 16,50
Château Peybonhomme Les Tours	
Blaye 2019 (37,5 cl).....	€ 8,85

Vins blancs

Maison Louis Latour	
Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2021 (37,5 cl).....	€ 11,80
Domaine E. Guigal	
Côtes du Rhône 2021 (37,5 cl).....	€ 6,40

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)

[DELICIOUS BUSINESS LUNCHES]

THE CHEF'S SUGGESTIONS:

Gourmet..... € 30.20

- Scampi terrine with its salad
- Roast beef with veggies and parsley oil
- Fruit mousse

Veggie € 28.80

- Zucchini and tomato bavarois
- Veggie salad with mozzarella
- Hazelnut macaroon

OUR PLATTERS :

Vitality..... € 27.50

- Fresh and smoked salmon tartar
- Roast turkey, salad and carrots with coriander
- Raspberry and chocolate mirror cake

Surf & Turf..... € 29.50

- Tuna rillettes with its salad
- Caesar salad with salmon
- Chocolate 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).....	€ 2.00
Sparkling water Bru (50 cl).....	€ 2.00
Coca Cola light or 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 wines

Château Saint-Estèphe	
Saint-Estèphe 2019 (37,5 cl).....	€ 16.50
Château Peybonhomme Les Tours	
Blaye 2019 (37,5 cl).....	€ 8.85

White wines

Maison Louis Latour	
Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2021 (37,5 cl).....	€ 11.80
Domaine E. Guigal	
Côtes du Rhône 2021 (37,5 cl).....	€ 6.40

ORDER

PRACTICAL INFORMATION

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

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