



Photo non contractuelle

DE SAVOUREUX BUSINESS LUNCHS

SUGGESTIONS DU CHEF :

Plateau gourmand € 32,00

- Terrine de lotte aux poireaux et tomates
- Roulade de veau aux légumes
- Gâteau Opéra

Plateau végétarien € 30,00

- Bavarrois de courgette
- Mezze de houmous et légumes grillés
- Carré chocolat-noisettes

NOS PLATEAUX :

Vitalité € 28,90

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

Terre et Mer € 32,00

- Millefeuille truite et saumon fumés
- Rosbif au curry et coriandre
- Tiramisu



PLATEAU DU JOUR - € 28,50

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)

Petit Bocq Saint-Estèphe 2020	€ 19,75
Château Peybonhomme Les Tours Blaye 2021.....	€ 9,10

Vins blancs (37,5 cl)

Domaine E. Guigal Côtes du Rhône 2023.....	€ 7,10
Bourgogne Louis Jadot 2023.....	€ 14,70

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)