



DE SAVOUREUX BUSINESS LUNCHS

SUGGESTIONS DU CHEF :

Plateau gourmand..... € 30,20

- Terrine de homard aux légumes
- Rôti de bœuf et sa salade de pâtes
- Mont Blanc

Plateau végétarien..... € 28,80

- Terrine aubergine-parmesan
- Taboulé aux légumes grillés
- Tartelette aux pommes

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..... € 29,50

- Millefeuille de truite et saumon
- Rôti de veau aux légumes
- Dôme 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)..... | € 17,95 |
| Château Peybonhomme Les Tours | |
| Blaye 2020 (37,5 cl)..... | € 8,85 |

Vins blancs

| | |
|--|---------|
| Maison Louis Latour Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2021 (37,5 cl)..... | € 12,20 |
| Domaine E. Guigal Côtes du Rhône 2022 (37,5 cl)..... | € 6,90 |

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 LUNCHES

SUGGESTIES VAN DE CHEF:

Gourmet..... € 30,20

- Terrine van kreeft met groentjes
- Rosbief met groenten met een pastasalade
- Mont Blanc

Vegetarisch..... € 28,80

- Terrine van aubergine en parmezaan
- Taboulé met gegrilde groentjes
- Appeltaartje

ONZE SCHOTELS :

Vitaliteit..... € 27,90

- Zalmtaartaar (verse en gerookte zalm)
- Kalkoengebraad, veldsla, wortel en koriander
- Vruchtenmousse

Land en Zee..... € 29,50

- Milefeuille van gerookte zalm en forel
- Kalfsgebraad met groentjes
- Chocolade dôme



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)..... | € 17,95 |
| Château Peybonhomme Les Tours | |
| Blaye 2020 (37,5 cl)..... | € 8,85 |

Witte wijnen

Maison Louis Latour

Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2021 (37,5 cl)..... € 12,20

Domaine E. Guigal

Côtes du Rhône 2022 (37,5 cl)..... € 6,90

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 creditkaart aanvaard.

DELICIOUS BUSINESS LUNCHES

THE CHEF'S SUGGESTIONS:

Gourmet..... € 30,20

- Lobster terrine with veggies
- Roast beef with with a pasta salad!
- Mont Blanc

Veggie € 28,80

- Aubergine & Parmesan terrine
- Tabouleh with roasted veggies
- Apple pie

OUR PLATTERS :

Vitality..... € 27,90

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

Surf & Turf..... € 29,50

- Trout & salmon millefeuille
- Roast veal with veggies
- Chocolate dôme



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)..... | € 17,95 |
| Château Peybonhomme Les Tours | |
| Blaye 2020 (37,5 cl)..... | € 8,85 |

White wines

Maison Louis Latour

Mâcon-Lugny "Les Genièvres" 2021 (37,5 cl)..... € 12,20

Domaine E. Guigal

Côtes du Rhône 2022 (37,5 cl)..... € 6,90

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