



## 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 Genèvres" 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 kredietkaart aanvaard.

# 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)

# 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



### LUNCH BOX OF THE DAY - € 26,50

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

## 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

## 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 dome

## 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