

APERÇU POUR LES ANNONCEURS

Guide pratique : Bien choisir son traiteur pour les fêtes en Brabant wallon

Voici le guide tel qu'il sera publié sur brabantnews.be, en ligne le 13 novembre 2026. Il est rédigé par la rédaction, en toute indépendance, pour aider les habitants à bien commander leur repas de fêtes. Votre fiche y apparaît à deux endroits. Les fiches de cet aperçu sont des exemples fictifs.

Fiche dans le guide

25 € la fiche

- Votre fiche : photo au format 16:9 (vous choisissez le cadrage), nom, commune, zone desservie, 450 caractères de présentation, téléphone et lien vers votre site.
- **À tour de rôle en haut du guide** : après la première partie, les fiches se relaient à chaque lecture, dans un ordre fixe, avec un lien vers tous les partenaires. Avec 8 partenaires, votre fiche est en haut pour une lecture sur 8.
- **Dans l'espace « Nos partenaires traiteurs »**, au cœur de l'article, juste après les conseils pour trouver un traiteur proche de chez soi.
- 8 places au plus par guide, attribuées dans l'ordre des commandes payées ; les places restantes sont affichées en direct sur la page de commande. Aucun classement.
- Votre fiche reste en ligne pendant 12 mois à partir de la parution du guide. Commandes jusqu'au 6 novembre 2026.

VOTRE FICHE À LA UNE, EN HAUT DU GUIDE

PARTENAIRE · PUBLICITÉ



Les Délices de l'Exemple

EXEMPLE

Wavre · Livre à Wavre, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Rixensart, Grez-Doiceau

Traiteur familial depuis vingt ans, nous préparons chaque plat dans notre atelier. Pour les fêtes, menu complet ou à la carte : verrines, plats mijotés, desserts maison. Options végétariennes et sans gluten sur demande, liste des allergènes fournie avec chaque commande. Retrait à l'atelier le 24 et le 31 décembre, ou livraison dans un rayon de 15 km.

Voir le site

Appeler le 010 00 00 01

[Voir nos 8 partenaires traiteurs](#).

Pour réserver, en quelques minutes sur brabantnews.be/partenaires/fiche-dans-un-guide/

1. Remplissez votre fiche en ligne, avec son aperçu en direct. 2. Payez en ligne, en toute sécurité (code promo éventuel à ce moment). 3. Facture acquittée par Peppol sous 48 heures ; la rédaction relit votre fiche, qui paraît le 13 novembre. Conditions : brabantnews.be/conditions-partenaires/

Bien choisir son traiteur pour les fêtes en Brabant wallon

Par Philippe Loneux · Guide pratique · Mis à jour chaque année

Vous comptez commander chez un traiteur pour Noël ou le Nouvel An, à Wavre, Nivelles, Jodoigne ou ailleurs en Brabant wallon ? Avant de réserver, quelques vérifications simples évitent les mauvaises surprises : date limite de commande, allergènes, conditions d'annulation et hygiène. Depuis novembre 2025, vous pouvez même consulter en ligne le résultat des inspections de l'AFSCA chez votre traiteur. Voici notre guide pratique, de la commande au service.

Vous cherchez un traiteur ? Voir nos partenaires traiteurs, plus bas dans cette page.

Quand commander son traiteur de fêtes ?

Les réveillons du 24 et du 31 décembre sont les soirs où tout le monde commande en même temps. Mieux vaut donc s'y prendre tôt, surtout si vous avez des demandes particulières (plat sans gluten, menu végétarien, grand nombre de convives).

Dès le premier contact, posez deux questions :

- Quelle est la date limite pour commander ?
- Quels créneaux de retrait ou de livraison proposez-vous le 24, le 25, le 31 décembre et le 1er janvier ?

Notez la réponse par écrit, avec la date et l'heure de retrait convenues.

PARTENAIRE · PUBLICITÉ



Les Délices de l'Exemple

EXEMPLE

Wavre · Livre à Wavre, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Rixensart, Grez-Doiceau

Traiteur familial depuis vingt ans, nous préparons chaque plat dans notre atelier. Pour les fêtes, menu complet ou à la carte : verrines, plats mijotés, desserts maison. Options végétariennes et sans gluten sur demande, liste des allergènes fournie avec chaque commande. Retrait à l'atelier le 24 et le 31 décembre, ou livraison dans un rayon de 15 km.

Voir le site

Appeler le 010 00 00 02

[Voir nos 8 partenaires traiteurs](#).

↑ Votre fiche à la une : à tour de rôle avec les autres partenaires, juste après la première partie du guide.

Les questions à poser avant de commander

Un bon traiteur répond à ces questions sans difficulté. Une réponse floue est déjà une indication.

- **Retrait ou livraison ?** Si le traiteur livre, demandez sa zone (votre commune est-elle desservie ?), le prix de la livraison et la plage horaire.

- **Les quantités** : demandez combien de grammes ou de pièces par personne sont prévus pour chaque plat, pour comparer les offres à quantité égale.
- **Les allergènes** : si un convive est allergique ou intolérant, signalez-le au moment de la commande et demandez la liste des allergènes de chaque plat (voir plus bas).
- **Le réchauffage** : les plats sont-ils livrés froids, à réchauffer ? Demandez les instructions écrites : température du four, durée, ordre de passage.
- **La vaisselle et les plats de service** : sont-ils jetables, consignés ou à rendre ? Si une caution est demandée, notez le montant et la date de retour.
- **L'avance et l'annulation** : que devient la somme versée si vous annulez, ou si vous devez réduire le nombre de convives ? Demandez la réponse par écrit (voir plus bas).
- **Le paiement** : espèces, Bancontact, virement, et à quel moment le solde est-il dû ?
- **L'origine des produits** : si vous tenez à manger local, demandez avec quels producteurs de la région le traiteur travaille.

Vérifier le sérieux d'un traiteur en cinq minutes

Le résultat de son dernier contrôle d'hygiène

C'est l'outil le moins connu et le plus utile. Depuis le 4 novembre 2025, l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) publie les résultats de ses inspections sur son application Food Hygiene Rating, accessible sur ordinateur, tablette et smartphone. Elle couvre les établissements qui vendent directement au consommateur, dont les traiteurs, et remplace l'ancien site Foodweb.

Concrètement : recherchez le traiteur par son nom ou son adresse et regardez le résultat de la dernière inspection. L'application permet aussi de signaler un problème à l'AFSCA.

Bon à savoir : toute entreprise qui prépare ou vend des denrées alimentaires doit être enregistrée, autorisée ou agréée par l'AFSCA. Un traiteur introuvable dans l'outil n'est pas forcément en tort (il peut ne pas encore avoir été inspecté), mais la question mérite d'être posée.

Son existence officielle

Le numéro d'entreprise doit figurer sur le devis ou le site du traiteur. Vous pouvez le vérifier gratuitement sur la BCE Public Search du SPF Économie : vous y verrez si l'entreprise est active et à quelle adresse elle est établie.

Les avis en ligne

Ils donnent une tendance, pas une preuve. Lisez plutôt les avis récents et ceux qui décrivent une commande comparable à la vôtre (un repas de fêtes, pas un sandwich).

Allergies et régimes : ce que le traiteur doit vous dire

Pour les plats non préemballés, comme ceux d'un traiteur, l'information sur les allergènes est obligatoire en Belgique depuis décembre 2014. Le traiteur peut la donner par écrit (carte, fiche, étiquette) ou oralement, mais elle doit être disponible immédiatement si vous la demandez.

En pratique :

- signalez l'allergie à la commande, pas le jour du retrait ;

- demandez la liste des allergènes plat par plat, de préférence par écrit ;
- si un plat est modifié pour un convive, demandez qu'il soit emballé et étiqueté à part.

Avance, annulation : lisez avant de payer

Beaucoup de traiteurs demandent une avance à la commande. Avant de payer, demandez par écrit ce qu'il advient de cette somme si vous annulez, si vous réduisez le nombre de convives ou si le traiteur ne peut finalement pas honorer la commande. Lisez aussi ses conditions générales, s'il en a.

Si vous commandez en ligne, ne comptez pas d'office sur le délai de rétractation de 14 jours : la réglementation européenne prévoit des exceptions pour les denrées qui se périment rapidement et pour les services de restauration fournis à une date précise. Ce sont donc les conditions du traiteur qui comptent.

Le jour J : retrait, transport et conservation

- **Au retrait** : vérifiez la commande sur place (nombre de plats, plats spéciaux, instructions de réchauffage).
- **Le transport** : prévoyez un sac ou une glacière isotherme, et rentrez directement.
- **À la maison** : placez tout de suite les plats froids au réfrigérateur. L'AFSCA recommande une température entre 1 et 4 °C ; la zone la plus froide est généralement en bas, au-dessus du bac à légumes.
- **À table** : l'AFSCA conseille de ne pas laisser les plats plus de deux heures à température ambiante. Servez par petites quantités et remettez le reste au frais.

Un traiteur près de chez vous

Que vous habitiez Wavre, Nivelles, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Braine-l'Alleud, Tubize, Jodoigne ou un village de l'est du Brabant wallon, la question de la distance compte : un traiteur proche simplifie le retrait le soir du réveillon et limite le temps de transport des plats. S'il livre, vérifiez que votre commune fait bien partie de sa zone.

PARTENAIRES

Nos partenaires traiteurs

Espace payant : fiches publiées par les commerçants partenaires de ce guide, présentées à tour de rôle. Les conseils du guide sont rédigés en toute indépendance.



Les Délices de l'Exemple

EXEMPLE

Wavre · Livre à Wavre, Ottignies-Louvain-la-Neuve, Rixensart, Grez-Doiceau

Traiteur familial depuis vingt ans, nous préparons chaque plat dans notre atelier. Pour les fêtes, menu complet ou à la carte : verrines, plats mijotés, desserts maison. Options végétariennes et sans gluten sur demande, liste des allergènes fournie avec chaque commande. Retrait à l'atelier le 24 et le 31 décembre, ou livraison dans un rayon de 15 km.

[Voir le site](#) Appeler le 010 00 00 03



Maison Démo, traiteur

EXEMPLE

Nivelles · Livre à Nivelles, Genappe, Ittre, Braine-le-Château

Cuisine de saison et produits de producteurs du Brabant wallon. Notre carte de fin d'année propose des menus de trois à cinq services, prêts à réchauffer, avec instructions détaillées. Vaisselle consignée ou emballages compostables, au choix. Commandes en ligne ou par téléphone, confirmation écrite de votre créneau de retrait.

[Voir le site](#) Appeler le 010 00 00 04



La Table Fictive

EXEMPLE

Jodoigne · Livre à Jodoigne, Perwez, Hélécinne, Orp-Jauche

Petite maison artisanale de l'est du Brabant wallon. Buffets froids, plateaux de fête et plats chauds pour 4 à 40 personnes. Nous adaptons les quantités à votre tablée et vous conseillons pour composer le menu. Livraison le jour même, retrait possible à l'atelier.

[Voir le site](#) Appeler le 010 00 00 05

↑ L'espace « Nos partenaires traiteurs » : toutes les fiches, au cœur du guide, après les conseils pour trouver un traiteur près de chez soi.

La checklist à imprimer

- | | |
|--|---|
| ☐ Date limite de commande notée | ☐ Vaisselle : jetable, consignée ou à rendre |
| ☐ Créneau de retrait ou de livraison confirmé par écrit | ☐ Conditions d'annulation connues, par écrit |
| ☐ Quantités par personne demandées | ☐ Inspection AFSCA consultée |
| ☐ Allergies signalées, liste des allergènes reçue | ☐ Numéro d'entreprise vérifié |
| ☐ Instructions de réchauffage reçues | ☐ Glacière ou sac isotherme prêt |

Questions fréquentes

Quand faut-il commander son traiteur pour Noël ?

Le plus tôt possible, surtout pour les réveillons du 24 et du 31 décembre. Demandez au traiteur sa date limite de commande dès le premier contact.

Un traiteur doit-il indiquer les allergènes ?

Oui. Pour les plats non préemballés, l'information sur les allergènes est obligatoire en Belgique depuis décembre 2014. Elle peut être écrite ou orale, mais doit être disponible immédiatement sur demande.

Comment vérifier l'hygiène d'un traiteur ?

Sur l'application Food Hygiene Rating de l'AFSCA (fhr.favv-afsca.be), qui publie depuis novembre 2025 les résultats des inspections des établissements alimentaires, dont les traiteurs.

Peut-on annuler une commande chez un traiteur ?

Cela dépend des conditions du traiteur. Demandez-les par écrit avant de verser une avance. Pour une commande en ligne, le délai de rétractation de 14 jours ne s'applique pas d'office aux denrées périssables ni à la restauration fournie à une date précise.

Combien de temps peut-on laisser les plats sur la table ?

L'AFSCA conseille de ne pas dépasser deux heures à température ambiante, puis de remettre les plats au réfrigérateur, entre 1 et 4 °C.

Sources

- AFSCA, application Food Hygiene Rating (fhr.favv-afsca.be)
- Test-Achats, lancement du Food Hygiene Rating, novembre 2025
- Paris Match Belgique / Belga, 4 novembre 2025
- AFSCA, questions et réponses sur les allergènes, 2015
- news.belgium.be, déclaration des allergènes pour les aliments non préemballés, 9 décembre 2014
- BX1, conseils de l'AFSCA sur la conservation des aliments
- UCM, obligations d'enregistrement auprès de l'AFSCA
- SPF Économie, BCE Public Search
- Directive 2011/83/UE relative aux droits des consommateurs, article 16

Propriété de BrabantNews.be

Ce document, le texte du guide et sa mise en page sont la propriété de BrabantNews.be (Philippe Loneux, éditeur responsable) et sont protégés par le droit d'auteur. Ils vous sont communiqués à titre d'information, pour votre décision de partenariat. Toute reproduction, diffusion ou réutilisation, même partielle, est interdite sans autorisation écrite.