



SERVICE TRAITEUR - CATERING LIVRAISON "CHEZ VOUS OU AU BUREAU"

PREPARATIONS VEGETARIENNES

- *Brocolis ricotta, sésame et coriandre*
- *Carottes à l'orientale, jet de soja, noix de cajou et citrons confits*
- *Quinoa aux patates douces, haricots verts, feta et curry*
- *Méli-mélo de courgettes crues et cuites, fromage de chèvre, miel et tomates confites*
- *Pommes de terre rôties aux épices*
- *Coleslaw de choux blancs, betteraves rouges, pommes vertes et graines de courge*
- *Salade de fenouil cru, mangue, fruit de la passion et avocat*
- *Pois chiches, lentilles et poivrons confits*
- *Houmous libanais*
- *Houmous façon thaïe*
- *Houmous aux betteraves rouges*

PREPARATIONS CARNEES

- *Poulet aux épices*
- *Pain de viande (porc et veau)*
- *Mixte de poulet aux épices et de pain de viande*
- *Magret de canard (sauce poivre-miel)*
- *Dos de cabillaud (sauce vierge)*
- *Brandade de morue*

DESSERTS

- *Cookies moelleux aux 2 chocolats*
- *Brownies chocolat-noisettes*
- *Panna cotta aux framboises*
- *Tarte aux fruit*



FORMULES	PRIX ¹
Business Lunch comprenant <ul style="list-style-type: none">- 3 préparations végétariennes et 1 préparation carnée² ou- 4 préparations végétariennes	12,50
Summer Dinner (simplement végé ou pour accompagner vos barbecues, méchouis , etc.) comprenant <ul style="list-style-type: none">- 6 préparations végétariennes	17,50
Walking Dinner comprenant <ul style="list-style-type: none">- 5 préparations végétariennes et 1 préparation carnée	18,50
Assortiment de desserts pour accompagner les formules ci-dessus	3,50
Des formules « sur mesure » sont également envisageables (avec plus de préparations par exemple)	À définir

Du **pain** accompagne chaque livraison.

Les préparations sont livrées par défaut dans des **contenants en aluminium**. Si vous souhaitez remplacer ceux-ci par des saladiers (loués au prix de 3 EUR/pièce), merci de nous le signaler lors de la commande.

Si du **personnel** est nécessaire sur place, le prix est de EUR 40,00/employé/heure – hors TVA.

Le prix de **livraison** est de EUR 15,00 hors TVA à Bruxelles et agglomération et de EUR 0,50/kilomètre, aller retour, en dehors de la ville (gratuite dans et autour du quartier européen).

Nous vous prions de nous **confirmer le nombre total de convives** au moins une semaine (5 jours ouvrables) avant l'événement pour les événements de plus de 25 personnes.

COMMANDE

Merci de passer commande (si possible minimum 48 heures à l'avance si moins de 25 personnes) en envoyant un email à l'adresse wibo.laurent@gmail.com reprenant les informations suivantes :

- Formule(s) et préparations choisies
- Nombre de convives
- Choix des contenants (voir ci-dessus)
- Nécessité ou non de serviettes et de couverts biodégradable. Cette option est gratuite.
- Adresse de livraison
- Date de l'événement et heure de livraison souhaitée (les business lunch sont généralement livrés entre 11h30 et 12h00 du lundi au vendredi)
- Coordonnées de facturation s'il y a lieu

¹ Les **prix** sont donnés par personne en EUR - TVAC

² Seuls le poulet aux épices, le pain de viande ou un mixte des deux sont disponibles pour cette formule