



## SERVICE TRAITEUR - CATERING LIVRAISON "CHEZ VOUS OU AU BUREAU" MENU HIVER 2020

### PREPARATIONS VEGETARIENNES

- *Brocolis ricotta, sauce soja et zeste de citron*
- *Poireaux à la vinaigrette et aux oignons frits*
- *Duo de carottes au kale, pommes vertes et cranberries*
- *Quinoa, feta, pois chiches, patates douces et grenades*
- *Pommes de terre rôties aux épices et parmesan*
- *Coleslaw de carottes, choux blancs et graines de courges*
- *Houmous du jour*

### PREPARATIONS CARNEES

- *Poulet aux épices*
- *Pain de viande (porc et veau)*
- *Mixte de poulet aux épices et de pain de viande*
- *Poisson du jour*

### DESSERTS

- *Cookies moelleux aux 2 chocolats*
- *Brownies chocolat*
- *Panna cotta aux coings et pistache*
- *Tarte aux fruits du jour*
- *Crème chocolat au lait de coco et son granola*



FORMULES	PRIX <sup>1</sup>
<b>Business Lunch</b> comprenant <ul style="list-style-type: none"><li>- 3 préparations végétariennes et 1 préparation carnée<sup>2</sup> ou</li><li>- 4 préparations végétariennes</li></ul>	12,50
<b>Summer Dinner</b> (simplement <b>végé</b> ou pour accompagner vos <b>barbecues, méchouis</b> , etc.) comprenant <ul style="list-style-type: none"><li>- 6 préparations végétariennes</li></ul>	17,50
<b>Walking Dinner</b> comprenant <ul style="list-style-type: none"><li>- 5 préparations végétariennes et 1 préparation carnée</li></ul>	18,50
<b>Assortiment de desserts</b> pour accompagner les formules ci-dessus	3,50
Des formules « <b>sur mesure</b> » 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](mailto: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

<sup>1</sup> Les **prix** sont donnés par personne en EUR - TVAC

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