

LA TRICOTERIE TRAITEUR DURABLE

La Tricoterie dispose d'une cuisine professionnelle et propose un service catering complet pour vos walking dinners, banquets, lunches, cocktails... Nous défendons une cuisine artisanale et conviviale, qui respecte les saisons et privilégie les produits locaux, issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Découvrez ci-dessous nos différentes formules !

Toutes nos formules sont disponibles à partir de 40 personnes. Les prix affichés sont hors TVA (12%) et sont donnés à titre indicatif pour un catering de 100 à 150 personnes. Ils incluent le service ainsi que la mise à disposition du mobilier et du matériel de service de base. Pour les événements se déroulant à l'extérieur de nos salles, des frais de transport et de coordination peuvent également s'ajouter.



Pour bien démarrer la journée ou profiter d'une petite pause, rien de tel que de se retrouver autour d'une bonne tasse de thé ou de café ! Nous vous proposons trois formules idéales pour rythmer votre journée.

PAUSE-CAFÉ SIMPLE

Café fairtrade *Chorti* • Thés bio *Yogi Tea* • Bouteilles d'eau plate et pétillante *Spa*.

4,50 € / pers. (à volonté pendant 30 minutes)

PAUSE-CAFÉ PETIT-DÉJEUNER

Assortiment de viennoiseries bio *Le Bon Pain* • Paniers de fruits bio de saison • Café fairtrade *Chorti* • Thés bio *Yogi Tea* • Bouteilles d'eau plate et pétillante *Spa* • Assortiment de jus bio *Pajottenland*.

8,00 € / pers. (à volonté pendant 30 minutes)

PAUSE-CAFÉ CLASSIQUE

Assortiment de biscuits bio, de tartes ou de cakes maison • Paniers de fruits bio de saison • Café fairtrade *Chorti* • Thés bio *Yogi Tea* • Bouteilles d'eau plate et pétillante *Spa* • Assortiment de jus bio *Pajottenland*.

6,00 € / pers. (à volonté pendant 30 minutes)

ACCUEIL & PAUSE-CAFÉ



LUNCH



Pour vos repas de midi, découvrez nos formules lunch conviviales et gourmandes ! Toutes sont préparées artisanalement avec des produits de grande qualité et fraîcheur.

LUNCH PAINS GARNIS - SOUPES

Petits pains bio divers graines accompagnés de garnitures froides et/ou chaudes maison et de soupes de légumes bio de saison.

8,00 € / pers.

Quelques exemples de garnitures : Pistou de tomates séchées • Houmous de pois chiche et chou-fleur au curry • Bresaola, pesto rouge et roquette • Brie, noix et miel dorés au four...

LUNCH QUICHES - SALADES

Assortiment de quiches et de tartes salées artisanales accompagnées de plusieurs variétés de salades.

11,00 € / pers.

Quelques exemples de quiches : Tomate, poivron et feta • Courgette et chèvre • Potimarron, parmesan et graines de courge • Quiche lorraine...

LUNCH GOURMAND

Buffet gourmand composé de petits pains bio garnis, de soupes de légumes bio de saison, et de quiches/tartes salées accompagnées de salades.

16,00 € / pers. (pour 80 pers. maximum)

Nos menus 2 ou 3 services conviendront parfaitement pour vos lunches et dîners, pour des repas pris à table ou en walking, avec service au buffet.

NOS ENTRÉES

Assortiment de préparations chaudes ou froides et de salades.

Quelques exemples d'entrées : Salade de haricot princesse croquant au sésame toasté • Taboulé de quinoa aux herbes fraîches • Chiffonnade de charcuterie sarde • Ceviche de dos de cabillaud • Salade de betterave crue, poire et feta • Champignons des bois flambés • Carpaccio de boeuf teryaki maison...

NOS PLATS

Assortiment de plats chauds et leurs accompagnements.

Quelques exemples de plats : Millefeuille de légumes et son crumble au parmesan • Carbonnades à la Stouterik et gratin dauphinois • Aubergine à la Parmigiana accompagné de laitue feuille de chêne • Echine de porc au miel et au cidre avec fenouil rôti au safran • Cocotte de volaille paysanne et son riz • Curry vert au légumes de saison...

NOS DESSERTS

Assortiment de desserts maison.

Quelques exemples de desserts : Crème chocolat • Cheese cake de la maison • Panna cotta poire verveine • Tiramisu café-spéculoos • Clafoutis aux fruits de saison...

Entrée + plat	19,00 € / pers.
Plat + dessert	19,00 € / pers.
Entrée + plat + dessert	29,00 € / pers.

Nous proposons également des dîners servis à table (tarif sur mesure).

MENUS 2 OU 3 SERVICES

APÉRO & COCKTAIL

Pour les amateurs de finger food, découvrez nos formules d'apéro et de cocktail dinatoire variées et colorées !

APÉRO SIMPLE

Pots d'olives et paniers de chips bio et/ou nachos à dipper.

4,00 € / pers.

MINI-PAINS GARNIS

Assortiment de petits pains bio divers graines accompagnés de garnitures froides et/ou chaudes maison.

6,00 € / pers. (6 pièces/pers.)

ZAKOUSKIS

Assortiment de zakouskis chauds et/ou froids.

10,00 € / pers. (8 pièces/pers.)

Formule disponible si les zakouskis sont suivis d'un repas.

Quelques exemples de zakouskis : Billes de chèvre, cœur de raisin, panure de graines torréfiées • Gougères au fromage farcies à la ricotta • Roulade de courgette au chèvre frais, miel de lavande • Cuillère de magret de canard grillé, sauce à l'orange • Soclé de pomme de terre grenaille, fromage frais aux herbes et haddock...

TAPAS

Assortiment de tapas chauds et/ou froid.

22,00 € / pers. (4 pièces/pers.)

Quelques exemples de tapas : Bruschetta • Légumes grillés marinés • Samosa • Ceviche de poisson blanc • Papas arrugadas, mojo rojo et mojo verde • Arancini • Saumon gravelax...

CAFÉ-GOURMAND & DESSERTS



Vous souhaitez clôturer votre lunch ou votre cocktail par une petite touche sucrée ? Laissez-vous tenter par nos formules dessert, pour petits ou grands gourmands !

CAFÉ-GOURMAND

Assortiment de 3 mini-desserts artisanaux • Thé bio *Yogi Tea* • Café fairtrade *Chorti*.

6,00 € / pers.

BUFFET DESSERTS

Sélection de desserts maison servis sur buffet.


6,00 € / pers.

Quelques exemples de desserts : Crème chocolat • Cheese cake de la maison • Panna cotta poire verveine • Tiramisu café-spéculoos • Clafoutis aux fruits de saison...



LA TRICOTERIE

TRAITEUR DURABLE

 Les variétés de plats proposés dans chaque formule et les tarifs seront fonction du nombre de couverts. Moyennant supplément, il est possible de diversifier les formules à souhait.



Toutes nos préparations sont faites maison, à l'exception du pain, des viennoiseries et des pâtisseries. Nous recourons pour cela au savoir-faire de partenaires qui partagent nos convictions et valeurs.



Toutes nos formules peuvent être 100% végétariennes, hallal ou kasher. Certaines préparations peuvent être adaptées pour les régimes vegan ou sans gluten.



Nous pouvons également vous proposer des menus sur-mesure pour vos mariages ou événements à thème, ainsi que des prestations de live cooking.

Contactez-nous pour un devis !

event@tricoterie.be | www.tricoterie.be