

PLATEAUX DESSERTS

Quelle que soit l'occasion, c'est toujours mieux avec des gourmandises !
Toutes nos autres pâtisseries sont également disponibles en service traiteur. Contactez-nous pour plus d'informations.

MINI TARTELETTES (12 pièces) 40.00

citron (3) - framboise (3) - chocolat (3) - caramel (3)

COOKIES ET MUFFINS (20 pièces) 50.00

muffins chocolat et graines de chia (10) - cookies chocolat (5) -
cookies miel et raisins (5)

GOURMANDISES (10 personnes) 55.00

gaufrettes bio - cake citron - mini brownies - financiers -
biscuits speculoos

PASTEIS DE NATA (15 pièces) 40.00

tartelette portugaise à la crème aux œufs

MADELEINES (20 pièces) 40.00

gâteau moelleux au beurre

BROWNIES AU CHOCOLAT BELGE (8 pièces) 40.00

PLATEAU DE FRUITS 30.00

bananes - pommes - raisins

BOISSONS FROIDES

JUS D'ORANGE 25cl / 1L 4.65 / 14.95

JUS DE POMME BIO 25cl / 1L 4.65 / 14.95

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 25cl / 1L 5.65 / 17.95

- pomme, charbon actif et citron vert
- carotte, gingembre et curcuma bio
- poire, épinard et menthe bio

LIMONADE MAISON citron ou framboises 15.95

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 2.95

thé vert bio au jasmin, jus de citron vert frais & gingembre

THÉ VERT GLACÉ MAISON 15.95

EAU PLATE - SPA REINE 50cl 2.95

EAU PÉTILLANTE - BRU 50cl 2.95

VINS BIO OÉ & BULLES

Pour plus de détails sur notre carte des vins, contactez-nous.

BLANC: AOC LANGUEDOC 24.95

ROSÉ: IGP MÉDITERRANÉE 24.95

ROUGE: AOC LANGUEDOC 24.95

CRÉMANT D'ALSACE 30.00

RÉSERVEZ NOTRE Foodtruck

UNE BABY SHOWER, UNE SORTIE
EN FAMILLE, UNE GARDEN PARTY,
UN TEAMBUILDING, UN BRUNCH
DE MARIAGE OU UN SEMINAIRE?

Notre foodtruck se déplace dans toute
la Belgique pour vous proposer
notre offre Le Pain Quotidien.

Pour toute question ou demande,
contactez-nous:

PAR TÉLÉPHONE: +32 (0)2 348 49 46
PAR EMAIL: CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.BE



Plus d'informations
sur nos services traiteur
via ce code QR



lepainquotidien.com/catering

CATERING - FR - AUTOMNE 2025



CATERING

CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.BE +32 (0)2 348 49 46

Qualité Simplicité Convivialité Authenticité



À la maison
ou au bureau

Les recettes authentiques que
vous savourez à notre table commune
peuvent aussi être partagées
entre amis ou avec vos collègues,
à la maison ou au bureau.

Les prix (€ et TVA incl.) et l'offre sont sujet à modification sans préavis. Ingrédients bio: contrôle et certification Certisys BE-BIO-01.

LEPAINQUOTIDIENBE

WWW.LPQCATERING.BE

PLATEAUX PETIT-DÉJEUNER

Commencez la journée avec des ingrédients simples
et de qualité afin de profiter de chaque instant de la vie quotidienne.

MINI VIENNOISERIES (20 pièces)

10 mini croissants pur beurre et 10 mini pains au chocolat 45.00

VIENNOISERIES CLASSIQUES (10 pièces)

5 croissants pur beurre et 5 pains au chocolat 40.00

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES (10 pièces)

Choix entre vegan ou classique

5 x 2 différentes sortes de viennoiseries 40.00

MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces - 4 de chaque)

assortiment de mini croissants salés garnis avec :

Gouda - saumon Atlantique fumé et sauce aux herbes fraîches -
guacamole maison - jambon fermier belge 55.00

GRANOLA PARFAIT, DÉLICE DE CHIA AU

FRUIT DE LA PASSION & SALADE DE FRUITS (10 pièces) 50.00

Choisissez 2 goûts différents ou 10 identiques:

- 5 mini granola parfaits: granola bio et fruits frais,
choix entre: yaourt entier bio ou yaourt au soja bio
- 5 mini salades de fruits
- 5 mini délices de chia au fruit de la passion

LUNCH

Toutes nos salades sont préparées à la minute. Nous privilégions
les ingrédients bio et/ou locaux lorsque cela est possible.

PLATEAU SALADES (5 portions individuelles moyennes) 45.00

1 goût au choix par plateau

- Caesar : poulet plein champ - lard grillé - croûtons bio faits
maison - salade romaine - parmesan - sauce Caesar
- Saumon Atlantique fumé & quinoa : mesclun - taboulé de quinoa -
skyr bio aux herbes fraîches - tomates cerises - mélange de jeunes
pousses - aneth - vinaigrette végane - sauce aux herbes fraîches

- Quinoa [✓]: mesclun - taboulé de quinoa - tomates cerises -
mélange de jeunes pousses - pickles de concombres -
croûtons bio faits maison - vinaigrette végane
- Thon : mesclun - salade de thon - tomates cerises -
croûtons bio faits maison - citron - aneth - vinaigrette végane
- Caprese : salade romaine - mozzarella di bufala D.O.P. -
croûtons bio faits maison - tomates cerises -
vinaigrette végane - huile basilic

PLATEAU DE QUICHES (12 pièces) 50.00

Lorraine - feta et épinards

PLATEAUX À PARTAGER

PLATEAU TARTINES (25 pièces) 65.00

PLATEAU BAGUETTES (10 pièces) 55.00

PLATEAU MINI PAINS (15 pièces) 65.00

LES GARNITURES :

- saumon Atlantique fumé - skyr bio aux herbes fraîches - concombre
- jambon fermier belge - Gouda - cornichons bio - beurre bio
- houmous - grenade - concombre - pickles d'oignons rouges -
persil - huile épiciée maison [✓]
- thon - houmous - ciboulette - radis - concombre
- jambon sec - mozzarella di bufala D.O.P. - pesto rosso bio -
tomates cerises - huile de basilic

PLATEAU WRAPS (8 de chaque) 65.00

- Saumon Atlantique fumé: skyr bio aux herbes fraîches -
concombre - salade romaine
- Pico de Gallo [✓]: guacamole - salade de maïs
façon pico de gallo - jeunes pousses

PAIN SURPRISE (10 personnes) 105.00

Un grand pain au levain bio rempli de doubles
tranches de pain fermées, garnies de la sélection suivante:

- saumon Atlantique fumé - skyr bio aux herbes fraîches - concombre
- poulet plein champ - sauce caesar - parmesan - salade romaine
- guacamole - salade de maïs façon Pico de Gallo - jeunes pousses [✓]
- thon - houmous - ciboulette - radis - concombre
- jambon sec - mozzarella di bufala D.O.P. - pesto rosso bio -
tomates cerises - huile de basilic

MINI PAINS SURPRISE (15 pièces) 70.00

Un grand pain au levain biologique rempli de
mini pains au levain, garnis de la sélection ci-dessus.

COMBO'S

Facile à partager pour les petites et grandes occasions,
à la maison et au bureau.

PETIT-DÉJEUNER INDIVIDUEL (minimum 5 personnes)

croissant pur beurre ou pain au chocolat - jus d'orange
ou jus de pomme bio - salade de fruits 13.00

LUNCH POUR 10 (4 plateaux)

1 plateau de 10 mini salades - 2 plateaux à partager au choix -
1 plateau dessert au choix 195.00

LUNCH POUR 10 PREMIUM (5 plateaux) 240.00

1 plateau de 10 mini salades - 2 plateaux à partager au choix -
1 plateau quiche ou soupe du jour bio [✓] - 1 plateau dessert au choix

LUNCH INDIVIDUEL (minimum 5 personnes) 20.00

tartine à choisir parmi notre assortiment - mini salade - brownie

PLATEAUX APÉRO

CRUDITÉS ET DIPS [✓]

carotte - concombre - chou-fleur - radis - tomates cerises -
houmous - tapenade de champignons 55.00

CROSTINI ET DIPS

crostini de baguette bio - tapenade de champignons -
bio skyr avec radis et ciboulette - rillettes de saumon -
houmous [✓] - guacamole [✓] 50.00

Nous proposons également une offre veggie et végane. Pour plus de
détails, demandez à votre hôte ou rendez-vous sur notre site web.

V • VEGAN

