

DESSERTS PLATEAUS

Welke gelegenheid ook, desserts maken het altijd beter!
Het is ook mogelijk onze andere taarten te bestellen voor catering.
Vraag onze host voor meer informatie.

MINI TAARTJES (12 stuks - 6 tot 12 pers) 42.00

citroen (3) - framboos (3) - chocolade (3) - karamel (3)

COOKIES EN MUFFINS (20 stuks - 10 tot 20 pers) 53.00

chocolade chia muffins (10) - honing en rozijnen cookies (5) -
chocolade cookies (5)

LEKKERNIJEN (40 stuks - 10 pers) 58.00

bio wafeltjes - citroencake - mini brownies -
financiers - speculaas

PASTEIS DE NATA (15 stuks - 7 tot 15 pers) 42.00

Portugees taartje met eiercrème

MADELEINES (20 stuks - 10 tot 20 pers) 42.00

zacht cakeje met botersmaak

BELGISCHE CHOCOLADE BROWNIES (8 stuks - 8 pers) 40.00

FRUITMAND (5 tot 10 pers) 30.00

banaan - appel - druiven

KOUDE DRANKEN

SINAASAPPELSAP 25cl / 1L 5.00 / 15.75

BIO APPELSAP 25cl / 1L 5.00 / 15.75

DETOX COLD PRESSED JUICE 25cl / 1L 6.00 / 18.95

- appel, actieve kool en limoen
- bio wortel, gember en kurkuma
- bio peer, spinazie en munt

HUISGEMAAKTE LIMONADE citroen of frambozen 16.75

SPRANKELLENDE BOTANISCHE LIMONADE 2.95

bio jasmijn-groene thee met verse limoensap & gember

HUISGEMAAKTE GROENE ICED TEA 16.75

PLAT WATER - SPA REINE 50cl 3.50

BRUISEND WATER - BRU 50cl 3.50

BIO OÉ WIJN & BUBBELS

Contacteer ons voor meer informatie over onze wijkaart.

WIT: AOC LANGUEDOC 26.95

ROSÉ: IGP MÉDITERRANÉE 26.95

ROOD: AOC LANGUEDOC 26.95

CRÉMANT D'ALSACE 32.25

BOEK ONZE Foodtruck

EEN BABY SHOWER, EEN
FAMILIE-EVENEMENT, EEN TUINFEEST,
EEN TEAMBUILDING, TROUWFEEST
OF SEMINARIE?

Onze foodtruck verplaatst
zich over heel België
met ons Le Pain Quotidien-aanbod.

Neem contact op met ons voor
al je vragen en verzoeken:

TELEFONISCH: +32 (0)2 348 49 46
VIA E-MAIL: CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.BE



Ontdek meer

over onze catering diensten
via deze QR code



lepainquotidien.com/catering



CATERING

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

Kwaliteit

Eenvoud

Convivialiteit

Authenticiteit



Thuis of
op kantoor

Dezelfde authentieke gerechten
geserveerd rondom onze
gemeenschappelijke tafel kunnen
ook worden gedeeld met vrienden
thuis of collega's op kantoor.

De toegepaste prijzen (€ en BTW incl.) en gerechten zijn onder voorbehoud van wijzigingen. Bio ingrediënten: controle en certificatie door Certisys BE-BIO-01.

ONTBIJTPLATEAUS

Geniet van elk moment, dag in dag uit.

We kiezen bewust voor eenvoud en kwaliteit.

MINI VIENNOISERIES (20 stuks - 10 pers)

10 mini botercroissants en 10 mini chocoladebroodjes 47.00

VIENNOISERIES (10 stuks - 5 tot 10 pers)

5 botercroissants en 5 chocoladebroodjes 42.00

VIENNOISERIE ASSORTIMENT (10 stuks - 5 tot 10 pers)

Keuze tussen veganistisch of klassiek

5 x 2 verschillende soorten viennoiseries 42.00

MINI HARTIGE CROISSANTS (16 stuks / 4 stuks van elk - 8 pers)

assortiment van mini hartige croissants gevuld met:

Gouda kaas - gerookte Atlantische zalm en kruidensaus -

guacamole - Belgische boerenham 58.00

GRANOLA PARFAIT, CHIA PASSIEVRUCHT DELICE & FRUITSALADE (10 stuks - 10 pers) 53.00

Kies 2 verschillende smaken of 10 identiek:

- 5 mini granola parfaits: bio granola met vers fruit en keuze uit: bio volle yoghurt of bio soja yoghurt

- 5 mini verse fruitsalades

- 5 mini chia passievrucht delice

LUNCH

Al onze salades worden à la minute bereid. We gebruiken hiervoor - waar mogelijk - lokale en/of biologische ingrediënten.

PLATEAU SALADES (5 medium individuele porties - 5 pers) 47.00

Kies 1 smaak per plateau

- Caesar: vrije uitloop kip - gegrild spek - Romeinse sla - parmezaanse kaas - huisgemaakte bio croutons - Caesar dressing

- Gerookte atlantische zalm & quinoa: mesclun - quinoa tabouleh - bio skyr met verse kruiden - kerstomaatjes - kiemgroenten - dille - vegan vinaigrette - kruidendressing

- Quinoa ♡: mesclun - quinoa tabouleh - kerstomaatjes - kiemgroenten - gepekeld komkommer - huisgemaakte bio croutons - vegan vinaigrette

- Tonijn : mesclun - tonijnsalade - kerstomaatjes - huisgemaakte bio croutons - citroen - dille - vegan vinaigrette

- Caprese : Romeinse sla - mozzarella di bufala D.O.P. - huisgemaakte bio croutons - kerstomaatjes - vegan vinaigrette - basilicumolie

PLATEAU DE QUICHES (12 porties - 6 pers) 53.00

Lorraine - feta en spinazie

PLATEAU OM TE DELEN

PLATEAU TARTINES (25 stuks - 5 tot 10 pers) 69.00

PLATEAU BAGUETTES (10 stuks - 5 tot 10 pers) 58.00

PLATEAU MINI BROODJES (15 stuks - 5 tot 10 pers) 69.00

TELKENS BELEGD MET DE VOLGENDE SELECTIE:

- gerookte Atlantische zalm - bio skyr met verse kruiden - komkommer

- Belgische boerenham - Gouda kaas - bio augurken - bio boter

- hummus - granaatappel - komkommer - gepekeld rode ui - peterselie - huisgemaakte licht pittige olie ♡

- tonijn - hummus - bieslook - radijs - komkommer

- gedroogde ham - mozzarella di bufala D.O.P. - bio pesto rosso - kerstomaatjes - basilicumolie

PLATEAU WRAPS (8 stuks van elk - 4 tot 8 pers) 69.00

- Gerookte Atlantische zalm: bio skyr met kruiden - komkommer - Romeinse sla

- Pico de Gallo ♡: guacamole - maïssalade in Pico-de-Gallo-stijl - kiemgroenten

VERRASSINGSBROOD (10 pers) 112.00

Een groot biologisch zuurdesembrood gevuld

met dubbele gesloten tartines, belegd met de volgende selectie:

- gerookte Atlantische zalm - bio skyr met verse kruiden - komkommer
- vrije uitloop kip - Caesar dressing - parmezaanse kaas - Romeinse sla
- guacamole - maïssalade in Pico-de-Gallo-stijl - kiemgroenten ♡
- tonijn - hummus - bieslook - radijs - komkommer
- gedroogde ham - mozzarella di bufala D.O.P. - bio pesto rosso - kerstomaatjes - basilicumolie

MINI VERRASSINGSBROODJES 74.00 (15 stuks - 5 tot 10 pers)

Een groot biologisch zuurdesembrood gevuld met mini zuurdesembroodjes, gevuld met de selectie hierboven.

COMBO'S

Makkelijk te delen voor kleine en grote gelegenheden, thuis of op kantoor.

INDIVIDUEEL ONTBIJT (vanaf 5 pers)

botercroissant of chocoladebroodje - sinaasappelsap of bio appelsap - verse fruitsalade 13.50

LUNCH VOOR 10 PERSONEN (4 plateaus)

1 plateau 10 mini salades - 2 plateaus om te delen - 1 dessert plateau 210.00

PREMIUM LUNCH VOOR 10 PERSONEN (5 plateaus) 257.50

1 plateau 10 mini salades - 2 plateaus om te delen - assortiment van quiches of soep van de dag bio ♡ - 1 dessert plateau

INDIVIDUELE LUNCH (vanaf 5 pers) 21.00

tartine naar keuze van ons assortiment - mini salade - brownie

APERO PLATEAUS

GROENTEN EN DIPS ♡ (10 pers)

wortel - komkommer - bloemkool - radijs - kerstomaatjes - hummus - champignontapenade 58.00

CROSTINI EN DIPS (5 tot 10 pers)

crostinis van onze bio baguette - champignontapenade - bio skyr met radijs en bieslook - zalm rillettes - hummus ♡ - guacamole ♡ 53.00

We hebben ook een veggie en vegan aanbod beschikbaar. Voor meer details, vraag uw host of bezoek onze website.

V • VEGAN

