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 - 6 pers)*
citron (3) - framboise (3) - chocolat (3) - caramel (3) 42.00

COOKIES ET MUFFINS *(20 pièces - 10 pers)*
muffins chocolat et graines de chia (5) - muffins à la carotte (5) - cookies chocolat (5) - cookies miel et raisins (5) 53.00

GOURMANDISES *(40 pièces - 10 pers)*
gaufrettes bio - cake citron - mini brownies - financiers - biscuits speculoos 58.00

VERRINES *(10 pièces - 10 pers)*
mousse au chocolat (4) - tiramisu (3) - crème suisse aux fruits rouges (3) 53.00

PASTEIS DE NATA *(15 pièces)*
tartelette portugaise à la crème aux œufs 40.00

MADELEINES *(20 pièces)*
gâteau moelleux au beurre 42.00

BROWNIES AU CHOCOLAT BELGE *(8 pièces - 8 pers)* 40.00

NEW YORK CHEESECAKE *(10 pièces - 10 pers)* 45.00

CORBEILLE DE FRUITS *(5 pers)*
pommes - banane - raisins bleus 30.00

BOISSONS FROIDES

JUS D'ORANGE 25cl / 1L 5.00 / 15.75

JUS DE POMME BIO 25cl / 1L 5.00 / 15.75

JUS DETOX PRESSÉ À FROID 25cl / 1L 6.00 / 18.95
- pomme, charbon actif et citron vert
- carotte, gingembre et curcuma bio
- poire, épinard et menthe bio
- chia, orange, mangue & fruit de la passion

LIMONADE MAISON citron ou framboises 16.75

LIMONADE BOTANIQUE PÉTILLANTE 2.95
thé vert bio au jasmin, jus de citron vert frais & gingembre

BOISSON ÉNERGISANTE AU MATÉ 2.95
boisson pétillante à base de yerba maté bio, contient de la caféine

THÉ VERT GLACÉ MAISON 16.75

EAU PLATE - SPA REINE 50cl 3.50

EAU PÉTILLANTE - BRU 50cl 3.50

VINS BIO OÉ & BULLES

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

BLANC: AOC LANGUEDOC 26.95

ROSÉ: IGP MÉDITERRANÉE 26.95

ROUGE: AOC LANGUEDOC 26.95

CRÉMANT D'ALSACE 32.50

Plus d'informations
sur nos services traiteur
via ce code QR
lepainquotidien.com/catering

FR

le Pain QUOTIDIEN

CATERING

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

Qualité | Simplicité | Convivialité | Authenticité



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

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 pers)*
10 mini croissants pur beurre et 10 mini pains au chocolat 47.00

VIENNOISERIES CLASSIQUES *(10 pièces - 5 pers)*
5 croissants pur beurre et 5 pains au chocolat 34.95

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES *(10 pièces - 5 pers)*
Choix entre vegan ou classique
5 x 2 différentes sortes de viennoiseries 34.95

MINI CROISSANTS SALÉS *(16 pièces / 4 de chaque - 8 pers)*
assortiment de mini croissants salés garnis avec :
Gouda - saumon Atlantique fumé et sauce aux herbes fraîches - guacamole maison - jambon fermier belge 58.00

GRANOLA PARFAIT,
DÉLICE DE CHIA AU FRUIT DE LA PASSION,
YAOURTS & SALADE DE FRUITS *(10 pièces - 10 pers)* 53.00
Choisissez 2 goûts différents ou 10 identiques.
Choisissez entre yaourt entier bio ou yaourt au soja bio.

- 5 mini granola parfaits : granola bio et fruits frais
- 5 mini salades de fruits
- 5 mini délices de chia au fruit de la passion
- 5 mini yaourts aux fruits frais
- 5 mini yaourts avec banane & sirop d'agave bio
- 5 mini yaourts avec confiture d'abricots bio
- 5 mini yaourts avec confiture de fraises bio

PETIT-DÉJEUNER SANTÉ *(5 pers)*
5 shots de collagène - 5 mini-délices au fruit de la passion - 10 mini-ciabattas à l'avocat 67.50

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 - 5 pers)* 47.00
1 goût au choix par plateau

- Norvège : saumon Atlantique fumé – salade romaine – concombre – tomates cerises
- Goddess green ᵛ: avocat – brocoli rôti – concombre – courgettes grillées – salade romaine
- Oméga 3 : thon - salade romaine - concombre - œuf dur - tomate - persil
- Végétarien : taboulé de quinoa – courge butternut rôtie – grenade – feta
- Caesar : poulet plein champ – lard grillé – salade romaine – parmesan – croûtons bio faits maison – sauce César
- Liban ᵛ: houmous – courgettes grillées – grenade – salade romaine – brocolis rôtis – huile épicée maison
- Panzanella ᵛ: brocoli rôti – courge butternut rôtie – salade romaine – tomates cerises – croûtons bio faits maison – huile de basilic – vinaigrette à la moutarde
- Hawaiian : poulet plein champ – ananas – pickles d'oignons rouges – salade romaine – concombre – vinaigrette à la moutarde

PLAT À RÉCHAUFFER

PLATEAU DE QUICHES *(12 pièces - 6 pers) 47.50*
Lorraine - oignons caramélisés - potiron et chèvre

SOUPE DU JOUR ᵛ *(10 pièces - 10 pers)* 55.00
soupe bio du jour - baguette bio - pain de blé au levain bio - croûtons bio faits maison - beurre bio

MINI FOCACCIA *(20 pièces - 10 pers)* 69.00
jambon sec - pesto rosso bio - tomate - scamorza - huile de basilic

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

PLATEAUX À PARTAGER

TARTINES *(25 pièces - 5 pers)* 69.00

TARTINES PAIN PAUVRE EN GLUTEN *(20 pièces - 5 pers)* 69.00

BAGUETTES *(10 pièces - 5 pers)* 58.00

CIABATTA *(15 pièces - 5 pers)* 69.00

MINI PAINS *(15 pièces - 5 pers)* 69.00
Choix entre des petits pains au blé, des petits pains multigrains ou un mélange des deux.

LES GARNITURES :
Choisissez entre l'option A, l'option B, l'offre veggie ou végane

Option A

- saumon Atlantique fumé - skyr bio aux herbes fraîches - avocat
- jambon fermier belge - Gouda - cornichons bio - mayonnaise
- jambon sec - crème de mozzarella di bufala D.O.P. - huile de basilic
- chèvre - agave - super graines
- thon - houmous - ciboulette - radis

Option B

- tapenade aux champignons - jeunes pousses ᵛ
- poulet plein champ au curry - jeunes pousses
- houmous - grenade - pickles d'oignons rouges - menthe ᵛ
- salade de jambon fermier belge - cornichons - sauce au yaourt - citron - persil
- guacamole - pickles de concombre - super graines ᵛ

SNACKING FOCACCIA *(20 pièces - 10 pers)* 58.00

- houmous - courgettes grillées - pesto rosso bio ᵛ
- jambon sec - tomates - mesclun - huile de basilic

MINI TARTINES *(32 pièces - 15 pers)* 75.00

- poulet plein champ au curry - jeunes pousses
- thon - houmous
- jambon fermier belge - gouda - mayonnaise
- guacamole - radis - super graines ᵛ

MINI PAINS SURPRISE
(15 pièces - 5 pers) 74.00
Un grand pain au levain bio rempli de mini pains au levain.
Choix entre l'option A, l'option B, l'offre veggie ou végane.

SURPRISE SANDWICHES
(10 pièces ou 20 demi-pièces – 5 pers.) 74.00
Un grand pain au levain bio rempli de sandwiches.
Choix entre l'option A, l'option B, l'offre veggie ou végane.

COMBO'S

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

PETIT-DÉJEUNER INDIVIDUEL *(minimum 5 pers)*
croissant pur beurre ou pain au chocolat - jus d'orange ou jus de pomme bio - salade de fruits 13.50

LUNCH POUR 10 PERSONNES *(4 plateaux)*
1 plateau de 10 mini salades - 2 plateaux à partager au choix - 1 plateau dessert au choix 210.00

LUNCH INDIVIDUEL *(minimum 5 pers)* 21.00
tartine à choisir parmi notre assortiment - mini salade - brownie

PLATEAUX APÉRO

CRUDITÉS ET DIPS ᵛ *(10 pers)*
carotte - concombre - chou-fleur - radis - tomates cerises - houmous - guacamole 58.00

CROSTINI ET DIPS *(5 pers)*
crostinis de baguette bio - chèvre avec sirop d'agave bio - rillettes de saumon - houmous légèrement épicé ᵛ - guacamole ᵛ 53.00