

FORMULE SANDWICHS – PAINS ET GARNITURES :

Tous nos plats sont préparés avec soin dans notre propre cuisine.

CLASSIQUE :

Traditionnel et élégant : Pistolets authentiques et sandwichs tendres.

Garnitures : jambon fumé, Gouda jeune, américain préparé.

Beurres emballés en portions individuels.

Café et thé inclus €17

RAFFINE :

Assortiment de mini sandwichs et mini pistolets

Garnitures : Maredsous, jambon Breydel, jambon fumé, américain préparé, filet de poulet

Crudités. Beurres emballés en portions individuels.

Café et thé inclus €21

VEGETARIEN :

Pistolets et sandwichs

Garnitures : Fromage, pesto, tapenade, poivrons, Assortiment de noix

Café et thé inclus €17

VEGAN :

Pistolets et sandwichs au levain

Garnitures : hummus, tapenade, poivrons, Assortiment de noix

Café et thé inclus €17

SANS GLUTEN/SANS LACTOSE

Pistolets sans gluten/sans lactose

Garnitures : Filet de sax, jambon d'Ardenne,

Café et thé inclus €17

Pour éviter les contaminations croisées, ceux-ci ne sont proposées qu'à l'unité et servis à table.

Il est important que nous soyons informés à l'avance, au plus tard la veille, d'allergies des invités.

Ces formules peuvent être complétées par les suivantes :

- Potage du jour €4,20
- Tartelette aux fruits après les sandwichs €5,70
- Tartes après les sandwichs €5,70
- Pâtisseries après les sandwichs €4,70

Assiette Mixte

Assiette mixte (prix par assiette pour +/- 5pers)

Assiette avec salami, fromages et olives €19

Assiette Tapas (prix par assiette pour +/- 5pers)

Chorizo, jambon Serrano, anchois marinés, tomates séchées, fromage, olives, hummus avec gressins €25

SANDWICHS DE RECEPTION

Assortiment de mini pains garnis et petits pains tendres

(Prix par pièce) €2,80

BUFFET FROID avec poisson et charcuterie fine

€36

Poisson : Filet de saumon "belle - vue", tomate farcie au crevettes grises, salade de surimi, poisson fumé

Viande : Jambon Ganda, jambon Breydel, filet de poulet

Accompagnements : Salade, tomates, carottes râpées, salade de concombre, salade de pâtes, petits pains
Mayonnaise, sauce cocktail, sauce tartare

SALADES

* Salade Caprese €20

* Carpaccio €21

* Tomate Crevette €22

* Salade Caesar €20

Les salades sont uniquement disponibles à partir de 10 personnes.

Toutes nos salades sont accompagnées de pain.

PÂTISSERIES (matin ou après-midi)

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES

Assortiment de viennoiseries avec du café et du thé (2 viennoiseries par personne)	€12
Viennoiserie supplémentaire (prix par pièce)	€2,50

PÂTISSERIE AVEC DU CAFE

Pâtisserie classique (frangipane, tarte confiture, ...) Boissons chaudes (café/thé) inclus pendant le repas	€9
Tartes (Morceau de tarte : brésilienne, tarte au riz, tarte aux pommes, tarte au flan...) Boissons chaudes (café/thé) inclus pendant le repas	€10
Biscuit crème fraîche Un bon morceau de biscuit à la crème fraîche Boissons chaudes (café/thé) inclus pendant le repas	€10
Pâtisserie fraises ou fruits (selon la saison) Boissons chaudes (café/thé) inclus pendant le repas	€10

BUFFET PERSONNALISE

Assortiment de tartes et mignardises est possible sur demande.
Formule uniquement l'après-midi pour familles à partir de 20 personnes.

INFOS PRATIQUES /CONDITIONS GENERALES

NOMBRE ET CHOIX DU REPAS

Afin d'organiser au mieux le déroulement des repas, nous vous demandons de nous communiquer au plus tard trois jours ouvrables avant le repas, la formule choisie et le nombre de personnes attendues. Pour ce nombre vous pouvez vous baser sur le nombre de personnes que vous avez invité à table. Vous pouvez adapter le nombre jusqu'à maximum 10.00 h la veille du repas. Le montant total pour le nombre de personnes sera facturé.

LES NON CONSOMMES

Notre but est de faire en sorte que chaque invité soit satisfait.

D'autre part, dans le cadre de la durabilité nous essayons de ne pas gaspiller. Malgré une planification minutieuse, il arrive parfois que nous ayons un surplus, P.ex. : S'il y a moins de personnes présentes que prévues. Si les conditions de la sécurité alimentaire le permettent nous pouvons emballer les non consommés pour que vous les emportiez.

ALLERGENES

Pour chaque repas, nous pouvons vous proposer une alternative pour les personnes allergiques.

Veuillez-nous en avertir bien à temps afin qu'on puisse passer les commandes et adapter nos préparations.

Dans notre cuisine, nous portons une attention particulière quant à la préparation de repas non allergènes.

Les ingrédients utilisés sont soigneusement contrôlés sur l'absence des allergènes spécifiés.

Dans la même cuisine, nous préparons également d'autres repas qui peuvent contenir des allergènes. Malgré la préparation des repas sans allergène, nous ne pouvons pas exclure que des traces d'allergènes soient présentes dans la préparation.

UTILISATION DE LA SALLE

Nous ne facturons pas la location de la salle pour le repas. La salle est réservée pour vous pendant deux heures.

Notre établissement ferme à 17h30. Des repas avec heure d'arrivée après 15.30h ne sont plus acceptés. Si un repas commence plus tard que l'heure prévue, veuillez noter que l'heure de fermeture reste inchangée.

Notre cafétéria a une capacité maximale de 90 personnes. Pour des raisons d'organisation la famille peut être placée dans une autre salle. Il est possible qu'une autre famille soit présente dans la cafétéria.

SERVICE

Le service pendant les heures d'ouverture est compris dans le prix. Si en raison de circonstances imprévues nos employés sont contraints de rester, 35,00€ seront facturés à partir de 17h30 par demi-heure commencée et par serveur.

PAIEMENT

Le paiement peut se faire sur place, le jour-même, via Bancontact.