



APÉRITIF DE GROUPE

Apéritif de groupe classique (Porto, Vin, Kir)

5€

Apéritif Cava

6€

PLANCHES

Tapas - Variété de tapas froides à partager

26€



Campagnarde -

Planche gourmande de charcuterie et de fromage à partager

26€

FORMULE COLLATION FUNÉRAIRE

Les boissons chaudes sont incluses dans le prix des tables de café pendant le repas.

Des boissons supplémentaires peuvent être proposées sur demande, au prix unitaire

Petit déjeuner – Brunch

Assortiment salé et sucré

Garnitures :

Fromage, Jambon, Œufs, confiture, fruits



17€



Classique
Assortiment pistolets et sandwiches avec des garnitures classiques

17€

Raffiné

Assortiment sandwich, mini pistolets, wraps, baguette etc. avec crudités



19€

Végétarien / Végan – Assortiment mini buns

17€

Sans gluten / Sans lactose – Pistolets sans gluten / sans lactose

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

EXTRA

Potage du jour

4,50€

Pâtisseries après la collation funéraire (mini-pâtisseries 4 pièces)

6,50€

BUFFET FROID avec poisson et charcuterie fine (min 20 pers.)

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 à partir de 10 pers.

Salade de saison accompagnées avec du pain

20€

PÂTISSERIES (à partir de 14h00)

Boissons chaudes incluses

Pâtisserie classique (du jour)
2 morceaux par personnes

17€

Buffet personnalisé à partir de 20 pers.
Assortiment de tartes et mignardises.

21€

MENU – TRAITEUR

Nous nous efforçons de répondre au mieux à vos demandes et à vos souhaits.

N'hésitez pas à nous contacter afin de discuter des possibilités.

Vous pouvez joindre directement le service catering
au numéro 069/66.99.48 ou par e-mail à l'adresse horeca@lesblancsarbres.be



CATERING TARIFS 2026

DATE HORECA :			
HOMMAGE A :			
FORMULES	CODE DE COMMANDE	TARIF	NOMBRE
Apéritif classique	APERRO	5€	
Apéritif Cava	CAVA	6€	
Planche Tapas	PL_TAP	26€	
Planche Campagnarde	PL_CAMP	26€	
Petit déjeuner - Brunch	BRUNCH	17€	
Sandwiches Classiques	SAND_CL	17€	
Sandwiches Raffinés	SAND_RAF	19€	
Buns Végétarien / Végan	BUN_VEG	17€	
Pistolets Sans Gluten / Sans lactose	PIS_SGSL	17€	
Potage du jour	POT_JOUR	4,50€	
Mini-pâtisseries	MIN_PAT	4,50€	
Buffet froid (min 20 pers)	BUFFET_FROID	36€	
Salades (min de 10 pers)	SALADE	20€	
Pâtisserie classique (à partir de 14h)	PATISseries	17€	
Assortiment tartes & mignardises (min 20 pers)	BUFFET_MIGN	21€	
FACTURATION :	☐ Begrafenisondernemng ☐ Famille		
NOM :			
Adresse électronique :			

Vous pourrez être contacté(e) ultérieurement dans le cadre d'une enquête de satisfaction, afin de contribuer à l'amélioration continue de la qualité de nos services.

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.