



## Vos journées d'entreprise, Notre spécialité

TRAITEUR Annick BRASSEUR  
0474/72.02.65

### **JOURNEE ENTREPRISE ou A THEME - TEAM BUILDING REUNIONS - SEMINAIRES - AFTERS**



#### Journée rencontre

- \*Petit déjeuner
- \*pause-café
- \*apéritif dinatoire - lunch - buffet - assiettes garnies -  
ou buffet sandwiches
- \*cocktail de fin de journée - A PARTIR DE 40€/pers

#### A la découverte d'autres régions, une nouvelle façon de se retrouver

- \*Buffets et échoppes autour du monde
- \*A la découverte des plats végétariens,
- \*BBQ, trio de plats chauds, buffets à thème

#### Balade accompagnée

- \*Lunch paquet, panier pique-nique, poké ball, ....
- \*Buffet surprise au détour d'un chemin
- \*Retour au « bercail » assortiment de cakes, tartes,  
cramiques, biscuits, .... Chocolat ou vin chaud l'hiver,  
Cocktails variés et colorés l'été avant la soirée

## *NOS SUGGESTIONS, à la rencontre de vos envies*

Pour l'organisation de vos journées d'entreprise, de l'accompagnement de vos réunions et séminaires

du petit déjeuner au dessert, pauses café, walking diner, finger food

**Contactez-nous**, c'est notre spécialité, nous nous occupons de tout et vous accompagnons dans l'organisation



0474/72.02.65

[Traiteurbrasseur@live.fr](mailto:Traiteurbrasseur@live.fr)

[www.traiteur.annick.brasseur.be](http://www.traiteur.annick.brasseur.be)

Buffet sandwichs mixtes (sandwichs garnis, pains surprise, wraps, burgers, hot dog, finger food)

*à partir de 10€ par pers*

Echoppes cuisine du monde ou cuisine du terroir, buffet végétarien,

*à partir de 16€ par pers*

Journée à thème, séminaires, afters,....

Petits déjeuners, brunch, lunch, walking diner, lunch paked, poké bool

### Proposition A :

4 à 5 sandwiches (en mélange de mini sandwiches garnis, wraps au poulet grillé, burger avec sauce et crudités, sandwiches club, croquinade) 8.5€/pers + TVA de 6 % hors service (juste livraison à partir de 100€ dans un rayon de 20km, au delà + 0.5€/km) - variante végétarien (à préciser à la commande X%).

### Proposition B : - minimum 6 pièce par variété (sauf végétarienne)

**Assiettes garnies avec pain et beurre : 15 euros par personne** + TVA de 6% - hors service (juste livraison à partir de 100€ dans un rayon de 20km, au delà + 0.5€/km) (possibilité végétarienne à préciser à la commande)

Assiette terre et mer (taboulé, trio de poissons et trio de charcuteries, assortiment de crudités)

Assiette campagnarde (Pomme de terre moutarde à l'ancienne, 6 variétés de charcuteries, et terrines, assortiment de crudités)

Assiette méditerranéenne (pâtes au pesto, assortiment de fromage et charcuteries du bassin méditerranéen, panel de crudités)

Salade César (pomme parisienne, filet de poulet grillé, anchois, crudités et cuités, sauce César)

Salade Niçoise (thon, anchois, olives, tomates, concombre, crudités et cuités)

Salade Grecque (féta, olives, crudités, feuille de vigne farcie, petits farcis à la viande (ou autre si végété) houmous, tzatziki)

Veau tonné (pomme de terre, cuités et crudités, fines tranches de rôti de veau garnies d'une préparation au thon) à commander au minimum 5 jours à l'avance

Autre : végétarienne (assortiment de crudités, pâtes, taboulé, houmous, falafel)

### Proposition C : **AVEC SERVICE ET BOISSONS**

Accueil café, thé, jus de fruit et biscuits vers 9h

Pause café vers 10H30 (idem accueil café) + eau plate et pétillante

Réception du midi :

Assortiment de sandwiches 4 à 5 par pers.

Boissons idem accueil café + eau plate et pétillante + vin blanc et rouge - (+ bière spéciale 4€/pièce)

**28€/pers hors TVA 12% sur le service et la nourriture et 21 % sur les boissons.**

**Version assiettes froides : 34.5€/pers.**

**Hors boissons alcoolisées 26€/pers -htva. Formule sandwiches - 32€/pers formule assiettes froides**

***Une autre idée, une demande particulière, contactez-nous et discutons ensemble de votre projet***

## **AJOUTS POSSIBLES :**

Assortiment de bière avec et sans alcool (vendues à la pièce 4€/pièce).

Champagne 30 €/la bouteille

Buffet à disposition dans la salle pour les participants et les orateurs comprenant : eau plate, eau pétillante, jus de fruit, coca, café et thé : 5 euros/pers la journée HTVA

Boissons pour les orateurs : eau plate et pétillante installé le matin et renouvelé l'après midi 5€/orateur

Location tables hautes + nappes 10€ l'ensemble

Location verres et vaisselle : 0.2€/pièce

Autre : à préciser (porte manteaux, tables, chaises, nappage, bar lumineux, .....)

Lorsque le service est requis, mon personnel et/ou moi-même sommes présents à partir de 7H30 du matin afin de pouvoir installer l'accueil café.

Un endroit pourvu de tables, d'un frigo et d'un évier, ... nous permettant de confectionner les derniers pièces devra être mis à notre disposition.

Je vous remercie pour votre demande et reste à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Belle journée à vous tous,

**TRAITEUR Annick BRASSEUR**  
**0474/72.02.65**

**MERCI DE ME CONFIRMER VOS CHOIX ET LES INFORMATIONS NECESSAIRES PAR RETOUR DE CE COURRIER à l'adresse [traiteurbrasseur@live.fr](mailto:traiteurbrasseur@live.fr)**

**DE JOINDRE LES BONS DE COMMANDE, LES REFERENCES BUDGETAIRES REQUISES ET LES COORDONNEES DE FACTURATION.**

Signature et date  
Les organisateurs,  
Pour accord des conditions reprises ci-dessus,

Fait à :



Traiteur **Coordinatrice de réception**  
0474/72.02.65

Event : Journée entreprise – réunion

Bonjour Madame, Monsieur,

Je vous invite à trouver ci-après une proposition pour l'organisation de la réunion prévue

Le .....

Nombre de personnes : .....

Adresse (précise) .....

.....

Heure(s) de livraison ou de présence sur place .....

Coordonnées des organisateurs : .....

Coordonnées du responsable du jour : .....

Info(s) complémentaires :

Merci de fournir les infos nécessaires au bon déroulement de la livraison ou de la journée, les noms et GSM des personnes responsables (l'organisateur, la personne présente ce jour-là, la personne qui a les clés de la salle, .....)