

TRAITEUR Annick BRASSEUR

Tarif valables à partir du 15/01/2025.

0474/72.02.65 - traiteurbrasseur@live.fr

www.traiteur.annick.brasseur.be

Gites, Chambres d'hôtes et salle de réception



Buffet-Cocktail dînatoire, un moment convivial et sympathique autour d'un assortiment de :

**Wraps, sandwichs garnis, burgers, pizzas, quiches, croques,
Pain surprises, assiettes froides, soupes maison**



**Pour vos repas d'entreprise, un anniversaire,
une cousinade, une soirée entre amis**

Sandwichs garnis – garnitures de saison et colorées : thon, poulet curry, USA, salade pita, saumon fumé,(minimum 24 pièces)

Tronçons de baguette – garniture de saison, salade diverses, crudités : jambon fumé-mozzarella-pesto, fromage frais et saumon fumé ; brie-pomme-sirop de Liège et beurre ; USA-cornichons-oignons roquette ; Omelette-beurre et salade verte ; chèvre-tomate séchées et crudités ;

Bagels farcis : boulettes, sauce moutarde, tomates et cornichons

Sandwichs club guacamole/saumon pain gris et blanc (minimum 12 pièces)

Wraps au poulet grillé maison ou au saumon fumé ou végété (minimum 12 pièces)

Burgers (pain burger garnis de viande à burger (ou végété), sauce et crudités, présentés en poche individuelle papier (minimum 12 pièces)

Quiches ou pizzas maison (garnitures de saison) - (minimum 24 pièces)

Croquinade (triangles de pain grillés garnis de jambon blanc et fromage) - (minimum 12 pièces)

Mini croissants feuilletés façon pizza, saveur du Sud, fromage, viande, ... (minimum 12 pièces)

Feuilleté à la viande (type avisance) ou épinard – ricotta (minimum 12 pièces)

Cake féta-petits pois (minimum 12 pièces) ou un cake entier (coupé en tranche)

Certaines garnitures peuvent être adaptées pour des régimes particuliers ou végétariens – proportions à préciser à la commande.



2.5€/pièce htva (à partir du 15/1/25)

Nous vous conseillons 3 à 5 pièces par personne pour ce qui est des dégustations salées et 3 à 4 mini desserts

soit à partir de 7.5€/pers

Assortiment de mini desserts (minimum 36 pièces)



Mini desserts 2.5€/pièce
Desserts 5€/pièce

Les pains surprise

Pain surprise garni de 30 mini sandwiches fourrés 90€

Recharge 30 mini sandwiches 60€

Pain gris farci (photo N° 1) 60€

Pain surprise forme et thème particulier (tortue, crabe, sapin) 120€



Les assiettes garnies

Assiette terre et mer



Assiette campagnarde

Assiette italienne

Assiette grecque

Assiette libanaise

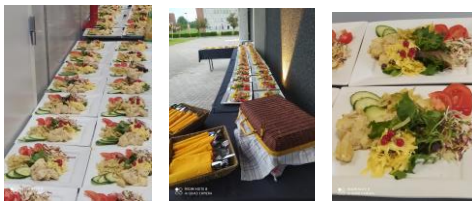
Assiette fromage, charcuteries et fruits

Veau tonné (vito tonnello) 18€/pièce – minimum 12 pièces

Assortiment de crudités (accompagnement bbq) minimum 12 personnes

Assiette : 13 €/pièce

Sous forme de buffet 15€/pers



Buffets froids « Voyage autour de la Méditerranée » 18€/pers

Buffets froids charcuterie (  partir de 16€/pers

Buffets chaud et froids « Echoppe du Monde » 26€/pers

BAR A SOUPE

Les soupes, veloutés, crème de légumes,

Déguster et découvrez nos délicieux consommés, soupes, veloutés maison et de saison

**5 euros par personne (minimum 3L, soit 10-12 per)
un potage au choix parmi la liste ci-après :
6.8 euros par personne pour deux choix
7.5 euros par personne pour trois choix**

Accompagnement en buffet de pains + 2.5 euros htva par personne
(pain blanc, pain gris, tronçons de baguette, beurre)

Soupe à l'oignon, garniture de fromage râpé

Velouté carotte, orange et curry, garniture d'amandes grillées

Velouté de champignons et boursin, garniture de persil plat haché

Crème de courgettes au cerfeuil, garniture de jeunes oignons émincés

Velouté de lentille corail et lait de coco, garniture de jambon séché

Potage au potiron et cumin, garniture de persil



Les Cavas, les vins, les softs

**Demandez notre carte, nous associerons les vins et boissons au menu choisi.
Cava et vin à partir de 12€ la bouteille.**

Les prix s'entendent hors tva : A emporter TVA 6%, avec service TVA 12% + prix du service.

Possibilité de location de vaisselle, samovar, tables hautes,

Livraison possible (commande minimum de 100€)



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

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

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,)