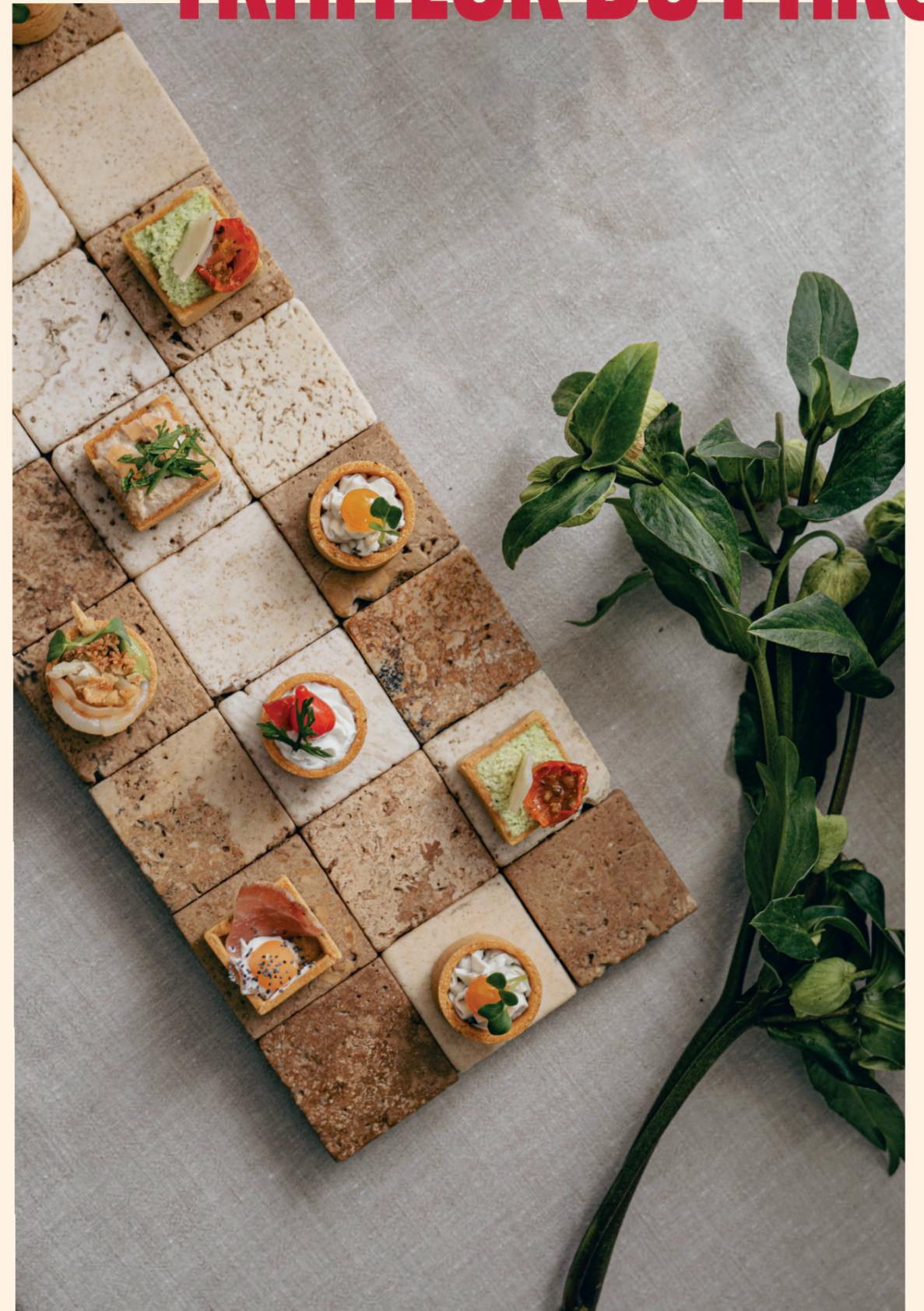


TRAITEUR DU PARC



catering  delivery
TRAITEUR DU PARC

Font Saint Landry 13
1120 Brussels
+32 2 538 66 99
info@traiteurduparc.be



catering  delivery

PETITS DÉJEUNERS

(Minimum 15 personnes)

CLASSIC - 9 € pp

Café & thé
Jus d'orange 25cl
Assortiment de mini viennoiseries (2pce/pp)
Salade de fruits de saison

HEALTHY - 12 € pp

Café & thé
Jus d'orange 25cl
Assortiment de mini viennoiseries (2pce/pp)
Salade de fruits de saison
Yaourt

GOURMET - 20 € pp

Café & thé
Jus d'orange 25cl
Assortiment de mini viennoiseries (2pce/pp)
Salade de fruits de saison
Yaourt
Fromages, charcuteries
Pains, beurre

** Formule végétarienne sur demande*

EXTRAS

Forfait eau plate, eau pétillante et jus 2€ pp
Smoothies / jus détox 3.5€ pp
Corbeille de fruits (10personnes) 3.5€ pp
Mini viennoiserie 1.75€ pp
(Croissant, pain au chocolat et couque suisse)



ACCUEIL & PAUSE CAFÉ

(Minimum 10 personnes)

CLASSIC - 2.5 € pp

Café – thé (lait, sucre)

GOURMET - 6 € pp

Café – thé (lait, sucre)
Assortiment de mini viennoiseries ou mignardises (2pp)

EXTRAS

Nespresso	3.5 €
Forfait eau plate, eau pétillante et jus	2.5 €
Smoothies / jus détox	3.5 €
Tartelettes maison	4 €
Corbeille de fruits (10 personnes)	35 €
Mignardises	1.75 €
Cake, biscuits, muffins	1.75 €
Mini viennoiserie	1.75 €
<i>Croissant, pain au chocolat et couque suisse</i>	



SANDWICHES

*Minimum 10 personnes - Commande au plus tard à 12h00 la veille **

Nos sandwiches peuvent être sélectionnés en :

- Pains bio ouverts (nature, multi-céréales, noix, olives, noir)
- Sandwichs mous fermés

CLASSIQUES BELGE - 11 € pp

Américain classique préparé, cressonnette
 Crevettes grise, mayonnaise, tomate confite, aneth
 Dinde grillée, sauce yaourt curry, sucrine
 Crabe, Philadelphia, œuf dur
 Fromage frais, ciboulette, concombre, radis 🌿

CLASSIQUES FRANÇAIS - 13 € pp

Jambon à l'os, Emmental, mayonnaise, laitue, œufs
 Thon niçois, anchoïade
 Brie, fruits secs, moutarde ancienne, miel, frisée fine 🌿
 Saumon fumé, crème aigre, aneth, concombre, 5 baies
 Rosette de Lyon, beurre, cornichons, oignons rouge pickles



INCONTOURNABLES - 15 € pp 🌿

Dinde grillée, sauce César, œuf, sucrine, oignons rouges
 Burrata, fenouil, pesto, pignon de pin 🌿
 Bœuf "Holstein", Harry's bar, roquette
 Thon Saku, condiment sésame, choux pointus, carotte
 Saumon mariné, mayonnaise gravlax, aneth, concombre, 5 baies

VÉGÉTARIENS ET VÉGANS - 15 € pp 🌿

Aubergine, Muhammara, ciboulette, noix de cajou (VEGAN)
 Burrata, fenouil, roquette, pignon de pin
 Brie, fruits secs, moutarde ancienne, miel, frisée fine
 Houmous Tikka Massala, choux pointu, carotte, coriandre (VEGAN)
 Fromage frais, ciboulette, concombre, radis

WRAPS - 10 € pp

Crabe, Philadelphia, œuf dur
 Saumon fumé, crème aigre, aneth, concombre, 5 baies
 Dinde grillé, sauce césar, œuf, sucrine, oignon rouge
 Jambon Serrano, poivronnade, roquette, pignons de pin
 Falafel, houmous Tikka-Massala, choux pointu, carotte, 🌿
 coriandre

DEMI-BAGUETTES (+/-12cm) - 6 € / pièce

Jambon à l'os, Emmental, mayonnaise, laitue, œufs
 Dinde grillée, sauce césar, sucrine, oignons rouges
 Saumon mariné, mayonnaise Gravlax, aneth, concombre
 Thon niçois, anchoïade
 Aubergine, Muhammara, ciboulette, noix de cajou 🌿
 Brie, fruits secs, moutarde ancienne, miel, frisée fine 🌿

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT 🌿

3 € pièces en verrine (une sorte pp)

10 € pp en buffet - minimum 20 personnes - 3 sortes de salades

Notre assortiment, à titre d'exemple et en fonction du marché :

- Salade de chou carotte
- Salade méditerranéenne
- Chop Suey ...



QUICHES

*Minimum 30 mini quiches - Commande au plus tard 2 jours ouvrables avant la livraison**

Régalez-vous avec nos mini-quiches maison (+/-10 cm), préparées chaque matin avec des ingrédients frais et de saison, soigneusement sélectionnés selon l'inspiration du chef. Pour un moment gourmand, comptez 3 à 4 pièces par personne

MINI QUICHES INDIVIDUELLES - 4 € pièce

Notre assortiment, à titre d'exemple et en fonction du marché :

Saumon, épinards

Scampis, choux fleurs, curry

Lard fumé et oignons

Jambon de parme, champignons

Chorizo et poivrons

Mozzarella et aubergines 

Fromage de chèvre, tomates séchées et basilic... 

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

3 € pièces en verrine (une sorte pp)

10 € pp en buffet - Minimum 20 personnes - 3 sortes de salades

Notre assortiment, à titre d'exemple et en fonction du marché :

Salade de chou carotte

Salade méditerranéenne

Chop Suey...

SOUPES

Minimum 15 personnes

3.5 € pp

Nos soupes sont faites maison avec des produits de saisons.

Nous prévoyons 25cl / personne et un petit pain

Location soupière 15€ / pièce



VERRINES

Minimum 30 verrines - Commande au plus tard 2 jours ouvrables avant la livraison

Découvrez nos verrines maison, préparées avec des produits frais et de saison, inspirés par la créativité du chef. Pour un déjeuner gourmand, nous recommandons 4 pièces par personne. L'assortiment sera composé de 4 variétés sélectionnées parmi une large gamme, incluant des options de viande, poisson et végétariennes

VERRINES INDIVIDUELLES - 5 € pièce

Notre assortiment, à titre d'exemple, en fonction du marché :

Dinde grillée César

Rosbeef, céleri rémoulade truffée, persil plat

Tartare de saumon, concombre, aneth

Scampis, mousseline de chou-fleur au curry rouge

Butternut, jeunes pousses, noix 

Fenouil, burrata, roquette, pignons de pin 



ASSIETTES FROIDES & SALADES

Minimum 10 personnes - Commande au plus tard 2 jours ouvrables avant la livraison

Savourez nos assiettes froides maison, préparées avec des produits frais et de qualité, soigneusement sélectionnés selon la saison et l'inspiration du chef. Chaque assiette et bowl est accompagné de pain frais et de beurre

L'ASSIETTE DU CHEF - 23 € pp

Nos assiettes sont composées de plusieurs garnitures et protéines. Elles sont conditionnées individuellement sur des assiettes en porcelaine. Il existe 4 variétés : mixte - poisson - viande ou végétarienne

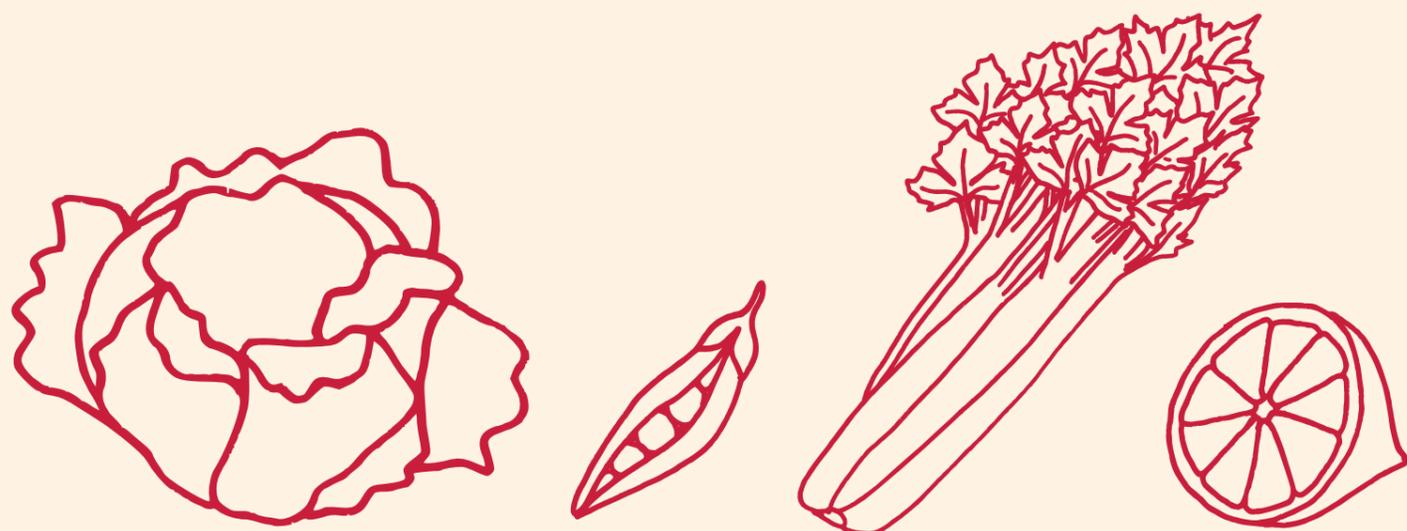
NOS SALADES BOWLS - 16 € pp

Nos bowls sont composés d'une base de salade, quelques garnitures et une protéine. Ils sont conditionnés individuellement dans un récipient non réutilisable écologique.

César : volaille, iceberg, tomate, parmesan, œuf, crouton, dressing

Asiatique : saumon confit, shop suey, nouilles udon 

Fregola : Fenouil confit, olives, roquette, burrata



BUFFETS FROIDS

*Minimum 15 personnes - Commande au plus tard 2 jours ouvrables avant la livraison **

Découvrez nos buffets froids maison, élaborés avec des produits frais et de qualité, soigneusement sélectionnés selon la saison et l'inspiration du chef. Pour satisfaire toutes les préférences, nous proposons aussi des buffets entièrement végétariens

Buffet du chef - 26 € pp

Filet de dinde grillé façon César, sauce crémeuse à l'ail rôti

Saumon mariné Gravlax, aneth et zestes d'agrumes

Carpaccio de betteraves et mozzarella, éclats de pistaches

Fregola sarda, fenouil confit, olives taggiasche

Salades :

- Mesclun, vinaigrette légère
- Chou blanc et carottes croquantes, sauce pickles
- Butternut rôti, jeunes pousses et noix toastées

Buffet Terre & Mer - 31€

Assortiment 3 charcuteries, sélectionnées par le chef

Volaille basse température, farce d'écrevisse

Saumon Belle-Vue

Aubergines grillées, labneh zaatar, graines de grenade

Salade de pommes de terre, pomme fruit, poireau et câpres

Salades :

- Mesclun, vinaigrette légère
- Chou blanc et carottes croquantes, sauce pickles
- Chou-fleur rôti, cumin, miel et thym

Buffet Autour du Monde - 36€

Tagliata de bœuf, copeaux de parmesan, tomates confites

Thon Saku mi-cuit, condiment au sésame

Falafels, houmous parfumé au tikka, pain libanais

Nouilles udon sautées, aux légumes Shop Suey

Salades :

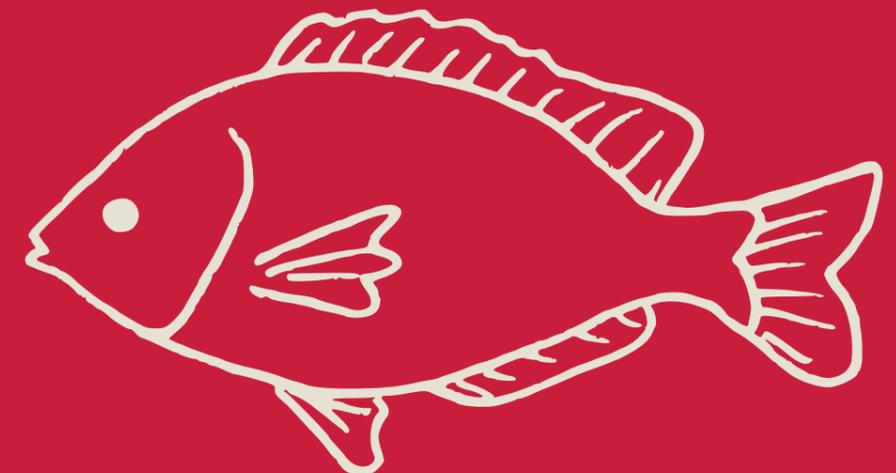
- Mesclun, vinaigrette légère
- Chou blanc et carottes croquantes, sauce pickles
- Concombre croquant, edamame

BUFFETS CHAUDS

*Minimum 15 personnes - Commande au plus tard 2 jours ouvrables avant la livraison **

Profitez de nos buffets chauds maison, préparés avec des produits frais et de qualité, soigneusement sélectionnés selon la saison et l'inspiration du chef. Pour répondre à toutes les attentes, des buffets entièrement végétariens sont également disponibles

SUR DEMANDE



COCKTAILS APÉRITIFS & DINATOIRES

POUR GRIGNOTER (minimum 10 personnes)

Assortiment de crudités, sauce cocktail, tartare, houmous - 4 € pp

Planche mixte : olives, chips, crackers, fromages, saucissons - 5 € pp

Le pain surprise «Traiteur du Parc» façon apéro - 30 brochettes de 3 pièces - 90 €

ZAKOUSKIS CLASSIQUES - 72 € / plateau (48 pièces)

A titre d'exemple :

Saumon d'Écosse fumé

Dinde braisée à la graine de moutarde

Œuf brouillé à la truffe

Fromage blanc et radis

Coupelle de crevettes grises

Jambon Serrano et cornichon

Rillettes de saumon & écrevisses

ZAKOUSKIS INCONTOURNABLES - 96 € / plateau (48 pièces)

A titre d'exemple :

Saumon fumé maison et perles de citron

Crevette, guacamole et gingembre confit

Houmous sésame noir et poivron vert

Thon, tomates prune et persil

Coppa et melon et graines de pavot

Chèvre frais

Jambon Serrano basilic et pequillos

Fromage aux fines herbes et ail, perles de tomates et aneth

Pesto d'edamamé, tomates confites et parmesan

ASSORTIMENT DE MINI-VERRINES - 3.5 € pièce

Minimum 80 pièces - A titre d'exemple :

Carpaccio de bœuf Harry's bar, parmesan

Jambon Serrano, poivronnade, pignons de pin

Volaille basse température, farce d'écrevisse

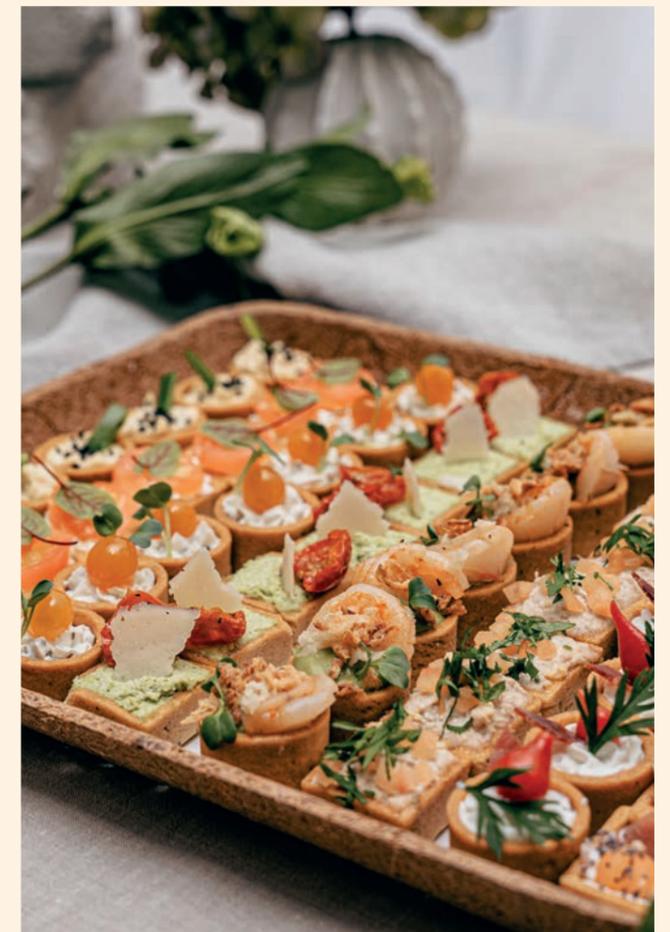
Saumon, nori, guacamole

Tataki de thon Saku, condiment sésame, pesto edamame

Scampis, tartare de tomate

Aubergines grillées, Muhammara

Fenouil, burrata, roquette, noisettes du Piémont



DESSERTS



TARTELETTES - 4 € pièce

Poires chocolat - Citron - Noix caramel - Banane amande - Pomme cannelle ...

VERRINES SUCRÉES - 4 € pièce

Tiramisu - Crème brûlée - Panna cotta poire - Mousse chocolat brownies -
Mangue ananas - cheesecake pomme chèvre

ASSORTIMENT D'ÉCLAIRS - 5 € pièce

Chocolat - Café - Pistache - Praliné

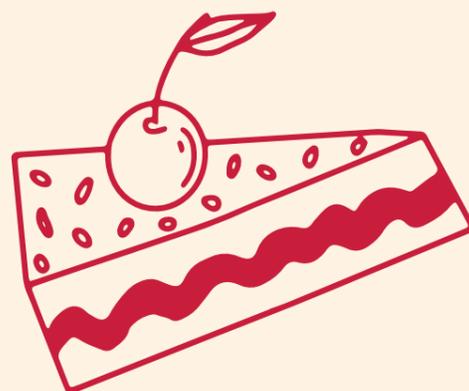
SALADE DE FRUITS FRAIS EN VERRINE - 5 € pièce - minimum 15 pièces

MIGNARDISES - 1.75 € pièce

Chou praliné - tatin pomme
Moelleux coco - croquant praliné
Panna cotta café - croquant chocolat
Financier crème d'amande ...

ASSORTIMENT DE MINI CAKES PUR BEURRE - 1.75 € pièce

Muffins - cookies - brownies



BOISSONS

Le forfait comprend toutes les boissons pendant l'horaire choisi. Les bouteilles non consommées seront reprises par le personnel sur place. Les formules / forfaits sont d'applications lors d'un évènement avec service. Le prix est fixe quel que soit la consommation.

SOFTS

Jus de pomme & d'orange – Eau plate & pétillante – Coca & coca zéro

SOFTS – VINS – BULLES

Bulles : Blanc de Blanc Brut Cuvée Traiteur du Parc

Blanc : Clos de Belloc, Pays d'Oc - Clos de Belloc

Rouge : Pays d'Oc Grenache / Cinsault

FORMULES

	1 HEURE	2 HEURES	3 HEURES
Softs	2.5 €	5 €	7.5 €
Softs, vin, bulles	7 €	9 €	11 €
Vin & bulles	6.5 €	8 €	10 €
Bulles	5 €	7 €	8 €
Vins	5 €	7 €	8 €

PRIX À LA CONSOMMATION

Toutes les bouteilles achetées seront facturées quel que soit la consommation. Uniquement en cas de livraison et sans service

Softs - 4 € / bouteille

Jus de pomme – Jus d'orange – Eau plate – Eau pétillante – Coca – Coca zéro

Bières blondes (Cristal – Vedette) - 48€ / bac de 24 pièces

Bières spéciales (Duvel – triple Karmeliet – Chouffe) - 3,5€ / pièce

SERVICE & MATÉRIEL

SERVICE

Serveurs, cuisinier, plongeur - 175 €

- Forfait 5 heures
- Chaque heure supplémentaire sera facturée au prix de 35 €.
- +150% pour le samedi, dimanche et jours fériés

Maître d'hôtel et chefs de cuisine - 200 €

- Forfait 5 heures
- Chaque heure supplémentaire sera facturée au prix de 40 €
- +150% pour le samedi, dimanche et jours fériés

MATÉRIEL

Du matériel peut être mis à votre disposition en fonction de vos besoins et de nos stocks.



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

FRAIS DE TRANSPORT

Entre 07:00 et 11:00, dans le Grand Bruxelles :

- Commandes supérieures à 500 € : 25 €
- Commandes inférieures à 500 € : 75 €

Entre 11:00 et 12:30, dans le Grand Bruxelles : 10 €

Entre 12:30 et 16:00, dans le Grand Bruxelles :

- Commandes supérieures à 500 € : 25 €
- Commandes inférieures à 500 € : 75 €

Un transport supplémentaire sera compté lors d'une livraison avec matériel.

MONTANT MINIMUM DE COMMANDE

Les commerciaux se réservent le droit de refuser une commande en fonction du montant et de l'horaire demandé, ainsi que la charge de travail du jour.

Le week-end et jours fériés :

- Samedi : montant minimum de commande de 3.000€
- Dimanche et jours fériés : montant minimum de commande de 5.000€

COMMANDES

- Les commandes sont valables uniquement si elles sont passées par mail avec une confirmation écrite de Traiteur du Parc vous la validant.
- Délais de 2 jours ouvrables, sauf pour les sandwiches et desserts commandés la veille au plus tard à 12 :00.
- * Une Majoration de 10% vous sera demandée si vous souhaitez commander en dehors des délais impartis
- * Chaque changement de votre commande entrainera une majoration de prix
- Annulation de commande : minimum 36 heures à l'avance, sinon facturation à 100% des denrées périssables.

TVA ET FACTURATION

- Tous les prix sont hors TVA et frais de transport.
- Factures payables endéans les 15 jours.

- En cas de non-paiement à la date d'échéance, une indemnité de 5% par mois sera calculée sans qu'une mise en demeure ne soit nécessaire.
- En cas de non-paiement, une somme de 10% du montant de la facture sera due pour les frais de recouvrement et administratifs, en plus des frais de retard et des frais de justice.
- Toute perte ou casse de matériel sera facturée.
- En cas de contestation, seuls les tribunaux de l'arrondissement de Bruxelles seront compétents.

Ces conditions générales s'appliquent à toutes livraisons, services et autres prestations, sauf stipulations préalables et écrites.

1. Le client est responsable de l'exactitude des informations fournies.
2. Les prix peuvent varier en fonction des circonstances économiques et des fournisseurs.
3. Révision des prix si le nombre d'invités diminue de plus de 10%.
4. Tolérance de 30 minutes pour les imprévus de circulation.
5. Le client assume la responsabilité des biens livrés dès livraison.
6. Le client est responsable des matériels loués ou mis à disposition.

