

# 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 - 10€ pp

Jus d'orange artisanal BIO  
Assortiment de mini viennoiseries (2pce/pp)  
Salade de fruits de saison

## HEALTHY - 13€ pp

Jus d'orange artisanal BIO  
Assortiment de mini viennoiseries (2pce/pp)  
Salade de fruits de saison  
Yaourt & granola

## GOURMET - 18€ pp

Jus de d'orange artisanal BIO  
Assortiment de mini viennoiseries (2pce/pp)  
Salade de fruits de saison  
Yaourt & granola  
Pain mou beurré fromage  
Pain mou beurré jambon

*\* Formule végétarienne sur demande*



# ACCUEIL & PAUSE CAFÉ

*(Minimum 10 personnes)*

## CLASSIC - 2.5€ pp

Café - thé (lait, sucre)

## NESPRESSO - 3.5€ pp

Machine à café Nespresso (lait, sucre)

Sur base de 1.5 capsule par personne

# EXTRA'S

Forfait eau plate, eau pétillante et jus	2€	/ pers
Jus pommes - cerise	6€	/ litre
Salade de fruits	5€	/ pce
Tartelettes maison	5€	/ pce
Corbeille de fruits (10 personnes)	30€	/ pce
Mignardises	1.75€	/ pce
Mini cookies, muffins et beignets	1.5€	/ pce
Mini viennoiseries croissant - couque au chocolat	2€	/ pce



*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*

# 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
- Sans gluten +5€ pp

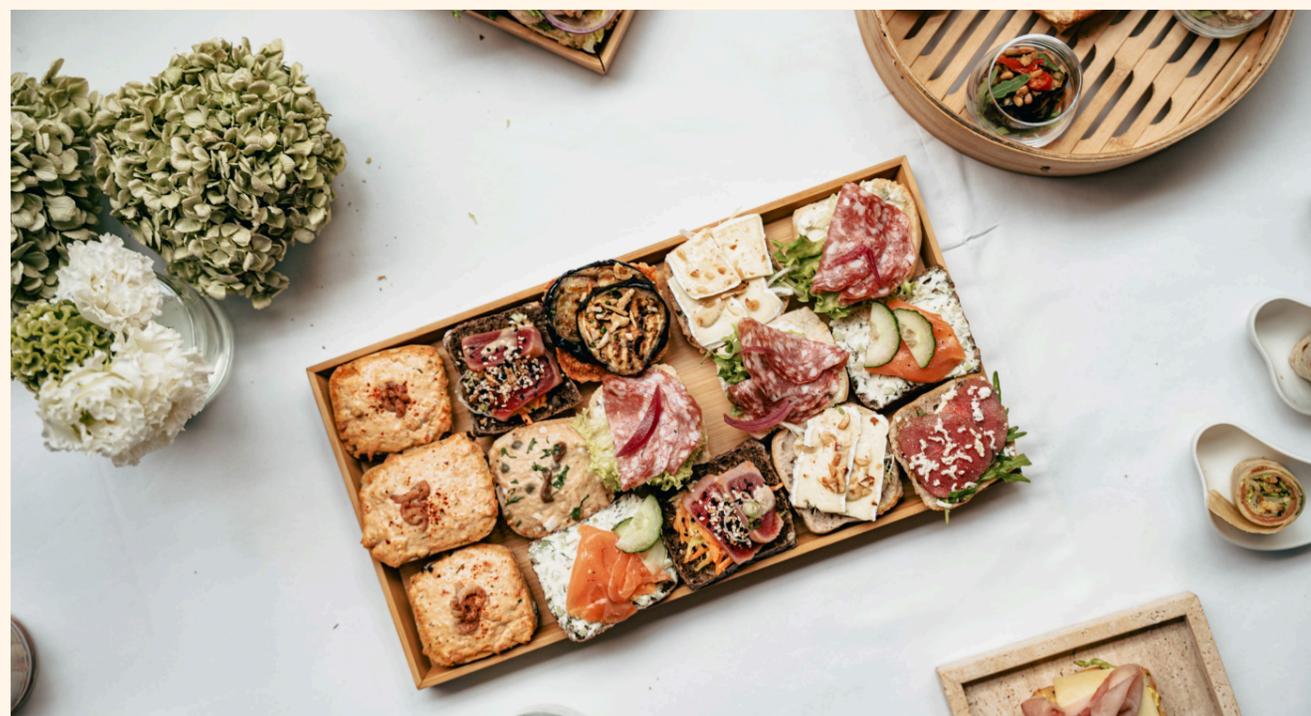
## CLASSIQUES REVISITES - 13€ pp

Vitello tonnato  
 Rillettes de saumon frais fumé, ricotta, citron  
 Chèvre frais, chutney figue, noisette VP  
 Poulet mariné, yaourt tandoori, noix de cajou  
 Gambas, œufs durs, sauce Giant

## INSPIRATION DU CHEF - 15€ pp

Poulet grillé, oignons frit, crumble bacon  
 Thon piquant, piquillos, Philadelphia  
 Butternut, vieille mimolette, graine de courge VP  
 Œuf brouillé, cabillaud à l'ail, oignon rouge  
 Roastbeef, piccalilli, vieux Brugge, choux rouge râpé

*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*



## NOS SIGNATURES - 17€ pp



Œufs brouillés à la truffe, champignons, Comté VP  
 Mortadelle, pesto pistache, mozzarella  
 Bœuf "Holstein" fumé, Harry's bar, roquette  
 Saumon mariné, crème aigrette, betterave rouge  
 Gambas, légumes croquant, sauce cacahuètes

## VÉGÉTARIENS ET VÉGANS - 17€ pp



Betterave, pickles, ciboulette  
 Butternut, vieille mimolette, graine de courge  
 Œufs brouillés à la truffe, champignons, comté  
 Houmous, légumes croquants, cacahuètes, coriandre  
 Chèvre frais, chutney figue, noisette

## PLATEAU DU PARC 6 pers - 85€

Un assortiment de 30 mini-sandwichs de qualité supérieure, pour 6 personnes, comprenant :  
 10 inspirations du chef fermés briochés, 10 signatures du chef ouverts bio et 10 wraps

## PLATEAU MINI BAGUETTES 5 pers - 45€

15 morceaux de baguettes +/- 10 cm  
 (viande - poisson - vege)

## DEMI BAGUETTES +/-20cm - 7€ pce

Jambon à l'os, emmental, mayonnaise, laitue, œufs  
 Poulet grillé, oignons frit, crumble bacon  
 Rillettes de saumon, frais, fumé, ricotta, citron  
 Thon piquant, piquillos, Philadelphia  
 Chèvre frais, chutney figue, noisette VP  
 Houmous, falafel, légumes croquants, cacahuètes, coriandre VP  
 Les baguettes sont coupées en 2 et dressées sur plateau. Possibilité d'1.5 pièce par personne (10,5€)

## SALADES D'ACCOMPAGNEMENT VP

3 € pièces en verrine +/-100gr (une sorte pp)  
 6 € pp en buffet - minimum 20 personnes - 3 sortes de salades +/-200gr

Notre assortiment, à titre d'exemple et en fonction du marché :  
 Salade de chou carotte  
 Salade méditerranéenne  
 Chop Suey



# QUICHES

*Commande au plus tard 1 jour ouvrables avant la livraison\**

Régalez-vous avec nos mini-quiches maison (+/-12 cm), préparées chaque matin avec des ingrédients frais et de saison, soigneusement sélectionnés selon l'inspiration du chef. Pour un moment gourmand, comptez 2 pièces par personne

## QUICHES INDIVIDUELLES +/-12cm diam - 8 € pièce

Notre assortiment :

Saumon, brocoli

Lorraine

Poireaux - parmesan

Butternut - Comté 

Méditerranéenne :

tomates courgettes - poivrons - oignons - olives 

## SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

3 € pièces en verrine (une sorte pp) +/- 100gr

6€ pp en buffet - Minimum 20 personnes - 3 sortes de

salades +/-200gr

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

Salade de chou carottes

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



*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*



# 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 +/-100gr/pce

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

Boeuf "Holstein" fumé, Harry's bar, roquette

Saumon mariné, crème aigrelette, betterave rouge

Butternut, vieille mimolette, graine de courge 

Œufs brouillés à la truffe, champignons, comté 



# ASSIETTES FROIDES

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

Savourez nos assiettes froides maison +/-500gr , préparées avec des produits frais et de qualité, soigneusement sélectionnés selon la saison et l'inspiration du chef. Chaque assiette est accompagnée de pain frais et de beurre.

## ASSIETTE FROIDE

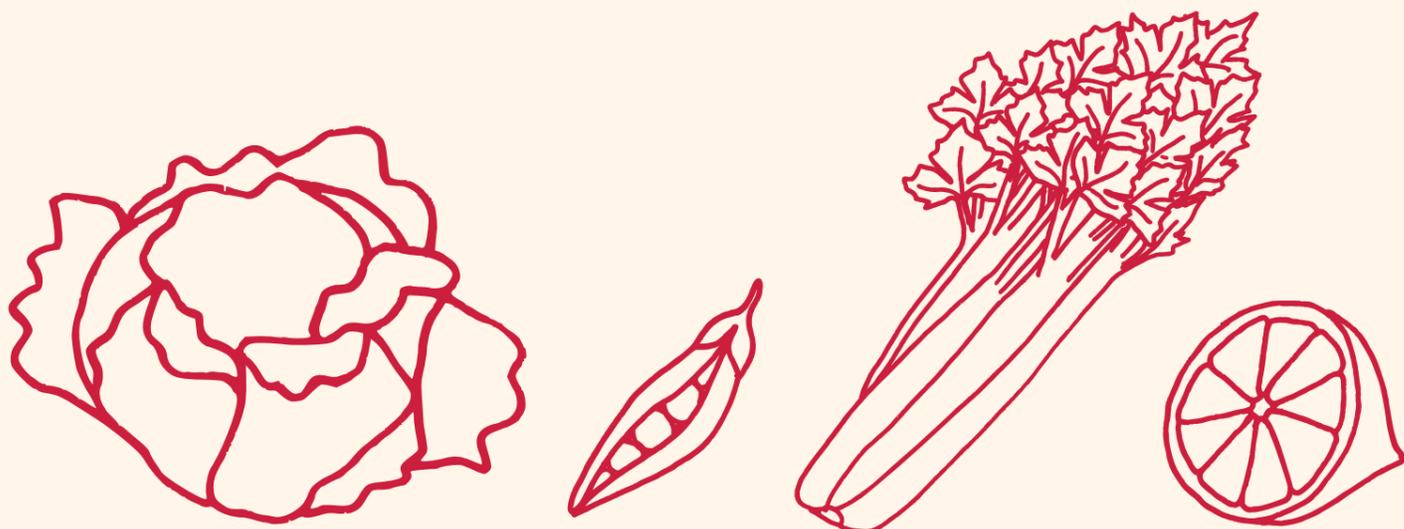
Nos assiettes sont composées de plusieurs garnitures et protéines. Elles sont conditionnées individuellement sur des assiettes en porcelaine. Nous prévoyons +/- 500gr pp

Il existe 4 variétés :

Mixte	23€
Poisson	25€
Viande	23€
Végétarienne	23€



*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*



# BUFFETS FROIDS

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

Découvrez nos buffets froids maison +- 600gr par personne, 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 - 28€ pp

Volaille grillé - yaourt tandoori - noix de cajou  
Saumon mariné Gravlax - saumon fumé - scampis grillées - cabillaud  
Céleri rave - gorgonzola - jeune pousse - noix  
Fregola sarda - pesto rosso - piquillos - olives taggiasche

- Mesclun de salade - champignons - miel/moutarde
  - Légumes croquants - sauce cacahuètes - coriandre
  - Butternut - salade de blé - vieille mimolette - graine de courge
- Pain & beurre

## Buffet Terre & Mer - 33€ pp

Assortiment 3 charcuteries  
Vitello tonnato  
Cabillaud à l'ail, œuf brouillé, oignons rouge  
Carpaccio de betterave - houmous - pickles  
Lentilles Beluga - carottes - concombre - moutarde à l'ancienne

- Mesclun de salade - champignons - miel/moutarde
  - Légumes croquants - sauce cacahuètes - coriandre
  - Brocolis - amandes - abricots - crumble bacon
- Pain & beurre

## Buffet Autour du Monde - 38€ pp

Roastbeef - copeaux parmesan - tomates confites - roquette  
Thon Saku mi-cuit - soja - wasabi  
Falafels - houmous paprika - pain libanais  
Nouilles udon - brocolis - poivrons - sésame - menthe

- Mesclun de salade - champignons - miel/moutarde
  - Légumes croquants - sauce cacahuètes - coriandre
  - Concombre croquant - edamame - wakame - shitake
- Pain & beurre

## Buffet inspiration - 30 € pp

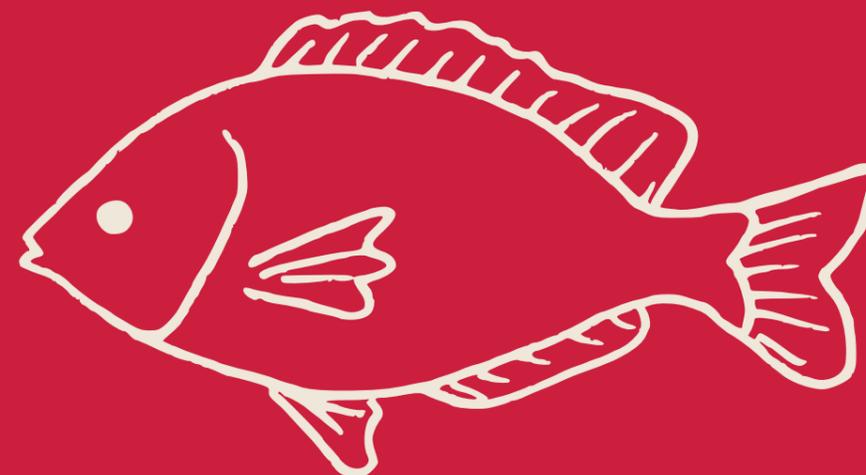
En fonction du marché :  
Viande - poisson - légumes - féculant et 3 salades  
Pain & beurre

# 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. 1 choix par 20 personnes

- Boulettes de boeuf, sauce moutarde, purée, cocotte de légumes racine
- Osso Bucco, milanaise, purée, cocotte de légumes
- Curry de légumes coco, riz thai, scampis et poisson blanc
- Gratin de butternut, cerleri rave, Comté



*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*

# COCKTAILS APÉRITIFS & DINATOIRES

## POUR GRIGNOTER (minimum 10 personnes)

Pickels de carottes et chou fleur, radis, dip curry rouge 4€ /pers

Planche mixte 4€ /pers  
*olives marinées par nos soins, saucissons italiens, Taralli fenouil et provolone*

## AMUSE-BOUCHE - plateau de 48 pièces 96€

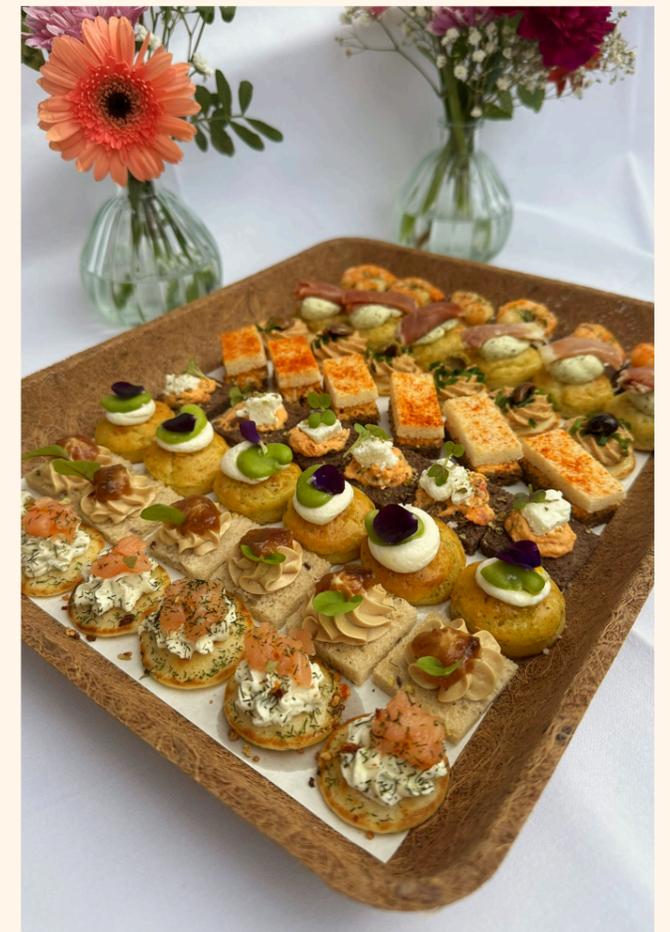
Crevette citron confit, coriandre, fromage frais et raifort  
Sardine, piment d'espelette et ciboulette  
Saumon fumé, fromage frais à l'aneth  
Foie gras de canard et confit de figues, pain d'épice  
Jambon Serrano, fromage frais et pesto  
Volaile, poivron, fromage frais, pesto  
Fève, mascarpone, fromage frais *VP*  
Artichaut, tomate, dés de fromage et basilic *VP*



## ASSORTIMENT DE MINI-VERRINES - 3.5€ pièce

Minimum 60 pièces - +/-40 gr - A titre d'exemple :

Vitello tonnato  
Rillette de saumon frais fumé, ricotta, citron  
Poulet mariné, yaourt tandoori, noix de cajou  
Crevettes, œufs durs, sauce Giant  
Houmous, légumes croquants, cacahuètes, coriandre *VP*  
Betterave, pickles, ciboulette *VP*



# DESSERTS



## TARTELETTES - 5 € pièce

Chocolat - Citron meringué - Crème brûlée - Pomme cannelle

## VERRINES SUCRÉES - 5 € pièce

Tiramisu - Crème brûlée - Panna cotta poire - Mousse chocolat brownies

## ASSORTIMENT D'ÉCLAIRS - 5 € pièce

Chocolat - Café - Pistache - Praliné

## SALADE DE FRUITS FRAIS EN VERRINE - 6 € pièce - minimum 15 pièces

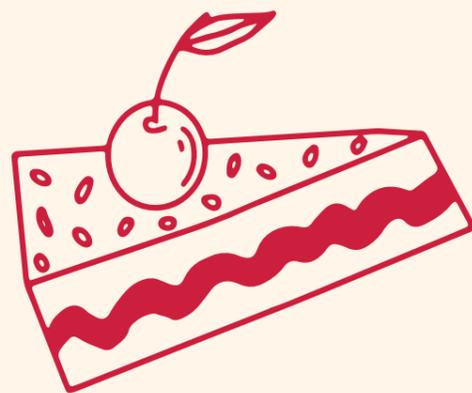
## MIGNARDISES - 1.75 € pièce

Chou praliné - tatin pomme - moelleux coco - croquant praliné - panna cotta café - croquant chocolat - financier crème d'amande ...

## ASSORTIMENT DE MINI CAKES PUR BEURRE - 1.5 € pièce

Cookies - muffins - beignets

## CORBEILLE DE FRUITS - 30€ / pce



*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*

# 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 Bio & artisanal – 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	3 €	5.5 €	7.5 €
Softs, vin, bulles	8 €	10€	12€
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 - 5 € / bouteille

Jus de pomme – Jus d'orange – Jus pommes/cerises - Eau plate – Eau pétillante – Coca – Coca zéro

Bières blondes - 48€ / bac de 24 pièces

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

*Les commandes ne respectant pas le nombre minimum ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%*

# 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 €

- Commandes inférieures à 150€ : 25 €

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.
- Chaque changement de votre commande entraînera une majoration de prix
- Annulation de commande : minimum 36 heures à l'avance, sinon facturation à 100% des denrées périssables.
- Toute commandes ne respectant pas le nombre minimum de personnes ou le délai de commande sera majoré de minimum 15%

## 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.

