

TRAITEUR DU PARC



catering  delivery

TRAITEUR DU PARC

Bd Général Wahis 16A

1030 Brussels

+32 2 538 66 99

info@traiteurduparc.be



catering  delivery

PETITS DÉJEUNERS

(Minimum 15 personnes)

CLASSIC - 11€ 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 vegan et sans gluten 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

Eau plate et eau pétillante	5€	/ pce
Jus pommes - cerise	6€	/ litre
Salade de fruits servi en saladier	5€	/ pp
Tartelettes sucrée	5€	/ pce
Corbeille de fruits (10 personnes)	30€	/ pce
Mignardises	2€	/ pce
Mini cookies, muffins et beignets	1.50€	/ pce
Pain mou avocat saumon	4€	/ pce
Mini viennoiserie	2€	/ pce
Tartelette au fruits de saison	6,50€	/ pce



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

SANDWICHS

*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

NOS TARTINABLES A LA BELGE - 15€ pp

Jambon, cornichons, oignons pickles

Poulet, yaourt fumé, ananas

Thon à la Mexicaine, aïoli

Crabe, carotte, citron vert

Salade d'œufs, tomate cerises, olive 🌱

INSPIRATION DU CHEF - 18€ pp

Volaille grillé, béarnaise de carotte, salade, oignons frit

Crevette grise, fromage zaathar, tomate cerises, aïoli

Saumon fumé, asperge verte, œufs mimosa

Pastrami, yaourt fumé, Portobello, cheddar

Muhammara, roquette, aubergine grillé, pignon de pin 🌱



NOS SIGNATURES - 18€ pp 🌱

Jambon, poivronnade, roquette, tomate cerise, Manchego

Carpaccio de bœuf, Harry's bar, roquette

Saumon mariné, sauce hoïsin, chou blanc, carottes, sésame

Scampis grillées, salsa picando, fenouil, courgette, oignons

Burrata, pesto, petit pois, sucrine, menthe 🌱

VÉGANS - 18€ pp 🌱

Asperge grillé, sauce hoïsin, chou blanc, carotte, sésame

Tartare de tomate, fenouil, courgette, oignons rouge

Muhammara, roquette, aubergine grillé, pignon de pin

Poivronnade, olive concassé, roquette, tomate cerise confite

Portobello confit, petit pois, sucrine, menthe

VÉGÉTARIENS - 18€ pp 🌱

Poivronnade, roquette, tomate cerise confite, Manchego

Muhammara, roquette, aubergine grillé, pignon de pin

Burrata, pesto, petit pois, sucrine, menthe

Asperge, fromage zaathar, radis, œufs mimosa, cébette

Salsa picando, fenouil, courgette, oignons rouge, aïoli

PLATEAU DU PARC pour 6 pers - 18€ pp

Un assortiment de 30 mini-sandwichs comprenant :

10 inspirations du chef mous fermés ,

10 signatures du chef ouverts

10 wraps

DEMI BAGUETTES +-20cm - 7€ pce

Jambon à l'os, emmental, mayonnaise, tomates, laitue, œufs

Pastrami, yaourt fumé, salade, Portobello, cheddar râpé

Saumon, fromage zaathar, radis, œufs mimosa, cébette

Salade de thon à la Mexicaine, aïoli, câpres, persil plat

Salsa picando, fenouil, courgette, oignons, aïoli, coriandre

Muhammara, roquette, aubergine, pignon de pin, ciboulette 🌱

Les baguettes sont coupées en 2 et dressées sur plateau. Possibilité d'1.5 pièce par personne (10,5€)

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT 🌱

3,50€ 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

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

QUICHES INDIVIDUELLES +-12cm diam - 8 € pièce

Notre assortiment :

Saumon, brocoli

Lorraine

Poireaux - parmesan

Butternut - Comté ^V

Méditerranéenne :

tomates courgettes - poivrons - oignons - olives ^V



SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

3,50€ 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

3,50€ 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 :

Bœuf "Holstein" fumé, Harry's bar, roquette, parmesan

Saumon mariné, sauce hoïsin, légumes croquant, sésame, coriandre ^V

Portobello confit, petit pois, sucrose, huile d'olive, menthe ^V

Asperge verte, fromage zaathar, radis, œufs mimosa, cébette ^V



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.

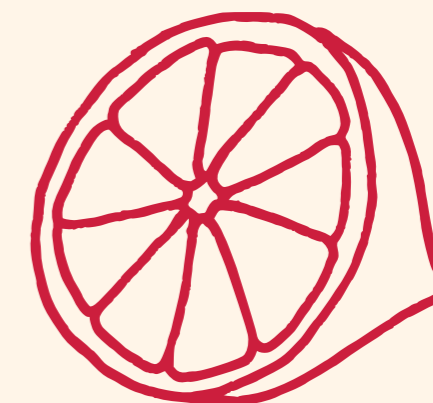
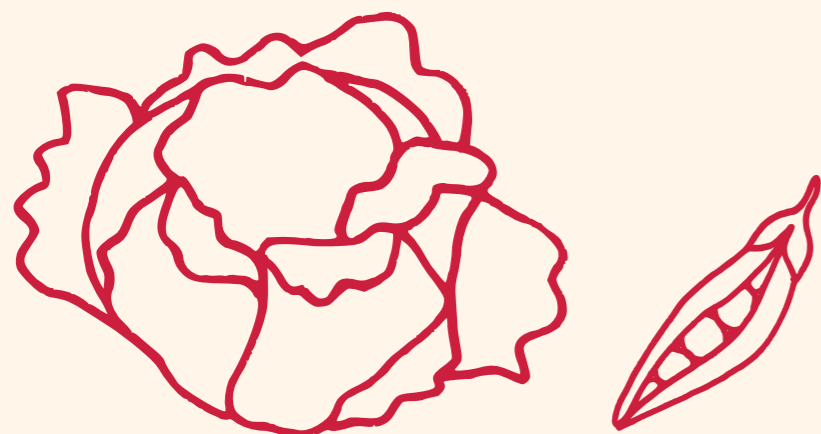
Nos assiettes sont composées de plusieurs garnitures et protéines. Elles sont conditionnées individuellement sur des assiettes en porcelaine. Nous prévoyons +/- 500gr pp

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

*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.
Les buffets sont présentés à titre indicatif ; certains plats ou ingrédients peuvent varier selon la disponibilité du moment Tous les buffets sont accompagnés par de pain et de beurre.

Buffet froid du chef - 30€ pp

Roastbeef - harry's bar - parmesan - tomates confites - roquette - balsamique
Volaille grillé - caronaise - oignons frit
Saumon en tartare - façon américain
Scampis - grillé - thym
Cabillaud - mimosa - asperge verte

- Choux fleurs rôti - grenades - yaourt cumin
- Conchiglioni - mozzarella - pesto - olive - roquette - pignon de pin
- Haricots vert - pomme de terre - tomate cerise - moutarde à l'ancienne
- Légumes croquants - vinaigrette thaï - coriandre - cacahuètes
- Courgettes - romanesco - asperge verte - fromage zaathar

Buffet froid végétarien - 30€ pp

Falafels - houmous paprika - pain libanais
Courgettes - romanesco - asperge verte - fromage zaathar
Carpaccio de betterave - burrata - pistache
Conchiglioni - pesto - olive - roquette - pignon de pin

- Choux fleurs rôti - grenade - yaourt cumin
- Légumes croquants - vinaigrette thaï - coriandre - cacahuètes
- Concombre - tomates cerise - olives Taggiasche -oignons rouge

Buffet froid inspiration - 32€ pp

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

Buffet froid Terre & Mer - 35€ pp

Assortiment 3 charcuteries (jambon ibérique, lomo, coppa)
Vitello tonnato
Poulpe - olive - tomate - pomme de terre - herbes fraîches
Carpaccio de betterave - burrata - pistache
Pois chiche rôti - courgette - aubergine - paprika fumé (sauce tahini moutarde miel)

- Concombre - tomates cerise - olives Taggiasche -oignons rouge - feta
- Légumes croquants - vinaigrette thaï - coriandre - cacahuètes
- Courgettes - romanesco - asperge verte - fromage zaathar

Buffet froid Autour du Monde - 40€ pp

Tagliata de bœuf Angus - parmesan - tomates confites - roquette - balsamique
Saumon mariné - thon saku - sauce hoïsin - sésame
Falafels - houmous paprika - pain libanais
Riz frit à la Cantonnaise

- Choux fleurs rôti - grenades - yaourt cumin
- Légumes croquants - vinaigrette thaï - coriandre - cacahuètes
- Concombre - tomates cerise - olives taggiasche -oignons rouge - feta

Buffet chaud - 25€ pp

Un choix par 20 personnes

- Volaille à l'estragon, grenailles, légumes de saison.
- Cabillaud, scampis, beurre blanc citronné, légumes de saison.
- Ratatouille de courgettes et d'aubergines.
- Joue de porc braisée, jus à la sarriette, grenailles, légumes de saison.

Buffet Chaud/Froid du Chef - 35€ pp

Volaille grillé - caronaise - oignons frit
Saumon en tartare - façon américain
Falafel - houmous paprika
Haricots vert - pomme de terre - tomate cerise - moutarde à l'ancienne
Légumes croquants - vinaigrette thaï - coriandre - cacahuètes
Pois chiche rôti - courgette - aubergine - paprika fumé (sauce tahini moutarde miel)

- Légumes croquants - vinaigrette thaï - coriandre - cacahuètes
- Concombre - tomates cerise - olives Taggiasche -oignons rouge

Plat Chaud :

Volaille à l'estragon, grenailles, légumes de saison.

OU

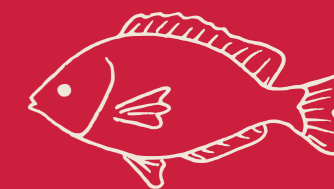
Cabillaud, scampis, beurre blanc citronné, légumes de saison.

OU

Ratatouille de courgettes et d'aubergines.

OU

Joue de porc braisée, jus à la sarriette, grenailles, légumes de saison.



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

COCKTAILS APÉRITIFS & DINATOIRES

Minimum 10 personnes - Commande au plus tard à 48h à l'avance

POUR GRIGNOTER

Plateaux Apéritifs 4€ /pers

Olives marinées par nos soins
Saucisson sec italien
Provolone
Taralli fenouil

Plateaux Crudités 4€ /pers

Fromage zaathar, cébette
Crumble pain noir
Carottes pickles
Choux fleur curcuma
Concombre
Radis

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
Volaille, poivron, fromage frais, pesto
Fève, mascarpone, fromage frais
Artichaut, tomate, dés de fromage et basilic

ASSORTIMENT DE MINI-VERRINES - 3.5€ pièce

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

Volaille grillé, béarnaise de carotte, légumes croquant
Asperge verte, œufs mimosa, saumon fumé, ciboulette
Jambon ibérique, poivronnade, roquette, tomate cerise confite, Manchego, piment Espelette
Scampis grillées, salsa picando, fenouil, courgette, oignons rouge, aioli
Burrata, pesto, petit pois, sucrose, huile d'olive, finition : menthe
Muhamara, roquette, aubergine grillé, pignon de pin, ciboulette



DESSERTS

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



TARTELETTES - 5€ pièce

Chocolat - Citron meringué - Crème brûlée

TARTELETTES FRUITS FRAIS - 6.50€ pièce

VERRINES SUCRÉES - 5€ pièce

Tiramisu - Crème brûlée - Panna cotta - Mousse chocolat

ASSORTIMENT D'ÉCLAIRS - 5€ pièce

Chocolat - Café - Pistache - Praliné

SALADE DE FRUITS FRAIS - 5€ pp

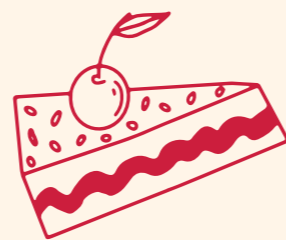
MIGNARDISES - 2€ pièce

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

ASSORTIMENT DE MINI CAKES PUR BEURRE - 1.50€ pièce

Cookies - muffins - beignets

CORBILLE DE FRUITS - 30€ / pce pour 10 personnes



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

Eau plate - Eau pétillante 5 € / bouteille

Jus de pomme – Jus d'orange – Jus pommes/cerises - Eau plate – Eau pétillante – Coca – Coca zéro 6 € / bouteille

Bières blondes - 48€ / bac de 24 pièces

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

SERVICE & MATÉRIEL

Le service de maître d'hôtel et le matériel sont disponibles sur demande. Les tarifs seront calculés en fonction de vos besoins.



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

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

FRAIS DE TRANSPORT

Entre 07:00 et 10:30, dans le Grand Bruxelles : 50 €

Entre 10:30 et 12:30, dans le Grand Bruxelles : 15 €

Entre 12:30 et 16:00, dans le Grand Bruxelles : 50 €

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.

