

ALIMENTATION

ALIMENTATION - Rue du Page 58, 1050 Ixelles - 02 538 21 80

Traiteur – Épicerie – Boulangerie

LUNCH BUFFET

MINI SANDWICHES BAGUETTE (3€) OU PAIN AU LAIT (4€)

Bahn-mi – Pain de viande de poulet, légumes en pickles, herbes fraîches et sauce piquante

Végétarien – Légumes grillés, fromage de chèvre, humus, roquette et basilic frais

Fromage bleue – Fourme d'Ambert, courge rôtie, pruneaux, roquette et vinaigrette à la moutarde

Jambon/beurre – Jambon braisé artisanal alsacien, pickles de concombre, roquette et beurre au raifort

Pastrami – Bœuf coupé en fines tranches, sauce miel/moutarde, comté et pickles de chou rouge

Salade de thon – Salade de thon en escabèche, câpres, pomme, aneth, et moutarde, roquette

QUICHES ET TOURTES

Quiche lorraine : lard fumé artisanal et comté réserve
(30,40€/quiche)

Quiche fromage de chèvre et oignons confits aux herbes de Provence
(30,40€/quiche)

Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes
(44€/tourte)

Tourte au thon en escabèche, tomate et paprika fumé
(37.60€/tourte)

SALADES (2€/100g)

« Coleslaw » de chou, carotte et pommes à l'estragon

Lentilles, betterave, sauce soja et basilic

Quinoa, avocat et navet à la coriandre

Nouilles « soba », concombre et vinaigrette « ponzu »

Concombres et pommes à la menthe et au gingembre

DESSERTS

Panna cotta à la compote de fruits de saison

(3.20€/portion)

Tiramisu à l'amaretto

(3€/portion)

Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao

(4€/portion)

Carotte cake aux graines de fenouil grillées (1 gâteau = 8 portions)

(30.40€/gâteau)

Tarte à la crème pâtissière à la vanille et aux fruits de saison (1 tarte = 8 portions)

(24€/gâteau)

Pommes non traités

(1.80€/k)

Bananes BIO

(2.80€/k)

PAUSE CAFÉ

Café filtre Pérou BIO

(2€/personne)

Cookie chocolat BIO

(1.60€/pièce)

Jus de pommes non traitées 75cl

(2.50€/bouteille)

Limonade au citron BIO sans sucre ajouté 1 l

(5.60€/bouteille)

Eau Mont Roucous 1.5 l
(1.40€/bouteille)

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Couverts, assiettes, serviettes, verres, etc.
(2.50€/personne)

Mise en place du buffet
(25€)

Livraison 20€
(gratuit pour des commandes au dessus de 150€)

Tous les prix sont TTC

LUNCH INDIVIDUEL

SANDWICHES EN BAGUETTE (5€) OU PAIN AU LAIT (6€)

Bahn-mi – Pain de viande de poulet, légumes en pickles, herbes fraîches et sauce piquante

Végétarien – Légumes grillés, fromage de chèvre, humus, roquette et basilic frais

Fromage bleue – Fourme d'Ambert, courge rôtie, pruneaux, roquette et vinaigrette à la moutarde

Jambon/beurre – Jambon braisé artisanal alsacien, pickles de concombre, roquette et beurre au raifort

Pastrami – Bœuf coupé en fines tranches, sauce miel/moutarde, comté et pickles de chou rouge

Salade de thon – Salade de thon en escabèche, câpres, pomme, aneth, et moutarde, roquette

QUICHES ET TOURTES

Quiche lorraine : lard fumé artisanal et comté réserve
(3.80€/portion)

Quiche fromage de chèvre et oignons confits aux herbes de Provence
(3.80€/portion)

Tourte vigneronne de veau aux raisins et aux légumes
(5.50€/portion)

Tourte de thon en escabèche, tomate, aubergine et tomate
(4.70€/portion)

SOUPES (3.50€/PORTION)

Carottes, miso doux et gingembre

Courge butternut, gingembre et épices spéculoos

Chou-fleur au curry et au lait de coco

Betterave, raifort et ail noir

SALADES ET LIFE BOWLS

Life Bowls – Œuf ou poulet (8.90€ à 9.90€)

Salade de riz et thon – Thon au sésame, concombre, chou rave, maïs, vinaigrette « ponzu » (6€)

Salade des pâtes grecques – Légumes grillés, feta de brebis, roquette, vinaigrette au basilic (5€)

Salade de pommes de terre – Carotte, patate douce, roquette, mayonnaise moutarde à l'ancienne et estragon (6€)

DESSERTS

Panna cotta à la compote de fruits de saison
(3.20€/portion)

Tiramisu à l'amaretto
(3€/portion)

Mousse au chocolat, caramel demi sel et crumble au cacao
(4€/portion)

Carotte cake aux graines de fenouil grillées
(3.80€/portion)

Tarte à la crème pâtissière à la vanille et aux fruits de saison
(3€/portion)

Pommes non traités
(1.80€/k)

Bananes BIO
(2.80€/k)

PAUSE CAFÉ

Café filtre Pérou BIO
(2€/personne)

Cookie chocolat BIO
(1.60€/pièce)

Jus de pommes non traitées 75cl
(2.50€/bouteille)

Limonaade au citron BIO sans sucre ajouté 1 l
(5.60€/bouteille)

Eau Mont Roucoux 1.5 l
(1.40€/bouteille)

FRAIS SUPPLÉMENTAIRES

Couverts, assiettes, serviettes, verres, etc.
(2.50€/personne)

Mise en place du buffet
(25€)

Livraison 20€
(gratuit pour des commandes au dessus de 150€)

Tous les prix sont TTC