

ALIMENTATION

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

MENU ENTREPRISE

MENU 1 - 12 € par personne

150 g de salade, 2 mini sandwiches pain au lait et 1 dessert par personne

Parmi nos salades vous trouverez :

- Quinoa, avocat, grenade et menthe
- Concombre, pomme, sésame et coriandre
- Pâtes grecques grillées, légumes rôtis, fromage de brebis et pignons de pin au basilic
- Betterave, yaourt, cumin et aneth

Au choix, nos sandwiches : viande, poisson, ou végétarien :

- Bahn-mi au pain de viande de poulet, pickles de légumes, sauce piquante et herbes fraîches
- Végétarien aux légumes grillés, humus, fromage de chèvre et basilic
- Jambon braisé et beurre, roquette, pickles de légumes et raifort
- Salade de thon, céleri branche, estragon et roquette

Nos desserts en portions individuelles :

- Panna cotta au citron, confiture de saison
- Mousse au chocolat, crème caramel beurre salé et crumble de cacao
- Salade de fruits, menthe et zestes de citron
- Riz au lait, noix de coco, gingembre et raisins secs

N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone afin de connaître toutes nos propositions à l'adresse suivante : info@alimentationbxl.be ou au 02 538 21 80

ALIMENTATION

MENU 2 - 18 € par personne

150 g de salade, 1 plat de viande et 1 plat de poisson, 2 accompagnements et 1 dessert par personne

Parmi nos salades vous trouverez :

- Couscous, courge rôtie, menthe, citron confit et menthe
- Salade César de romaine, croûtons de rugbrod, parmesan et câpres
- Pâtes grecques grillées, légumes rôtis, fromage de brebis et pignons de pin au basilic
- Betterave, yaourt, cumin et aneth

1 viande, par exemple:

- Pain de viande de veau aux raisins secs, chutney de pomme
- Cuisse de coucou de Malines style "fried chicken", sauce ranch
- Croquette de boeuf épicée, sauce yaourt et menthe

1 poisson, par exemple:

- Croquette de poisson style thaï, mayonnaise à la sauce Sriracha
- Saumon laqué au miso, fruits secs et coriandre
- Beignets de cabillaud à la coriandre, mayonnaise à l'huile d'olive et au citron

2 accompagnements, par exemple:

- Tourte végétarienne aux épinards, riz, feta et pignons de pin
- Patates douces rôties au sumac, coriandre et graines de tournesol
- Poireaux confits, vinaigrette à la moutarde et au miel
- Aubergines rôties, yaourt, tahini et citron confit
- Galettes de farine de pois chiches, légumes rôties, coriandre et citron

Nos desserts en portions individuelles :

- Panna cotta au citron, confiture de saison
- Mousse au chocolat, crème caramel salé et crumble de cacao
- Salade de fruits, menthe et zestes de citron
- Riz au lait, noix de coco, gingembre et raisins secs

N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone afin de connaître toutes nos propositions à l'adresse suivante : info@alimentationbxl.be ou au 02 538 21 80

ALIMENTATION

MENU 3 - 9.50 € par personne

150 g de salade ou 400 ml de soupe, 1 part de quiche et 1 dessert par personne

Parmi nos salades vous trouverez :

- Quinoa, avocat, grenade et menthe
- Concombre, pomme, sésame et coriandre
- Pâtes grecques grillées, légumes rôtis, fromage de brebis et pignons de pin au basilic
- Betterave, yaourt, cumin et aneth

Ou une portion de soupe à déguster chaude ou froide :

- Courge butternut, épices spéculoos et miel
- Carotte et gingembre
- Gaspacho de betterave au raifort

1 part de quiche de saison, par exemple:

- Quiche lorraine au lard fumé et comté
- Quiche à l'aubergine rôtie et fromage de chèvre
- Quiche aux légumes racines, feta et basilic

Nos desserts en portions individuelles :

- Panna cotta au citron, confiture de saison
- Mousse au chocolat, crème caramel salé et crumble de cacao
- Salade de fruits, menthe et zestes de citron
- Riz au lait, noix de coco, gingembre et raisins secs

N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone afin de connaître toutes nos propositions à l'adresse suivante : info@alimentationbxl.be ou au 02 538 21 80

ALIMENTATION

MENU 4 - 9.00 € par personne

1 salade individuelle de 400 g et 1 dessert par personne

1 salade par personne, par exemple:

- Salade de pâtes grecques, feta, pignons de pin et légumes rôtis, sauce au basilic
- Salade de riz, brunoise de légumes, thon et sésame, sauce ponzu
- Salade de nouilles soba, julienne de légumes, oeuf mollet, sauce ponzu
- Salade de penne, pesto à la tomate confite, roquette et basilic

2, 3 ou 4 types de dessert en fonction de nombre de personnes, par exemple:

- Panna cotta au citron, confiture de saison
- Mousse au chocolat, crème caramel salé et crumble de cacao
- Salade de fruits, menthe et zestes de citron
- Riz au lait, noix de coco, gingembre et raisins secs

N'hésitez pas à nous contacter par mail ou par téléphone afin de connaître toutes nos propositions à l'adresse suivante : info@alimentationbxl.be ou au 02 538 21 80

MENU SUR MESURE

N'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet :
alimentationbxl.be

Et découvrez toutes nos recettes disponibles pour vos événements

Nous mettons à votre disposition également les services suivants:

Pain BIO de HOPLA GEISS Bakery:

- 1 baguette pour 5 personnes 2.20€
- 1 pain de 800g pour 10 personnes 6€
- Mini pains au lait 1€/pièce

Café et thé accompagnés de cookies au chocolat 3.60€/personne

Eau et jus de pomme 1€/personne

Service assiettes, verres, couverts et serviettes jetables 1.50€/personne

Frais de livraison de 20€. Gratuit à partir de 150€ de commande

Vous pouvez passer commande jusqu'à 48h avant l'événement