

LA TRICOTERIE

FABRIQUE DE LIENS | CONTACTEN FABRIEK | LINK FACTORY

NOTRE MENU TRAITEUR : AUTOMNE-HIVER

FÊTES PRIVÉES ET PROFESSIONNELLES | SÉMINAIRES | MARIAGES
| FOIRES & SALONS | ANNIVERSAIRES | TEAMBUILDING | ETC.



CONTACTEZ-NOUS !

info@tricoterie.be | www.tricoterie.be | + 32 2 537 96 69



NOTRE MENU TRAITEUR AUTOMNE/HIVER

Toutes nos préparations sont **faites maison**. Lorsque ce n'est pas le cas, nous l'indiquons à côté de la préparation concernée au moyen de (*).

Notre fournisseur de pain, "Le bon pain", propose un **pain 100% bio**, composé de farines, graines, fruits secs et céréales variées, cuit au **feu de bois**.

Nous pouvons également, si vous le souhaitez, vous proposer un **menu spécial** pour vos mariages, ainsi que des prestations de **live cooking** pendant vos événements.

Bon appétit !

 Possibilité de commander des plats ne contenant pas de gluten
 Indique les plats végétariens



SOMMAIRE

► <i>Pour accompagner vos apéritifs</i>	<i>p. 4</i>
► <i>Nos formules Lunch</i>	<i>p. 5</i>
► <i>Notre menu trois services</i>	<i>p. 9</i>
► <i>Nos formules Tapas</i>	<i>p. 13</i>
► <i>La Tricoterie - Traiteur durable mobile</i>	<i>p. 14</i>

*Notre service de catering utilise majoritairement des produits issus de l'**agriculture biologique, équitables, locaux et de saison.***

En fonction des fournisseurs et de la saison, certains changements pourraient être opérés le jour de l'événement.

POUR ACCOMPAGNER VOS APÉRITIFS

► De quoi grignoter

Nous vous proposons un **assortiment** d'olives, de fromage, de chips bio ou de Tacos bio à dipper dans diverses sauces (*).

► Nos zakouskis

Pour un apéritif suivi d'un repas, nous préparons en tout **8 pièces par personne**.

Si vous souhaitez un "repas" de type **finger food**, nous vous conseillons de prévoir **18 pièces par personne** ou de combiner un choix de zakouskis avec notre carte de tapas.

Nombre de personnes	Variétés de zakouskis recommandées
Jusqu'à 35 personnes	2
De 35 à 70 personnes	3
De 70 à 150 personnes	4
Au-delà de 150 personnes	5

Moyennant supplément, il est toujours possible d'augmenter votre choix.

Nos variétés

- Tartare de saumon
- Ceviche de poisson blanc
- Polpettes de veau aux trois herbes
- Polpettes de porc et veau aux épices
- Terrine maison et chutney du jour à la cuillère
- Toasts de rillettes maison
- Pommes grenailles, crème aux herbes, hareng
- Cuillère de magret de canard, sauce à l'orange, chicon
- Oeufs brouillés saumon gravelax (+0,50€/pers.)
- Pic de saumon aux zestes de citron vert

Nos variétés végétariennes

- Canapés colorés : mini toasts de pain bio garnis de tapenade d'olives noires, vertes, d'houmous du jour, de tarama, de pistous variés...
- Arancini (boulettes de riz italiennes aux légumes de saison)
- Billes de chèvre, cœur de raisin noir, pistache
- Bille de chèvre aux 3 couleurs
- Gougères au fromage
- Coquille d'œuf farci à la duxelle de champignon
- Tirópita (triangles feta, menthe, graines) (100 personnes maximum)
- Brochette aux trois légumes croquants, marinée aux fines herbes

NOS FORMULES LUNCH

Nous vous proposons **quatre types de lunch** pour vos **séminaires** ou **conférences**. Choisissez ci-dessous votre formule parmi la "**Classique**", nos "**Quiches et salades**", notre "**Lunch gourmand**" ou encore notre "**Plat et dessert**".

Toutes ces formules sont également disponibles en soirée.

Si vous souhaitez terminer votre lunch par une **note sucrée**, pensez à notre **café gourmand** (thé/café en buffet + biscuits, cake maison, et tarte*)

► 1. Lunch Classique

Sandwiches et mini-tartines (divers types de **pains bio**), avec un assortiment de garnitures froides et chaudes (**tapenades maison**, légumes grillés, fromages, saumon, etc.) et **soupes bio de saison** (deux variétés à partir de 50 personnes).

Nous prévoyons un assortiment varié selon nos arrivages.

Quelques exemples de tartines/demi-sandwich :

- Boulette sauce diable (chaud)
- Jambon cru (bresaola), pesto rouge, roquette
- Pistou de tomates séchées, mozzarella fraîche, radis
- Houmous de pois chiche et chou fleur au curry

Quelques exemples de soupes :

- Potimarron au gingembre
- Velouté de betterave au sésame grillé
- Soupe de pois cassés, lard, coriandre
- Velouté de butternut aux châtaignes
- Velouté de champignons

► 2. Quiches et salades

Assortiment de **quiches maison et tartes salées** aux légumes, volaille ou lardons, accompagnées de plusieurs variétés de salades de saison (crudités, salades vertes ou légumineuses).

Cette formule convient pour un **maximum de 200 personnes**.

Quelques exemples de tartes (sans oeufs) et de quiches :

- Poireaux, lard, emmental
- Courges braisées aux épices

Nos propositions végétariennes

- Epinards, fromage de chèvre frais
- Champignons des bois, persil, ail

► 3. Lunch gourmand

Nous proposons un buffet varié composé de nos sandwiches, soupe de saison et de quiches et tartes salées accompagnées de salade. Ce lunch peut être proposé pour un **minimum de 80 personnes**.



► 4. Plat - dessert

Faites votre choix de plat(s) et de dessert(s) parmi les propositions suivantes :
Cette formule est également disponible pour un repas en soirée.

Nos propositions de plats

- Le **tajine** de saison (servi avec du boulghour) au choix parmi :
 - Le tajine de légumes 🌿
 - Le tajine de poulet au citron et olives
 - Le tajine d'agneau aux abricots secs et amandes

- Le **curry** (servi avec du riz deux couleurs) au choix parmi :
 - Le curry de poulet
 - Le curry végétarien 🌿
 - Le curry de poisson blanc

- Les **lasagnes** (servies avec une salade) au choix parmi :
 - La lasagne épinard et ricotta 🌿
 - La lasagne traditionnelle (avec viande hachée porc et boeuf ou sans porc)

- Le **pot-au-feu maison** servi avec du riz cuit au bouillon

- Les **desserts** au choix parmi :
 - Le fondant chocolat
 - Le tiramisu aux speculoos
 - Les brownies aux noix de pécan
 - Le crumble aux fruits de saison
 - La panna cotta poires paprika ou poires caramel
 - La tarte aux noix*
 - La tarte crème brûlée*

Si vous souhaitez terminer votre lunch par une note sucrée, pensez à notre café gourmand (thé/café en buffet + biscuits, cake maison, et tarte)*

Nombre de personnes	Variétés de plats recommandées
Jusqu'à 30 personnes	Choisissez 1 plat et 1 dessert
De 30 à 70 personnes	Choisissez 1 plat et 2 desserts
A partir de 70 personnes	Choisissez 2 plats et 2 desserts
A partir de 150 personnes	Choisissez 3 plats et 3 desserts
A partir de 200 personnes	Choisissez 3 plats et 4 desserts

NOTRE MENU TROIS SERVICES

Pour un repas pris **à table**, avec service au **buffet** ou bien en mode **walking-dinner**.

Sur demande, nous pouvons également réaliser des menus servis à table ou vous proposer des menus plus festifs ou haut de gamme. Nous travaillons également avec des traiteurs partenaires pour toute demande de **nourriture spécifique** (Halal, Casher,...).

N'hésitez pas à nous faire part de vos envies particulières !

Le nombre de plats que vous pourrez choisir est fonction du nombre de convives :

Nombre de personnes	Divers choix
Jusqu'à 70 personnes	2 entrées, 1 plat avec son accompagnement, 2 desserts
De 70 à 140 personnes	3 entrées, 2 plats avec leur accompagnement, 3 desserts
De 140 à 210 personnes	4 entrées, 3 plats avec leur accompagnement, 4 desserts
Au-delà de 210 personnes	5 entrées, 4 plats avec leur accompagnement, 5 desserts

Moyennant supplément, il est toujours possible de diversifier nos menus.



► 1. Entrées et salades

Nos propositions

- Chiffonnades de charcuterie sarde
- Salade vietnamienne
- Mesclun de choux ciselés au pamplemousse et sa vinaigrette aux agrumes (supplément de poulet sauté +0,50€/pers.)

Nos propositions végétariennes

- Champignons stroganov
- Champignons des bois flambés (de septembre à novembre)
- Duo de courges rôties aux épices
- Chicons braisés au miel
- Chou-fleur sauce roquefort
- Tiropita (Triangles de feta, menthes et graines) (-> max 100 personnes)
- Samosa maison (-> max 100 personnes)
- Salade automnale : légumes râpés oubliés et vinaigrette de noisette
- Salade de Lentilles aux 5 épices
- Salade vietnamienne
- Kartoffelsalat (salade de pommes de terre aux câpres)
- Salade croquante de betterave crue à la poire et à la féta
- Mesclun de choux ciselés au pamplemousse et sa vinaigrette aux agrumes
- Taboulé de quinoa
- Salade tiède de haricot blanc, piment, feta, coriandre





► 2. Plats

Nous vous proposons de choisir 2 propositions parmi ces plats principaux.

Nos propositions

- Tajine d'agneau aux abricots secs et amandes accompagné de pommes de terres rôties
- Navarin d'agneau aux petits légumes et pommes de terres rôties, ail en chemise
- Carbonnades à la Stouterik (Brasseries de la Senne) accompagnées de stoemp aux poireaux ou de gratin dauphinois
- Filet mignon sur lit d'herbes fraîches accompagné de lentilles braisées
- Ballottines de veau accompagnées d'une purée de topinambours ou d'une purée aux reflets rouge (pommes de terre et betteraves rouge) (+ 0,50/pers.)
- Parmentier de confit de canard accompagné d'une salade gourmande
- Curry (poulet, poisson blanc) accompagné de riz deux couleurs

Nos propositions végétariennes

- Tajine de légumes d'hiver accompagné de boulgour aux épices
- Curry de légumes accompagné de riz deux couleurs
- Millefeuille de légumes et son crumble au parmesan accompagné d'un mesclun de salade

► 3. Desserts

- | | |
|---|---|
| - Pot de chocolat | - Charlotte aux fruits du marché |
| - Crème caramel | - Clafoutis de saison |
| - Brownies aux noix de pécan | - Semifreddo |
| - Fondant au chocolat | - Tarte aux noix * |
| - Tiramisu café-spéculoos | - Tarte crème brûlée* |
| - Fruits rôtis au four | - Eton mess (Meringue, crème fraîche, fruits de saison) |
| - Panna cotta poires paprika ou poires au caramel (en septembre et octobre) | - Glaces artisanales sur bâtonnet de Nanouk* (Ananas Mojito, Framboise Hibiscus, Chocolat coco, etc.) (+2 €/pers) |
| - Crumble d'automne : pomme-poire ou pomme-mirabelles (en septembre et octobre) | |

De notre pâtissier associé "Frère pâtissier" (+1,5 €/pers.):

- Cheesecake citron gingembre et son coulis de fruits rouges
- Tarte aux pommes caramel noisettes
- Tarte au citron meringué





NOS TAPAS

Une **formule idéale entre apéritif et repas** pour manger en toute convivialité. Nos tapas sont présentés en **verrines, ramequins de terre cuite ou pots Weck**.

Choisissez 4 tapas parmi nos propositions ci-dessous. Nous préparons chacun de vos choix pour tous vos convives. Cette formule est limitée à un **maximum de 200 personnes**.

Si vous souhaitez prévoir une **note sucrée**, voyez notre carte de desserts ou pensez à notre **café gourmand** (thé/café en buffet + biscuits, cake maison, et tarte*)

Nos propositions :

- Rillettes maison sur toast
- Salade vietnamienne
- Oeuf en cocotte et saumon fumé
- Tapas de poire/bresaola/roquefort
- Polpettes (boulettes de viande italiennes)
- Terrine maison et chutney de saison
- Ceviche (poisson mi-cuit dans le citron)
- Saumon Gravelax (à commander minimum 7 jours à l'avance)
- Brochette de saumon au zeste de citron vert (+1€/pers.)

Remarque : moyennant supplément, il vous est toujours possible d'augmenter la diversité de votre buffet (augmentation du nombre de plats différents).

Nos propositions végétariennes :

- Courge musquée pangratto aux graines et parmesan
- Chou-fleur grillé au Roquefort
- Fêta rôtie aux tomates séchées et aux olives
- Salade vietnamienne
- Champignon stroganov ou champignon à la grecque
- Chicons braisés au miel
- Polpettes végétarienne (légumes de saison)
- Papas arrugadas + mojo rojo et mojo verde (Pommes de terre ridées des Canaries et sauce piquante et sauce à la coriandre)
- Arancini (Boulette de riz farcie et panée)
- Samosa (max 100 personnes)
- Bruschetta à l'ail, tomates séchées et jambon sarde
- Légumes grillés marinés (chou-fleur/carotte/ fenouil)
- Salade croquante de betterave crue à la poire et à la feta
- Salade de lentilles aux 5 épices

LA TRICOTERIE - TRAITEUR DURABLE MOBILE

Notre service traiteur peut vous proposer différents plats et menus **à emporter** ou en mode livraison.

Notre équipe peut également vous proposer une prestation **à domicile ou sur votre événement**.

Au plaisir de vous croiser très prochainement !

+32 2 537 96 69

info@tricoterie.be

www.tricoterie.be

158, rue Th.Verhaegen
1060 Saint-Gilles

