

LA TRICOTERIE

FABRIQUE DE LIENS | CONTACTEN FABRIEK | LINK FACTORY

NOTRE MENU TRAITEUR

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

CONTACTEZ-NOUS !

info@tricoterie.be | www.tricoterie.be | + 32 486 882 996

NOTRE MENU TRAITEUR PRINTEMPS ÉTÉ

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>Notre menu trois services en buffet</i>	<i>p. 5</i>
► <i>Notre menu walking-dinner</i>	<i>p. 9</i>
► <i>Nos formules Lunch</i>	<i>p. 12</i>
► <i>Nos formules Tapas</i>	<i>p. 16</i>
► <i>La Tricoterie - Traiteur durable mobile</i>	<i>p. 18</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 cubes de fromage, de chips bio et 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 140 personnes	4
Au-delà de 140 personnes	5

Nos variétés

- Bonbons de volaille marinés au gingembre et miel
- Bonbons de boeuf sautés façon teriyaki
- Chiffonnades de charcuteries sardes
- Mini-brochettes d'agneau aux épices
- Bouchées scarmoza, chorizo, tomates cerises confites au four
- Polpettes de porc et veau aux trois herbes ou aux épices rouges
- Terrine maison et chutney du jour à la cuillère (+1€/pers.)
- Tartare de saumon d'Écosse en gondole (+0,50€/pers.)
- Ceviche de poisson blanc (bar, espadon) en gondole (+0,50€/pers.)
- Bonbons de saumon mi-cuit au zeste de citron vert

Nos variétés végétariennes

- Canapés colorés : mini toasts garnis de tapenade d'olives noires, vertes, caviar d'aubergine, tarama, d'houmous du jour et de pistous variés
- Boulettes de risotto aux légumes du marché
- Brochettes tomate mozzarella pesto basilic
- Brochettes de légumes croquants aux fines herbes
- Roulades d'aubergines grillées, tomates séchées, féta (+0,50 €/pers.)
- Tiropitta (féta, noix, menthe)
- Antipasti de légumes du soleil grillés marinés au thym et romarin
- Bille de chèvre, coeur de raisin, concassée de pistache (+0,50 €/pers.)
- Bille de chèvre aux 3 couleurs
- Pickles de légumes (conservés dans le vinaigre aux épices)
- Cigares à la roquette/menthe/ricotta

NOTRE MENU TROIS SERVICES

Le menu ci dessous est conçu pour un repas pris à table, avec **service au buffet**.

Sur demande, nous pouvons également réaliser des menus **servis à table** où vous proposer des menus personnalisés dans le choix des plats et la présentation de ceux-ci.

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

Si vous souhaitez **diversifier votre menu** :

- pour ajouter un choix d'entrée, + 3 €/pers
- pour ajouter un choix de plat : + 4 €/pers
- pour ajouter un choix de dessert : + 4 €/pers



► 1. Entrées et salades

Nous vous conseillons de prendre minimum une salade pour équilibrer votre repas :

Nos propositions

- Brochettes d'agneau marinées aux épices
- Chiffonnades de charcuteries sardes
(Copa au fenouil, Pancetta fumé, Jambon au piment, Jambon au poivre)
- Mesclun de choux ciselés au pamplemousse et sa vinaigrette acidulée (supplément de poulet sauté +0,50€)

Nos propositions végétariennes

- Tiropitta (Triangles en feuille de brick farcis à la feta et aux graines)
- Gougères au fromage
- Croustillant aux oignons rouges rôtis et champignons sautés
- Chicons braisés au miel
- Papas arrugadas et mojo verde et mojo rojo canarien
- Champignons stroganov
- Champignons des bois flambés
- Fenouil rôti aux épices et au miel (ou sirop d'érable)
- Antipasti de légumes grillés marinés au thym et romarin (aubergines/courgette/carottes/...)
- Antipasti de légumes aigre-doux (au vinaigre de framboise et vinaigre de pomme)
- Salade de lentilles aux 5 épices
- Kartoffelsalat (salade de pommes de terre aux câpres)
- Salade croquante de betteraves crues à la poire et à la fêta
- Salade du marché (surprise du jour et de la saison)
- Salade tiède de haricots blancs, piment, feta, coriandre
- Salade grecque
- Taboulé de quinoa méditerranéen
- Taboulé libanais



► 2. Plats

Nos propositions

- Tajine d'agneau aux abricots secs et amandes accompagné de pommes de terre rôties
- Navarin d'agneau aux petits légumes des champs et patates rôties à l'ail en chemise
- Curry thaï (vert) ou curry indien (jaune) de poulet accompagné de riz blanc.
- Poulet Yassa (à l'africaine : mariné au citron, aux oignons et aux épices) accompagné de riz
- Tian provençal et son riz parfumé
- Osso Bucco et son riz deux couleurs
- Ballotines de veau, accompagnées d'un stoemp aux poireaux (+ 1€/pers.)
- Carbonnades à la Stouterik (Brasseries de la Senne) de gratin dauphinois
- Parmentier de confit de canard accompagné de mesclun de salade
- Couloubiac de saumon (saumon cuit sur pâte feuilletée avec riz et épinards), servi avec une sauce hollandaise, accompagné d'une salade croquante de saison (+ 1€/pers.)
- Curry thaï (vert) ou curry indien (jaune) ou curry de poisson blanc (riz blanc)

Nos propositions végétariennes

- Tajine de légumes d'été accompagné de boulghour
- Curry thaï (vert) ou curry indien (jaune) de légumes accompagné de riz blanc.
- Millefeuille de légumes et son crumble de parmesan et mesclun de salade aux noisettes

► 3. Desserts

- Eton Mess (Meringue, crème fraîche, fruits de saison)
- Fondant au chocolat
- Tiramisu café-spéculoos
- Panna-Cotta
- Clafoutis de saison
- Brownies au noix de pécan
- Charlotte aux fruits du marché
- Crumble d'été (Pomme-poire-fruits rouges / pomme-mirabelles)
- Panier de fruits de saison
- Tarte tatin
- Petits choux fourrés*
- Kouign-amann (spécialité bretonne)
- Tarte aux noix *
- Tarte crème brûlée*
- Glaces artisanales sur bâtonnet de Nanouk* (Ananas Mojito, Framboise Hibiscus, Chocolat coco, etc.) (+2 €/pers)

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



NOTRE MENU "WALKING DINNER"

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

Si vous souhaitez **diversifier votre menu** :

- pour ajouter un choix d'entrée, + 3 €/pers
- pour ajouter un choix de plat : + 4 €/pers
- pour ajouter un choix de dessert : + 4 €/pers

► 1. Entrées et salades

Nos propositions

- Chiffonnades de charcuteries sardes (Copa au fenouil, Pancetta fumé, Jambon au piment, au poivre)
- Brochettes d'agneau marinées aux épices

Nos propositions végétariennes

- Tiropitta (Triangles en feuille de brick farcis à la feta et aux graines)
- Gougères au fromage
- Croustillant aux oignons rouges rôtis et champignons sautés
- Chicons braisés au miel
- Papas arrugadas, mojo verde et mojo rojo canarien
- Champignons stroganov
- Champignons des bois flambés
- Fenouil rôti aux épices et au miel (ou sirop d'érable)
- Antipasti de légumes grillés marinés au thym et romarin (aubergines/courgette/carottes/...)
- Antipasti de légumes aigre-doux (au vinaigre de framboise et vinaigre de pomme)
- Kartoffelsalat (salade de pommes de terre aux câpres)
- Taboulé de quinoa méditerranéen
- Taboulé libanais
- Mesclun de choux ciselés au pamplemousse et sa vinaigrette acidulée (supplément de poulet sauté +0,50€)
- Salade de lentilles aux 5 épices
- Salade croquante de betteraves crues à la poire et à la féta
- Salade du marché (surprise du jour et de la saison)
- Salade tiède de haricots blancs, piment, feta, coriandre
- Salade grecque

► 2. Plats

Nos propositions

- Bruschetta à l'ail, tomate séchée et jambon sarde aux piments
- Salade tiède de topinambours et de pancetta croustillant
- Crème de volaille
- Galettes de risotto (chorizo)
- La lasagne traditionnelle avec viande hachée porc et boeuf (ou sans porc +1€) – servie avec sa salade
- Polpettes (boulettes de viande italiennes)
- Brochettes d'agneau aux épices
- Parmentier de confit de canard accompagné de mesclun de salade
- Oeuf en cocotte et saumon fumé
- Terrine maison et chutney Ceviche (poisson mi-cuit dans le citron) (+0,50€/pers.)
- Saumon Gravelax (+0,50€/pers.) (à commander minimum 7 jours à l'avance)
- Brochettes de saumon mi-cuit au zeste citron vert

► 3. Desserts

- Eton Mess (meringue, crème fraîche, fruits de saison)
- Fondant au chocolat
- Tiramisu café-spéculoos
- Panna-Cotta
- Brownies au noix de pécan
- Charlotte aux fruits du marché
- Panier de fruits de saison
- Kouign-amann (spécialité bretonne)
- Glaces artisanales sur bâtonnet de Nanouk* (ananas Mojito, framboise Hibiscus, chocolat coco, etc.) (+2 €/p)
- Tarte aux noix *
- Tarte crème brûlée*

Nos propositions végétariennes

- Millefeuille de légumes et son crumble de parmesan et mesclun de salade aux noisettes
- Antipasti de légumes du soleil grillés marinés
- Purée d'aubergine fumée et pain à l'ail
- Galettes de risotto (betterave ou champignon)
- Légumes farcis (poivron, tomate, courgette)
- La lasagne aux légumes du soleil servie avec sa salade
- La lasagne épinards et ricotta servie avec sa salade
- Polpettes végétarienne (légumes de saison)
- Boulettes de risotto
- Salade croquante de betteraves crues à la poire et à la féta
- Tian provençal et son riz parfumé
- Papas arrugadas, mojo rojo et mojo verde
- Champignon stroganov



NOS FORMULES LUNCH

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

► 1. Formule "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 :

- Rillettes de maquereau, ciboulette, ricotta
- Club poulet grillé, mayonnaise aïson (tiède)
- Mini croque-monsieur (chaud)
- Boulette sauce diable (chaud)
- Pain de viande, chutney de saison (froid ou chaud)
- Jambon cru, pesto rouge, roquette
- Saumon fumé, fromage frais aux 3 herbes, concombre

- Brie, poires et miel, brisures de noix (chaud)
- Roquefort, pommes, sirop de liège, noisettes (chaud)
- Pistou de tomates séchées, mozzarella fraîche, radis
- Pistou d'artichaut à la romaine, roquette
- Houmous de pois chiche et chou fleur au curry
- Ricotta, fenouil mariné et thym
- Aubergine grillés pesto parmesan
- Mousse de feta / poivrons marinés
- Trio de Poivrons marinés / pesto basilic
- Caviar d'aubergine / parmesan / tomate confite / germe

Quelques exemples de soupes :

- Soupe de brocoli croquant
- Soupe de lentille C³ (corail curry coco)
- Velouté de butternutt aux châtaignes
- Soupe petit pois et menthe
- Soupe à la tomate provençale
- Soupe de Courgette menthe
- Velouté de champignons
- Velouté d'asperge (+1)
- Soupe de poivrons épicée
- Trio de Poivrons marinés / pesto basilic
- Caviar d'aubergine / parmesan / tomate confite / germe
- Soupe de potiron à l'ail
- Soupe de carotte au curcuma frais

► 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 et de quiches :

- La montagnarde : pommes de terre, lardons, oignons, reblochon, crème (sans oeufs)
- La fondante : poireaux, lard, emmental

Nos propositions végétariennes

- La bergère : épinards, fromage de chèvre frais
- L'indienne : courges braisées aux épices (sans oeufs)
- La paysanne : Tarte aux bettes multicolores et graines de tournesol
- La croquante : carottes, panais et racines de persil
- La forestière : Tarte aux champignons des bois, persil, ail (sans oeufs)
- L'onctueuse : Tarte mousse de potiron et sésame

Nombre de personnes	Divers choix
De 20 à 70 personnes	2 tartes/quiches différentes
De 70 à 100 personnes	3 tartes/quiches différentes
De 100 à 200 personnes	5 tartes/quiches différentes



► 3. Plat - dessert

Parmi les propositions ci-dessous, choisissez votre plat et votre dessert.

Cette formule est également disponible pour un repas en soirée.

Nombre de personnes	Variétés de zakouskis 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

Faites votre choix de plat(s) et de dessert(s) parmi les propositions suivantes :

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** au lait de coco thaï (vert) ou indien (jaune) 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 +1€)
 - La lasagne aux légumes du soleil 🌿
- **Carbonnades** à la Stouterik (Brasseries de la Senne) accompagnées d'un stoemp aux poireaux ou d'un gratin dauphinois



Nos propositions de desserts

- Eton Mess (meringue, crème fraîche, fruits de saison)
- Fondant au chocolat
- Tiramisu café-spéculoos
- Panna-Cotta
- Brownies au noix de pécan
- Charlotte aux fruits du marché
- Panier de fruits de saison
- Mousse au chocolat et café
- Tarte Tatin au caramel beurre sale (+0,50€/pers)
- Kouign-amann (spécialité bretonne)*
- Glaces artisanales sur bâtonnet de Nanouk* (ananas Mojito, framboise, hibiscus, chocolat coco, etc.) (+2 €/pers)
- Tarte aux noix *
- Tarte crème brûlée*

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 :

- Polpettes (boulettes de viande italiennes)
- Terrine maison et chutney
- Ceviche (poisson mi-cuit dans le citron) (+0,50€/pers.)
- Saumon Gravelax (+1€/pers.) (à commander minimum 7 jours à l'avance)
- Brochettes de saumon mi-cuit au zeste citron vert
- Samosa
- Brochettes d'agneau aux épices
- Ragout de poisson
- Crème de volaille
- Oeuf en cocotte et saumon fumé
- Galettes de risotto (chorizo)
- Bruschetta à l'ail, tomate séchées et jambon sarde aux piments
- Légumes farcis (poivron, tomate, courgette)
- Salade tiède de topinambours et de pancetta croustillant
- Soupe Phô (spécialité vietnamienne épicée avec vermicelles et viande de boeuf, + 1€/pers.)

Nos propositions végétariennes :

- Asperge à la flamande
- Chicons braisés au miel
- Polpettes végétarienne (aux légumes de saison)
- Triangle de camembert ou de brie ou de chèvre pané
- Champignon stroganov
- Purée d'aubergine fumée et pain à l'ail
- Boulettes de risotto betterave ou champignon
- Papas arrugadas, mojo rojo et mojo verde
- Antipasti de légumes du soleil grillés marinés
- Salade croquante de betteraves crues à la poire et à la féta
- Courge musquée pangratto aux graines et parmesan



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 !

☎ -32 486 882 996
✉ info@tricoterie.be
WWW www.tricoterie.be
**➤ 158, rue Th.Verhaegen
1060 Saint-Gilles**

Gare du midi
Rue Louis Ferron
Porte de Hal
La Tricoterie
Chaussée de Forest
Rue Theodore Verhaegen
Forest
Barière de Saint-Gilles

VERTIGE
Ymedia
PHOTO GALLERY
RENT AN ACTOR
FEDERATION
Village Finance
LE CROQUANT

LA TRICOTERIE
FABRIQUE DE TENS