

LA TRICOTERIE TRAITEUR DURABLE

À la Tricoterie, notre Service traiteur maison reste fidèle à notre philosophie éco-responsable dans toutes les dimensions de votre événement pour vous apporter une plus-value environnementale.

Nous sélectionnons des produits frais, de petits producteurs, un maximum bio, de saison et locaux. Nous concoctons des recettes qui allient gourmandise, santé et durabilité, en prenant soin de satisfaire tous vos souhaits. Nos chefs travaillent de façon artisanale en privilégiant le goût et l'authenticité. Nous veillons également à viser le zéro déchet et à limiter le gaspillage alimentaire.

Notre équipe vous assurera un service qui combine convivialité et efficacité pour vos réceptions, dîners de gala ou vos lunches d'entreprises.

Tous nos prix sont htva. Les propositions sont à titre d'exemple, nous les retravaillons en fonction des produits de saison. Vous souhaitez ajouter du service, du mobilier, de la vaisselle ? Contactez notre équipe !



FESTIVAL DE PAINS : 11€

4 pièces par personne, 4 pains différents et 4 garnitures différentes.
1 viande, 1 poisson, 1 végétarien et 1 vegan (ou selon votre demande)

NOS SALADES VITALITÉ : 15€

3 salades différentes au choix, avec assortiment de pain et beurre

FORMULE GOURMANDE : 17€

2 pains différents avec 2 garnitures différentes.
+ 2 salades vitalité au choix
+ 2 touches sucrées

NOS BUFFETS FROIDS : 20€

Le Paysan :

- Mini quiche aux légumes de saison
- Pain de viande, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes **Possibilité VEGAN**
- Plateau de fromages belges & bio, fruits frais et secs
- Tartinade maison de tomates séchées
- Tartinade maison de Betteraves
- Mesclun de saison
- Assortiment de pains bio et beurre

Le Méditerranéen :

- Boulgour, sauce yaourt aux herbes, falafels, betteraves rouges, jeunes oignons, feta, amandes torréfiées, mesclun
- Houmous de pois-chiches, légumes de saison rôtis, graines au tamari, et germes
- Poulet mariné et grillé aux citrons et au thym et kaftas grillées
- Caviar d'aubergine
- Crème sésame
- Pain Pita

SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON : +3€

NOS FORMULES LUNCH





NOS FESTIVALS DE PAINS

Nos sandwiches se déclinent en wrap, baguette, pistolet ou tartine.

LE CURRY

Rillettes de poulet au curry, noix de cajou torréfiées, coriandre, légumes croquants et salade

LE PECHEUR

Rillettes de Truite de Bruxelles à la feta, zestes de citron, herbes fraîches, baies roses, légumes de saison rôtis aux graines de fenouil et roquette

LE CAMPAGNARD

Moutarde à l'ancienne, pain de viande, pickles de légumes et salade

LE CLASSIQUE *Possibilité VG*

Sauce aux herbes, jambon à l'os, gouda, oeufs durs, mesclun et germes

LE FROMAGER *Possibilité VG*

Crème de chèvre au miel, pommes caramélisées, pancetta, champignons, noisettes torréfiées et roquette

LE VEGAN *Vegan*

Houmous de pois-chiches, légumes de saison rôtis, graines au tamari, mesclun et germes

LE VEGETARIEN *VG*

Tartinade de légume de saison, mozzarella, olives, tomates séchées, pignons de pin, mesclun

LE LIBANAIS : *VG*

Sauce yaourt aux herbes, falafels, betteraves rouges, jeunes oignons, feta, amandes torréfiées, mesclun

NOS SALADES VITALITÉ

Nos salades vitalité peuvent être servies sous forme de buffet ou en pots weck individuels*

LEBAN BOWL : VG

Sauce yaourt aux herbes, falafels, betteraves rouges, jeunes oignons, feta, amandes torréfiées, mesclun et Boulgour

SUNNY SIDE

Fêta, concombre, tzatziki, tomates, poivrons marinés, olives, menthe, échalotes et pain pita (Végé)

FOLLOW THE RIVER

Quinoa, Rillettes de Truite de Bruxelles à la feta, zestes de citron, herbes fraîches, baies roses, légumes de saison rôtis aux graines de fenouil et roquette

LA VITALITÉ

Quinoa aux légumes croquants, sauce cacahuète, sésame, citron vert, coriandre et jeunes oignons (Végé, Végan, Sans lactose)

MR SEGUIN Possibilité VG

Crème de chèvre au miel, pommes caramélisées, pancetta, champignons, noisettes torréfiées et roquette

LA VEGAN Végan

Houmous de pois-chiches, légumes de saison rôtis, graines au tamari, mesclun et germes

LA MÉDITÉRANÉENNE VG

Tartinade de légume de saison, mozzarella, olives, tomates séchées, pignons de pin, mesclun et Couscous perlé

* Nous demandons un supplément de 1,5€ pour le service en pots weck individuels



BUFFET CHAUD

NOS BUFFETS CHAUDS : 22€

Nous prévoyons 2 choix jusqu'à 100 personnes, 3 choix au-delà*

Tous nos buffets sont accompagnés de salade et d'un assortiment de pains bio & beurre.

Boulettes sauce liégeoise

Pdt rissolées au romarin, pommes flambées au pecket et salade de saison

Curry rouge de crevettes, mangue et poivrons *VG ou vegan sur demande*

Quinoa aux herbes et fruits secs et salade de légumes croquants au sésame

Tajine de keftas aux pois-chiches, citron confit et olives

Carottes rôties aux deux coriandres et salade de boulgour aux herbes & feta

Carbonnade de boeuf à la black saison

Poêlée de légumes verts et pdt rissolées au thym

Polpettes et coulis de tomate au basilic

Pâtes courtes au pesto et légumes de saison et petite salade de roquette aux légumes grillés

Chili con ou sin carne *VG, vegan ou viande*

Riz au safran et salade de légumes croquants à la coriandre

Courgettes farcies à la ricotta, tomates cerises et pignons de pin *VG*

Ratatouille aux zestes de citron, salade de roquette aux olives & tomates séchées

Cabillaud au beurre de citron et échalotes au vin blanc

Purée de pdt et brocolis et sauce tartare maison

Pain de viande et petite sauce à la moutarde

Poêlée de pdt aux oignons rouges, pancetta et choux de Bxl et salade de mesclun aux légumes de saison et huile de noix

Couscous aux 7 légumes *VG, vegan ou viande*

Pilons de poulet marinés et grillés, semoule aux herbes fraîches

* Nous pouvons, bien sûr, proposer des choix supplémentaires : + 4€

NOS RÉCEPTIONS & COCKTAILS

VERRE DE L'AMITIÉ 14€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay)
- Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives BIO, chips (truffe, sel, paprika fumé, poivre), légumes BIO de saison & sauce maison

OPENING NIGHT 19€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay)
- Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives BIO, chips (truffe, sel, paprika , poivre), légumes BIO de saison & sauce maison
- 3 amuses bouches (cf. nos exemples)

APÉRO FABRIK 24€ (2h)

- Cava Bio
- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay)
- Bières Silly, Bio Grisette (blanche), Kriek de Boon
- Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives BIO, chips (truffe, sel, piments d'espelette, poivre), légumes BIO
- 6 amuses bouches (cf. nos exemples)

QUELQUES EXEMPLES DE MISES EN BOUCHE

VERRINES OU CUILLÈRES

- Panna cotta au parmesan, petits légumes grillés au romarin et pignons de pin torréfiés **VG**
- Caviar de légumes de saison, ricotta et chips de coppa
- Caviar d'artichaut à la truffe, herbes fraîches et toast **VEGAN**

BROCHETTES

- Boeuf au teriyaki
- Poulet sauce satay

CUILLÈRES COMESTIBLES À CROQUER

- Tartinade de patates douces, feta et coriandre **VG ou VEGAN**
- Mousse de chou-fleur et crevettes grises aux herbes

SUR PLATEAUX

- Croustillant d'artichaut, pomme de terre, citron et coriandre **VEGAN**
- Samossas au curry de légumes et sauce yaourt aux herbes **VG ou VEGAN**

NOS DESSERTS : 7€

- Crème brûlée au bailey's
- Fondant au chocolat et beurre de cacahuètes
- Fruits de saison au miel et crumble de sarrasin
- Tartelette au noix de pécan et sirop d'érable
- Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé
- Riz au lait au café et spéculoos
- Panna cotta safran, miel et fleur d'oranger
- Cheesecake aux pommes, spéculoos et crème de marrons
- Gratin de poires à la crème d'amande
- Brownie au chocolat, fruits secs et caramel au beurre salé

NOS TOUCHES SUCRÉES : 4€ (2 touches)

- Cuillère comestible et crème de mascarpone aux marrons
- Cuillère comestible de mousse au chocolat
- Rose des sables
- Tarte aux noix / Crème brûlée
- Brownie

PANIER DE FRUITS BIO : 2€

SNACK DE MINUIT

- Polpettes au coulis de tomate et basilic et ciabatta 8€
- Soupe aux oignons, gruyère et croûtons 6€
- Pilons de poulet grillés, sauce barbecue et coleslaw 8€
- Potatoes maison et deux sauces 6€

DESSERTS & SNACK DE MINUIT



PETIT-DÉJEUNER : 10€

- Assortiment de viennoiseries bio
 - Paniers de fruits bio de saison
 - Café fairtrade
 - Thés bio
 - Eau plate et pétillante
 - Assortiment de jus bio
-

PETIT-DÉJEUNER VITALITÉ : 13€

- Assortiment de viennoiseries bio
 - Yaourt, Granola maison, fruits de saison et fruits secs torréfiés
 - Paniers de fruits bio de saison
 - Café fairtrade
 - Thés bio
 - Eau plate et pétillante
 - Assortiment de jus bio
-

PAUSE-CAFÉ : 6€

- Assortiment de biscuits bio
- Paniers de fruits bio de saison
- Café fairtrade
- Thés bio
- Eau plate et pétillante
- Assortiment de jus bio

PETIT DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ



En présence de nos chefs, nous vous proposons des comptoirs thématiques. (à partir de 100 pers)

3 comptoirs : 36€ et 5€/échope supplémentaire

Souvláki / Grèce (option végété)

Pain grec avec une brochette de poulet grillé et mariné au citron et herbes, tomates confites, olives kalamata, oignons rouges caramélisés et sauce yaourt à la menthe, accompagné de pdt au four et htipiti (sauce feta et poivrons)

Bò bún / Vietnam (option végété)

Bol de vermicelles de riz froid, sauce sucré vinaigré avec nem végétarien et boeuf mariné cuit à la plancha, légumes de saison crus et cuits, coriandre, menthe, pickles de mangue au piment doux et cacahuètes grillées.

Frittatine di pasta / Italie (option végété)

Croquettes de pâtes courtes à la scamorza, oignons rouges, champignons, persil, accompagnées d'une petite crème de potimarron au mascarpone, huile de truffe et chips de pancetta

Quesadillas / Mexique (option végété)

Tortilla cuite à la plancha au cheddar, boeuf tomaté, haricots rouges, patates douces, poivrons grillés et coriandre, accompagnée d'une petite crème aigre au jalapenos et d'une salade croquante.

Po'boy / Nouvelle-Orléans (option végété)

Pain croustillant avec scampis marinés aux épices cajuns et cuits à la plancha, bacon, mayonnaise au raifort, pickles de concombre, oignons frits et jeunes pousses, accompagné d'une salade tiède de gombos, carottes et tomates

Bibimbap / Corée (option végété)

Bol de riz aux shiitakés, légumes de saison marinés, porc caramélisé, kimchi, soja, sésame torréfié, sauce au miel et vinaigre de riz et oeuf à la plancha.

Naan / Inde (option végété)

Naan au poulet tandoori grillé à la plancha, potimarron et épinard au gingembre, raïta aux oignons rouges, salade croquante accompagné d'un dahl de lentilles au citron vert et noix de coco

Dibi / Sénégal (option végété)

Agneau aux oignons marinés et grillés, bananes plantains caramélisées, frites de patates douces et petite sauce légèrement pimentée.

Burger Allemagne / Etats-Unis

Pain bun avec burger de boeuf, fromage à raclette, chips de jambon fumé, pickles de concombre, poêlée d'oignons au vin rouge, roquette et sauce maison aux herbes, accompagné de pommes-de-terre rôties au thym

LIVE COOKING

nos échoppes thématiques



MENUS 3 SERVICES



MENUS 3 SERVICES : 40€ (Nous vous proposons un service à table)

ENTRÉES

- Mesclun, champignons rôtis à la ricotta, estragon et noisette **VG**
- Gnocchis ricotta et truffe et petite crème à la châtaigne + 2€ **VG**
- Mesclun, herbes fraîches et gambas + 2€
- Curry vert de cabillaud au citron vert, patates douces et amandes torréfiées + 2€ **VG ou vegan sur demande**
- Salade tiède de potimarron, mozzarella, pesto de pistaches et roquette **VG**
- Bouillon Thai à la citronnelle et scampis poêlés
- Minestrone aux légumes de saison, pesto rosso et focaccia maison **Vegan**
- Lasagne épinards, champignons, coulis de tomates au basilic et pignons de pin torréfiés **Vegan**

PLATS

- Parmentier de lentilles beluga aux champignons, carottes, persil et purée de céleri **Vegan**
- Parmentier de confit de canard aux poires caramélisées et céleri
- Saumon laqué au sirop d'érable, gingembre, sésame et germes de soja poêlés, purée de potimarron et panais + 3€
- Pain de viande vegan, poêlée de champignons aux choux-de-Bruxelles et oignons rouges et pomme-de-terre suédoise **Vegan**
- Lasagne aux légumes de saison et fontina **VG**
- Souris d'agneau confite au romarin et olives kalamata, oignons rouges caramélisés au sirop d'érable, feta, patates douces rissolées aux amandes torréfiées + 4€
- Burger de pois-chiche et betteraves rouges, champignons rôtis, sauce moutarde et sirop d'érable et roquette **Vegan**
- Curry rouge au potimarron, épinards, lait de coco et coriandre et pilaf de riz sauvage **Vegan**

DESSERTS

 (sous forme de buffet : 3 choix)

- Mousse au chocolat intense, tuile aux amandes et sarrasin grillé
- Crème brûlée au bailey's
- Brownie au chocolat et crème anglaise au thé matcha
- Cheesecake aux pommes, crème de marrons et spéculoos
- Tartelette aux noix de pécan et sirop d'érable + 2€
- Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé
- Mousse au chocolat et noix caramélisées au tamari **Vegan**
- Fruits de saison rôtis au miel, amandes et crème de coco **Vegan**

EN OPTION : PLATEAU DE FROMAGE

- 3 fromages belges et bio, pain bio, fruits secs, beurre, sirop de liège +8€

Pour accompagner chaque moment, choisissez parmi nos formules d'open bar ou notre sélection de boissons locales, bio ou fairtrade.

OPEN BAR SOFTS

Fritz-kola • Jus bio variés • Eau plate et pétillante *Spa*

6€/1h ou 10€/2h ou 14€/3h, 18€/4h, les autres heures ne sont qu'à 2€

OPEN BAR VINS + SOFTS

Jus bio variés • Eau plate et pétillante *Spa* • *Fritz-kola* • Vin rouge Purato (Nero d'Avola) et vin blanc bio Pablo Claro (Chardonnay) .

7€/1h ou 12€/2h ou 17€/3h, 21€/4h, les autres heures ne sont qu'à 3€

OPEN BAR CAVA + VINS + SOFTS

Jus bio variés • Eau plate et pétillante *Spa* • *Fritz-kola* •

Vin rouge Purato (Nero d'Avola) et vin blanc bio Pablo Claro (Chardonnay) • Cava bio.

10€/1h ou 17€/2h ou 23€/3h

BIÈRES

Open bar bières belges (Silly Bio, Grisette Blanche, Kriek de Boon) : + 3€/h ou 5€/2h

Open bar bières belges + bières spéciales (Delta Ipa, Zinnebir, Jambe de Bois) : + 6€/h ou 10€/2h

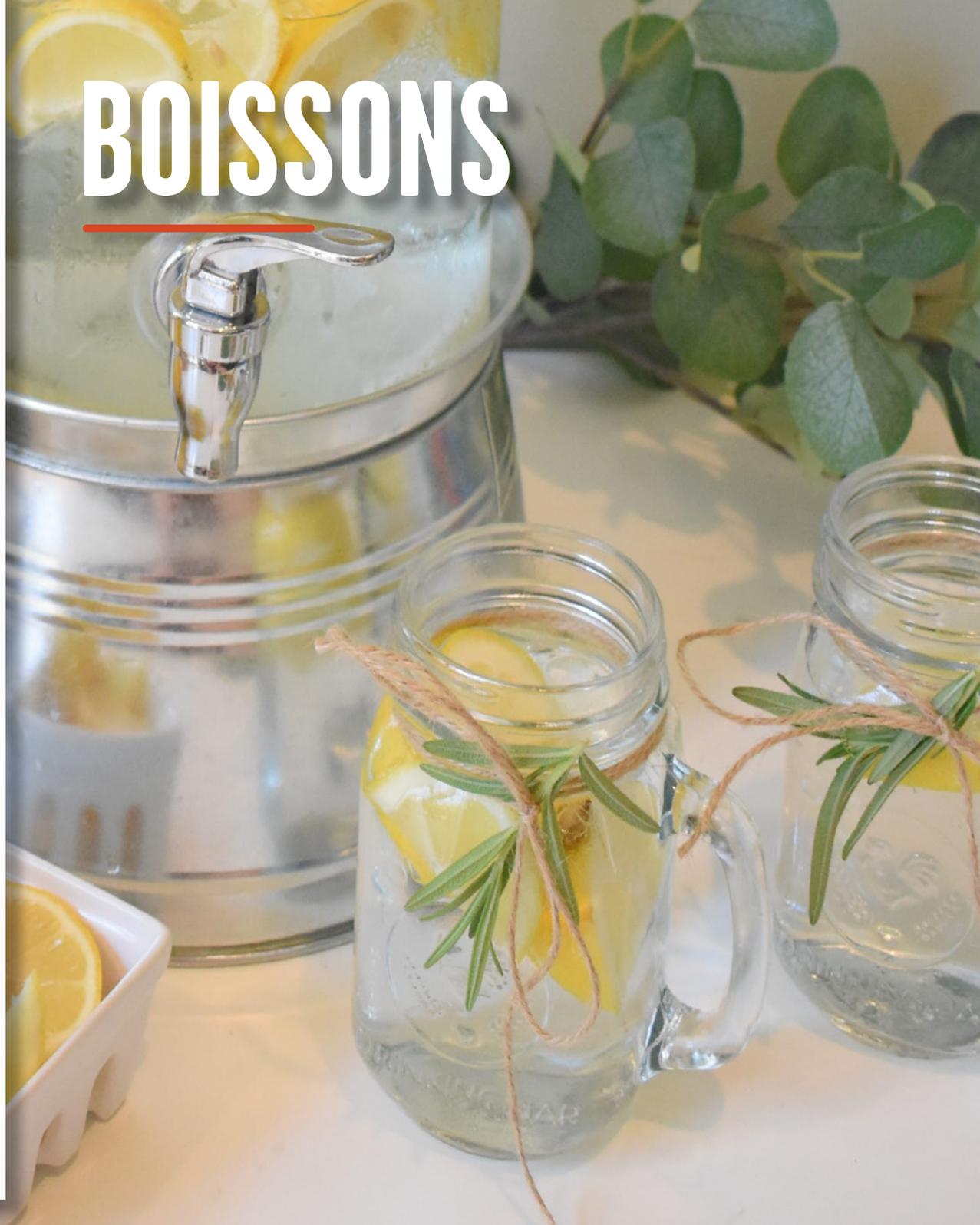
CAFÉ

Café Fairtrade • Thés bio : + 2€

À LA CARTE

Nos boissons peuvent également être proposées en service au bar ou par le biais d'un système de jetons prépayés.

BOISSONS



SUR MESURE, COCKTAILS & ANIMATIONS

Notre service traiteur peut également vous proposer des solutions sur mesure :

- Live cooking
- Bar à cocktails
- Barbecue
- Et toutes autres animations à l'intérieur comme à l'extérieur

N'hésitez pas à nous contacter, nous vous accompagnerons dans tous vos projets !



LA TRICOTERIE

En choisissant la Tricoterie pour votre événement, vous ne faites pas une simple commande chez un prestataire de services. Vous contribuez au développement d'une structure citoyenne et vous encouragez des initiatives de cohésion sociale, socioculturelles et écologiques.

La Tricoterie se rêve « Fabrique de liens » et se positionne comme un « lieu événementiel durable ». **Une programmation culturelle** (concerts, spectacles, expositions...) y côtoie **une programmation citoyenne** (projections, conférences, repair café, rencontres de quartier...) où les publics et les disciplines se croisent.

Nos salles sont parallèlement proposées à la location et dédiées à **l'organisation d'événements**. Le positionnement durable de notre approche passe par **l'alimentation durable** (boissons et aliments issus de l'agriculture biologique, fairtrade, de saison et/ou locaux, cuisine artisanale et fait-maison...) et par des **réflexions et actions sur l'impact écologique de nos événements** (réduction des déchets, valorisation des invendus, utilisation de produits d'entretien verts, optimisation des dépenses énergétiques...).

Le bénéfice généré par votre commande sera ainsi affecté, partiellement, au développement de l'un de ces trois axes : Promotion des artistes et de la culture / Cohésion sociale et fabrique de liens / Empreinte écologique du lieu et des événements.

▶ 158, rue Théodore Verhaegen
1060 Saint-Gilles

☎ +32 2 537 96 69

✉ event@tricoterie.be

www www.tricoterie.be

