

LA TRICOTERIE

FABRIQUE DE LIENS | CONTACTEN FABRIEK | LINK FACTORY

ONZE TRAITEUR MENU : HERFST-WINTER

PRIVÉ EN PROFESSIONELE FEESTEN | SEMINARS | HUWELIJKEN |
BEURZEN | VERJAARDAGEN | TEAMBUILDING | ETC.



CONTACTEER ONS!

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

DIENST HERFST/WINTER



Onze cateringdienst maakt grotendeels gebruik van **producten afkomstig uit fairtrade, biologische, lokale en seizoensgebonden** landbouw. Afhankelijk van de leveranciers en het seizoen, kunnen er enkele aanpassingen worden gemaakt op de dag van het evenement.

Al onze gerechten zijn **huisbereid**. Als dit niet het geval is, duiden we dit ook naast het gerecht aan met een (*).

Onze broodleverancier "Le bon pain" garandeert brood die **100% bio** is, en bestaat uit bloem, granen, droge vruchten en verschillende granen, gebakken in een houtkachel.

Indien u wenst, kunnen we bovendien een aangepaste menu voorzien voor huwelijken, evenals **live cooking** verzorgen tijdens evenementen.

Smakelijk!

-  Mogelijkheid om glutenvrije gerechten te bestellen
-  Duid de vegetarische gerechten aan



SOMMAIRE

▶ <i>Om jullie aperitieven te vergezellen</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>

OM JULLIE APERITIEVEN TE VERGEZELLEN

► Om te knabbelen

We bieden u een **assortiment** olijven, kaasblokjes, biochips en biotacos aan om te dippen in verschillende sauzen(*).

► Onze zakoeski

We voorzien in totaal **8 stuks per persoon** bij de optie aperitief met hoofdgerecht.

Als u wil opteren voor dit type **fingerfood** als "hoofdgerecht", raden wij u aan om **18 stuks per persoon** te voorzien of om een aantal zakoeski's te combineren met onze tapaskaart.

Aantal personen	Aanbevolen zakouskivariëteiten
Voor minimum 35 personen	2
Van 35 tot 70 personen	3
Van 70 tot 150 personen	4
Bove 150 personen	5

Mits supplement, is het altijd mogelijk om meer keuzes te verkrijgen.

Onze variëteiten

- Zalm tartaar
- Ceviche (rauwe visschotel) van witvis
- Polpette van kalfsgehakt met fijne kruiden
- Polpette van varkens- en kalfsgehakt met paprika, kurkuma en pikante kruiden
- Huisbereid terrine en chutney van de dag
- Toast met huisbereid rilletjes
- Kleine aardappelen, room met kruiden, haring
- Lepeltje met eendenborst, sinaasappel saus en witloof
- Spies van zalm gemarineerd in citroenschil
- Eierdopje gevuld met fijngesneden paddenstoelen roerbakei met gravlax zalm (+0,50€/pers.)

Onze vegetarische variëteiten

- Gekleurde canapés: mini biotoasts belegd met zwarte en groene olijventapenade, hummus van de dag, tarama en verschillende pistou
- Arancini (gepaneerde Italiaanse rijstballetjes met seizoensgroenten)
- Knikker van geitenkaas, zwarte druif kern, pistache
- Drie kleurige knikker van geitenkaas
- Kaas "gougères" (kookdeeg met kaas)
- Eierdopje gevuld met fijngesneden paddenstoelen
- Tiropitta (driehoekjes uit bladerdeeg gevuld met feta, munt, granen) (maximum 100 personen)
- Brochette van drie knapperige groenten gemarineerd in fijne kruiden

ONZE LUNCHMOGELIJKHEDEN

Wij bieden u **4 lunchformules** aan voor **seminaries** en **conferenties**. Maak uw keuze uit de onderstaande formules en kies tussen "**Klassiek**", onze "**Quiches en salades**" of onze « **Lunch gourmand** » of nog onze "**Hoofdgerecht en dessert**".

Al onze formules zijn ook beschikbaar 's avonds

► 1. Klassiek

Sandwiches en miniboterhammen (verschillende soorten **biobrood**), met een assortiment van koud en warm beleg (**huisbereide tapenades**, gegrilde groenten, kazen, zalm, enz.) en **bio-soepen van het seizoen** (2 variëteiten vanaf 50 personen).

Wij voorzien een gevarieerd assortiment afhankelijk van de voorraad.

Enkele voorbeelden van boterhammen/halve sandwiches

- Balletjes sauce diable
- Rauwe ham (bresaola), rode pesto, rucola
- Pistou van gedroogde tomaten, verse mozzarella, radijzen
- Ricotta, gemarineerde venkel en tijm, enz.

Enkele voorbeelden van winter/herfstsoep

- Soep van pompoen met gember
- Soep van linzen C³ (Coral curry coco)
- Velouté van romige biet met gegrilde sesam

► 2. Quiches / salades

Assortiment van huisbereide **quiches et gezouten taarten met groenten**, gevogelte of spek-blokjes en verschillende soorten seizoenssalades (rauwkost, groene salades of peulvruchten). Deze formule is geschikt voor **maximum 200 personen**.

Enkele voorbeelden van taarten (zonder eieren) en quiches

- Prei, spek, emmental
- Gestoofde kalebas met kruiden

Onze vegetarische variëteiten

- Spinazie, verse geitenkaas
- Bospaddestoelen, peterselie, look

► 3. Lunch gourmand

We stellen U een gevarieerd buffet voor met onze sandwiches, seizoenslijke soepen, quiches en zoute taarten vergezeld met salade. Deze lunch kan voorgesteld worden voor minstens **80 personen**.



► 4. Hoofdgerecht en dessert

Kies uw hoofdgerecht en dessert uit de hieronder vermelde voorstellen.

Deze formule is ook beschikbaar als avondmaaltijd.

- **Seizoenlijke tajine** (vergezeld met bulgur) met keuze uit:
 - Tajine van groenten 
 - Tajine van kip met citroen en olijven
 - Tajine van lamsvlees met droge abrikozen en amandelen

- **Curry** (vergezeld met tweekleuren rijst) met keuze uit:
 - Curry van kip
 - Curry vegetarisch 
 - Curry van witte vis

- **Lasagnes** (vergezeld met een salade) met keuze uit:
 - Lasagne met spinazie en ricotta (vegetarisch) 
 - Traditionele lasagne (met varkens- en rundsgehakt of zonder varkensgehakt +1€)
 - Lasagne met zonnegroenten (vegetarisch - beschikbaar van juni tot november) 

- **Zelfgemaakte stoofpot** met bouillon-gekookte rijst

- **Desserts** met keuze uit:
 - Chocolade fondant
 - Tiramisu met speculoos
 - Brownies met pecannoten
 - Crumble met fruiten van het seizoen
 - Panna cotta met peer paprika of peer karamel
 - Notentaart*
 - Crème brûlée taart*

Als U wenst uw lunch te beëindigen met iets zoet, denk aan onze café gourmand (thee/koffie aan het buffet + koekjes, huisgemaakte cake en taart)*

Aantal personen	Verschillende opties
Bent u maximaal met 30 personen?	Kies 1 hoofdgerecht en een dessert
Bent u tussen 30 en 70 personen?	Kies 1 hoofdgerecht en 2 desserts
Vanaf 70 personen	Kies 2 hoofdgerechten en 2 desserts
Vanaf 150 personen	Kies 3 hoofdgerechten en 3 desserts
Vanaf 200 personen	Kies 3 hoofdgerechten en 4 desserts

MENU VOORGERECHTEN-HOOFDGERECHTEN-DESSERTS

Voor een maaltijd die **aan tafel** wordt genomen, aan het **buffet ofwel** in de vorm van een **walking-dinner**.

Op aanvraag kunnen we ook menu's bereiden die aan tafel bediend kunnen worden en die iets feestelijker zijn of van een hoge kwaliteitsklasse. Wij werken ook samen met partner traiteurs voor specifieke aanvragen qua eten (halal, koosjer,...).

Aarzel niet om ons uw bijzondere wensen te laten weten!

Aantal personen	Verskillende opties
Tot 70 personen	2 voorgerechten, 1 hoofdgerecht met zijn bijgerecht , 2 nagerechten
Van 70 tot 140 personen	3 voorgerechten, 2 hoofdgerechten met hun bijgerecht, 3 nagerechten
Van 140 tot 210 personen	4 voorgerechten, 3 hoofdgerechten met hun bijgerecht, 4 nagerechten
Meer dan 210 personen	5 voorgerechten, 4 hoofdgerechten met hun bijgerecht, 5 nagerechten

Opmerking: mits supplement, is het altijd mogelijk om meer variatie aan uw buffet te brengen (toename van het aantal verschillende gerechten).



► 1. Voorgerechten en salades

Wij stellen u voor om 4 voorstellen te kiezen uit deze lijst :

- Chiffonade van sardische vleeswaren
- Vietnamese salade met rundvlees
- Mesclun van fijngehakte kool met pomelmoes en zure vinaigrette (extra gepofte kip +0,50€/pers.)

Onze vegetarische variëteiten

- Stroganov paddenstoelen
- Bospaddestoelen geflambeerd (van september tot november)
- Duo van gebraden kalebas met kruiden
- Gebraden andijven met honing
- Bloemkool met Roquefort saus
- Tiropita (driehoekjes uit bladerdeeg gevuld met feta, munt en granen) -> maximum 100 personen
- Huisbereide Samosa -> maximum 100 personen
- Herfstsalade: geraspte vergeten groenten en hazelnotenvinaigrette
- Salade van linzen met 5 kruiden
- Vietnamese salade
- Kartoffelsalat (salade van aardappelen met kappertjes)
- Krokante salade van rauwe biet met peer en feta
- Mesclun van fijngehakte kool met pomelmoes en zure vinaigrette
- Quinoa taboulé
- Lauwe salade van witte bonen, chilipeper, feta, koriander





► 2. Hoofdgerechten

We stellen u voor om 2 keuzes te maken uit deze hoofdgerechten.

Onze voorstellen

- Tajine van lamsvlees met gedroogde abrikozen en amandelen en gebraden aardappelen
- Lamsvlees ragout met groentjes en gebraden aardappelen, "en chemise" knooflook
- Carbonnade à la Stouterik (Brasseries van la Senne) met preistoemp of gratin dauphinois
- Filet mignon met frisse kruiden en gebraden linzen
- Ballotines van kalfsvlees met aardpeerpuree of puree met rode schijn (aardappelen en rode bieten (+0,50€/p))
- Parmentier van geconfijt eend met gegrilde seizoensgroenten
- Curry (kip of witte vis) met tweekleuren rijst

Onze vegetarische variëteiten

- Tajine van wintergroenten en bulgur met kruiden
- Millefeuille van groenten en crumble van parmezaan met een mesclun salade
- Curry (groenten) met tweekleuren rijst

► 3. Desserts

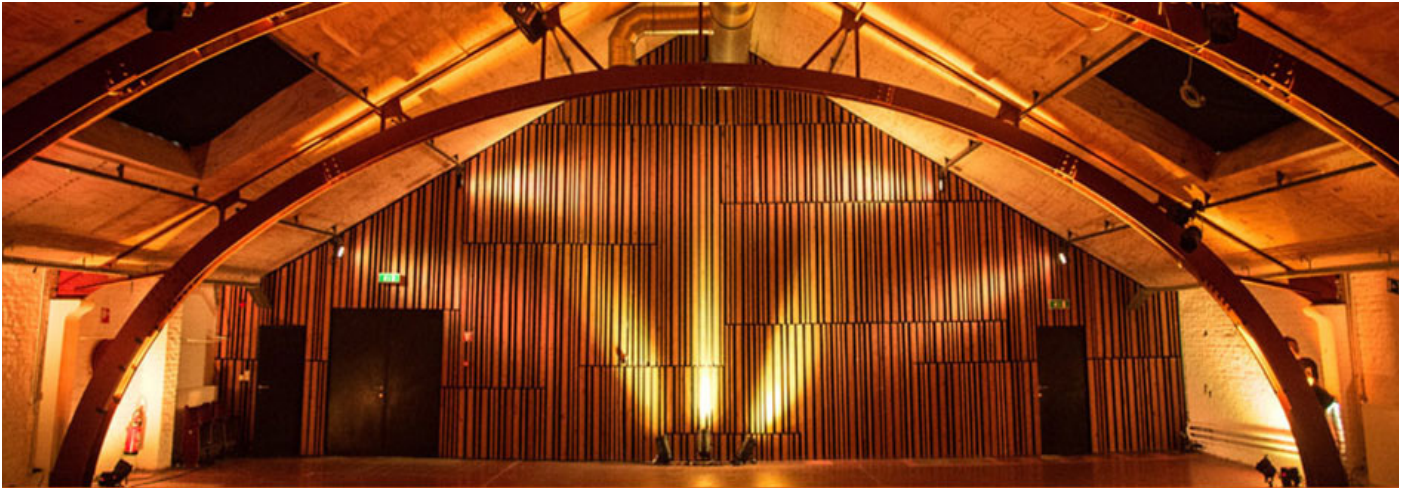
We stellen u voor om 2 keuzes te maken uit deze hoofdgerechten.

- Chocolade potje
- Karamelcrème
- Eton Mess (Meringue, slagroom, seizoensfruit)
- Fondant van chocolade
- Tiramisu koffie-speculoos
- In de oven gebraden fruiten
- Panna cotta peer paprika of peer karamel (in september en oktober)
- Herfstcrumble: appel peer of appel mirabel (in september en oktober)
- Brownies met pecannoten
- Charlotte met fruit van de markt
- Clafoutis van het seizoen
- Semifreddo
- Artisanale roomijsje op Nanoukstokje* (Ananas Mojito, Framboos Hibiscus, Chocolade coco, etc.) (+2 €/pers)
- Notentaart*
- Crème brûlée taart*

Afkomstig van onze banketbakker partner "Frère pâtissier" (+1,5 €/pers.):

- Cheesecake citroen gember en coulis van rode vruchten
- Taart met appels karamel hazelnoten
- Taart met citroenschuim





TAPAS

Een ideale formule om in alle gezelligheid iets te eten tussen het **aperitief en de maaltijd**. Onze tapas worden opgediend in verinnes, ramekins (potjes uit terracotta) of weckpotjes.

Maak 4 keuzes van tapas uit onze onderstaande voorstellen. Iedere tapa van uw keuze wordt bereid voor al uw gasten. Deze formule is beperkt tot maximum **200 personen**.

Wenst u ook wat zoetigheid te voorzien, bekijk dan onze dessertkaart of denk aan **onze café gourmand** (thee/koffie als buffet + koekjes, huisbereide cake, en taart*)

Onze voorstellen :

- Huisgemaakte rilletjes op toast
- Vietnamese salade
- Zachtgekookt eitje met gerookte zalm
- Tapas van peer/bresaola/roquefort
- Polpettes (Italiaanse vleesballetjes)
- Polpettes vegetarisch (met seizoensgroenten)
- Huisgemaakte terrine met chutney van het seizoen
- Ceviche (halfgebakken vis in citroen)
- Zalm Gravelax (minimum 7 dagen op voorhand te bestellen)
- Brochette van zalm met groene citroenschil (+1€/pers.)

Opmerking: mits supplement, is het altijd mogelijk om meer variatie aan uw buffet te brengen (toename van het aantal verschillende gerechten).

Onze vegetarische variëteiten :

- Muskaatpompoen pangrattato met granen en parmezaan
- Gegrilde bloemkool met Roquefort
- Gebraden feta met gedroogde tomaten en olijven
- Vietnamese salade
- Stroganov paddenstoel of paddenstoel op Griekse wijze
- Gestoofde witloof in honing
- Papas arrugadas + mojo rojo en mojo verde (aardappelgerecht van de Canarische eilanden + pikante saus en koriander saus)
- Arancini (gevulde rijstballetjes gepaneerd)
- Samosa -> max 100 personen
- Bruschetta met look, gedroogde tomaten en gedroogde ham
- Gegrilde en gemarineerde groenten (bloemkool/wortel/venkel)
- Krokante salade van rauwe biet met peer en feta
- Linzen salade met 5 kruiden

LA TRICOTERIE - MOBILE EN DUURZAME TRAITEUR

Onze traiteurdienst maakt het ook mogelijk om **verschillende gerechten en menu's mee te nemen** of aan huis te leveren. Onze team kan eveneens zijn diensten bij u **thuis of op uw evenement** aanbieden.

+32 486 882 996

info@tricoterie.be

www.tricoterie.be

158, rue Th.Verhaegen
1060 Saint-Gilles

