

LA TRICOTERIE TRAITEUR DURABLE





VALEUR ENVIRONNEMENTALE *du fait-maison !*

À la Tricoterie, notre **service traiteur maison** s'inscrit dans une **démarche éco-responsable** : pas de vaisselle jetable, réduction des déchets et du gaspillage, matières premières issues majoritairement de l'agriculture biologique et du commerce équitable, priorité aux producteurs locaux et collaboration avec L'Îlot — une ASBL qui organise des repas solidaires pour les sans-abris.

impact SANTÉ ET DURABILITÉ

Pour votre public, votre personnel ou vos client-es, il est désormais important d'offrir des repas sains, gourmands, s'inscrivant dans une logique de durabilité : **produits locaux et de qualité, raisonnés et fairtrade, cuisinés avec passion et artisanat.**

Les versions viande et poisson peuvent inclure un supplément, reflétant notre engagement à nous approvisionner auprès de circuits de qualité.

CONVIVIALITÉ *fabrique de liens*

Notre équipe vous assure un service qui combine **convivialité et efficacité** pour vos walking dinners, dîners de gala ou vos lunchs d'entreprises. Nous avons à cœur d'exporter l'esprit de la « **Fabrique de liens** » au sein de votre événement. Une partie des bénéfices contribue à rendre la saison socioculturelle de la Tricoterie accessible à tous-tes.



NOS ENGAGEMENTS

Depuis plus de 10 ans, nous intégrons la **durabilité au cœur de nos actions.**

Nos **labels RSE** reflètent des engagements concrets en matière d'alimentation durable, d'inclusion, d'accessibilité et de transition écologique



Le Label Good Food

reconnait notre engagement pour une alimentation plus saine et durable



Le Label Access-i

certifie l'accessibilité des lieux pour les personnes en situation de handicap



Le Label Sustainable Partner

récompense les entreprises exemplaires sur le plan social et environnemental



Le Label de Diversité

reconnait les organisations engagées pour la diversité et contre les discriminations

UN SERVICE TRAITEUR POUR TOUT TYPE D'ÉVÉNEMENT !

Business lunch
Séminaire & conférence
Lunch & dinner buffet
Réceptions
Walking Dinners
Repas 3 services
Repas d'équipe
Teambuildings
Soirées & évènements privés
Mariages
...et bien plus encore !



TABLE DES MATIÈRES

PETIT DÉJEUNER & PAUSE CAFÉ 06

NOS FORMULES FROIDES

FESTIVAL DE PAINS 08
NOS SALADES 09
BUFFETS FROIDS 10
NOS POKE BOWLS 11
BUFFET QUICHES ET SALADES 12
FORMULE GOURMANDE 13

NOS FORMULES CHAUDES

BUFFETS CHAUDS 15
BAR À PITA 16
LIVE COOKING 17
MENUS 3 SERVICES 18

NOS RÉCEPTIONS 19
WALKING DINNER 20

NOS DESSERTS 21

NOS BOISSONS 22
NOS VINS & NOS CAVAS 23

SOLUTIONS SUR-MESURE, 24
SERVICES & PRESTATIONS

INFOS PRATIQUES 25
CONTACT 26



PETIT DÉJEUNER & pause café

PAUSE-CAFÉ — 6.5€

Et 2 pour 11€

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

PETIT-DÉJEUNER — 10€

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

PETIT-DÉJEUNER VITALITÉ — 13€

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





① NOS FORMULES FROIDES

FESTIVAL DE PAINS

UN FORMAT GOURMAND ET PRATIQUE !

11€

3 pièces par personne, 3 pains (focaccia, buns & wraps) **et 3 garnitures différentes, au choix :**

LE FERMIER

Poulet, cripsey d'oignons & herbes fraîches

LE PÊCHEUR +2€

Rillettes de truite belge, zestes de citron, herbes fraîches, 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 SUCRÉ-SALÉ VG

Crème de chèvre noix, pommes caramélisées et roquette

LE MEXICAIN VEGAN

Guacamole de légumes de saison, falafels, légumes grillés et mesclun

L'ITALIEN VG

Tartinade de légumes de saison, mozzarella, olives marinées maison, mesclun et herbes fraîches

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières & vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



NOS SALADES

vitalité - 18€

Choix de 3 salades, servies sous forme de buffet

LEBAN BOWL VEGAN

Quinoa, pois chiches, herbes fraîches, citron, légumes de saison rôtis, falafels, amandes torréfiées et caviar de légumes

CLÉOPÂTRE +1€ (possibilité végétane)

Boulgour, effiloché de poulet rôti, légumes de saison croquants, vinaigrette au citron

L'ITALIENNE VG

Couscous perlé, pesto rosso, mozzarella, légumes grillés, olives et roquette

LA MÉDITERRANÉENNE VG

Lentilles, citron, légumes de saison grillés, fêta, persil et graines torréfiées

POKE DES CHEFS (possibilité vegan)

Riz, tofu mariné, légumes croquants, germes de soja, sauce au soja sucré, jeunes oignons et oignons frits
OU poulet mariné ou saumon mariné (+1€)

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières

& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



BUFFETS FROIDS

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**

BUFFET MÉDITERRANÉEN VÉGÉTARIEN — 21€

- Taboulé aux herbes fraîches (persil, menthe, tomate, boulgour)
- Houmous et caviar d'aubergines maison
- Salade de pois chiches, citron confit et coriandre
- Bruschetta tomates anciennes, ail et basilic
- Aubergines marinées
- Focaccia au romarin

BUFFET HEALTHY — 19€

- Quiche aux légumes de saison et feta
- Chou-Fleur Rôti
- Pickles de légumes de saison
- Boulgour aux légumes de saison croquants
- Fromage blanc aux fines herbes & truffe
- Assortiment pains divers graines

BUFFET ASIATIQUE VÉGÉTAL — 25€

- Rouleaux de printemps aux légumes croquants et herbes fraîches
- Salade de nouilles, tofu grillé, sésame et soja
- Quinoa Thai, sauce cacahuètes
- Beignets Japonais
- Petites brochettes de tofu
- Petits Bao Bun

BUFFET DE LA MER RESPONSABLE — 25€

- Rillettes de scampis ou sardines
- Salade de lentilles
- Tartare de truite locale fumée
- Wraps salade, kimchi, légumes de saison, noix de cajou sauce miso ponzu
- Beignets de légumes aux algues
- Pains divers graines

BUFFET DU MONDE VEGAN — 21€

- Falafels
- Salade Langue d'oiseau, Tofu, oignons frits
- Tahini ou guacamole de légumes de saison
- Boulettes de lentilles façon kefta
- Salade coleslaw vegan (chou blanc, carottes, sauce à la moutarde)
- Pain pita

BUFFET "POTAGER EN FÊTE" — 21€

- Quiche fine aux légumes de saison et Feta
- Légumes *meli melo* de saison
- Tortilla du chef aux herbes
- Couscous Perlé aux légumes de saison
- Bâtonnets de légumes croquants + houmous coloré
- Pains divers graines

NOS POKÉ BOWLS 19€

SERVIS EN PORTION INDIVIDUELLE
(2 CHOIX < 50 PERS. < 3 CHOIX)

CÉSAR

Salade, poulet, chou frisé, croûtons, parmesan, oignon, pickles rouge, sauce caesar.

POKÉ DU CHEF

Riz, truite saumonée (ou tofu mariné), chou rouge, edamame concombre, oignons jeunes, sauce au soja & sésame

MÉDITERRANÉEN

Couscous perlé, falafel, concombre, tomate (ou autres légumes de saison), chou, olives noires, menthe, sauce yaourt citronné, ail, persil

VITALITÉ

Salade, quinoa, brocoli grillé, mozzarella, noix, sauce miel moutarde à l'ancienne

BANGKOK

Riz, poulet, concombre, choux, carottes, coriandre, pousse de soja, noix de cajou, sauce thaï



AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières & vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



BUFFET QUICHES ET SALADES

17€ vg - 19€ mixte

- Quiches :
 - Feta & Légumes grillés
 - Scamorza & légumes de saison
 - Comté et Lardon
 - Mozzarella & légumes de saison
- 2 variétés de salades vitalité *voir p. 9*
- Assortiment de pains et beurre

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**

FORMULE GOURMANDE 21€

2 PAINS GARNIS AU CHOIX p. 8

OU

2 MINI QUICHES p. 12

+

2 SALADES AU CHOIX p. 9

+

2 TOUCHES SUCRÉES p. 22



AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**





② NOS FORMULES CHAUDES



AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**

BUFFETS CHAUDS

VG: 26€ — VIANDE/POISSON: 27€

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade de saison, de pain divers graines et beurre

Couscous des chefs aux 7 légumes et semoule (vegan)
ou poulet

Curry rouge au lait de coco et légumes de saison et riz (vegan)
ou scampis

Tajine de poulet aux olives, citron confit et boulgour

Saumon laqué au sirop d'érable, gingembre, sésame, poêlés, purée de légumes de saison (29€)

Paella du chef (végé, poisson ou viande)

Nouilles sautées aux légumes croquants et tofu pané (vegan)

Boulettes de betteraves **sauce liégeoise**, demi-pomme caramélisées et pommes de terre rissolées (vegan)
ou boulettes de boeuf

Waterzooi (poulet ou poisson)

Bourguignon (végé ou boeuf) poêlée de légumes de saison et pommes de terre rissolées au thym

Vol-au-vent (végé ou poulet) accompagné de riz et de salade

< 100 pers : 2 choix > 100 pers : 3 choix
+4€ par choix supplémentaires



BAR À PITA

13.5€

Durums et pains pita
Sauce yaourt aux herbes fraîches et citron
Sauce piquante maison
Salade de saison et vinaigrette à la moutarde
Choux blancs et carottes râpées
Légumes de saison grillés
Boeuf et/ou poulet mariné et grillé (+2€)
Maïs
Falafels
Olives
Feta

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**

LIVE COOKING — NOS ÉCHOPPES THÉMATIQUES

3 comptoirs : 38€ et 6€/échope supplémentaire À PD 100 PERS.

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.

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.

Quesadillas / Mexique (option végété)

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

Dibi / Sénégal (option végété)

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

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.

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.

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.

MENUS³ services

Puisque chaque événement est différent, nous vous proposons un menu 3 services fait sur-mesure. Que ce soit pour un mariage, une réunion d'affaires, une fête privée. Notre équipe de chef-fes saura créer des plats qui raviront vos invité-es.

Après une consultation personnalisée pour comprendre vos préférences et vos restrictions alimentaires, nos chef-fes conçoivent un menu spécialement pour vous, en tenant compte de vos besoins et du thème de votre événement.

EXEMPLE DE MENU — 55€

- Gnocchis maison ricotta parfumés à la truffe VG
- Ceviche de scampis Nikkei (Fusion Pérou-Japon)
 - Carpaccio de boeuf, parmesan, capre, vinaigrette du chef
- Souris d'agneau à basse température, patates douces rissolées
 - Dos de cabillaud gratiné au parmesan
 - Croustillant aux 3 lentilles, à l'indienne
- Mousse au chocolat intense, tuile aux amandes
 - Crème brûlée au Baileys
 - Cannelloni de crème patissière et chocolat blanc





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, chips (truffe, sel, paprika fumé, poivre), légumes de saison & sauce maison

OPENING NIGHT — 19 ou 23€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay) - Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives, chips (truffe, sel, paprika , poivre), légumes de saison & sauce maison
- 3 amuses bouches (cf. nos exemples) — 19€ (2h)
ou 5 amuses bouches (cf. nos exemples) — 23€ (2h)

APÉRO FABRIEK — 29€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay)
- Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives, chips (truffe, sel, piments d'espelette, poivre), légumes - 6 amuses bouches (cf. nos exemples)
- Walking dinner - 3 déclinaisons/pers. à choisir *p. 21*

SUPPLÉMENT CAVA +3€

NOS MISES EN BOUCHE

- Beignets de courgette — 3.5€
- Brochettes de tofu pané, sauce gingembre et miel — 3€
- Tartare de scampis au citron, gingembre et wasabi — 4€
- Tartare de légumes de saison et mozzarella VG — 3€
- Brochette de boulettes de boeuf façon thaï — 3,5€
- Brochette de poulet mariné au citron et piment — 3.5€
- Boulette végé aux betteraves rouges et petite sauce yaourt aux herbes fraîches et citron (**vegan** hormis la sauce) — 3€
- Croquette de poulet et champignons de Paris — 3€
- Samosas au curry de légumes — 3€
- Mini quiches aux légumes de saison et feta — 3€
- Tortilla de pommes-de-terre — 2.5€
- Croustillant d'artichaut, pdt, citron et coriandre **VEGAN** — 3.5€
- Beignet asiatique — 3,5€
- Verrine du chef (aux légumes de saison) — 3€

SNACK DE MINUIT

- Hot dog maison, oignons et sauce maison — 6€
- Soupe aux oignons, gruyère et croûtons — 6€
- Pilons de poulet grillés, sauce barbecue et coleslaw — 8€
- Potatoes maison et deux sauces artisanales — 6€

WALKING DINNER 35€*

Nous vous proposons 5 déclinaisons par personne !

Parmi ces propositions, nous vous invitons à en choisir 2, que nous compléterons avec 3 autres préparations de cette liste en fonction des saisons et de la disponibilité des produits.

** Avec un supplément à prévoir pour la présence de nos chefs cuisine (prix à définir).*

- Tartare de scampis au citron, gingembre et wasabi
- Ceviche de saumon mariné et herbes
- Rouleau de printemps
- Croquette aux champignons de Paris (VG)
- Bombas de pommes de terre au coeur de fromage fondu (VG)
- Risotto du chef aux légumes de saison (champignons, asperges, etc.) (VG)
- Boeuf teriyaki et légumes croquants
- Croque au Délice de bourgogne, jambon à l'os, champignons de Paris et tartuffata
- Bouillon Thaï à la citronnelle et scampis poêlés



AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+6€** | Open bar softs, bières
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



NOS DESSERTS

BUFFET DE DESSERTS — 9€

Entre 2 & 3 en fonction du nombre de convives:

- Brownie au chocolat noir et noix
- Blondie aux noix de pécan et cassonade
- Cookie amande fleur d'oranger
- Cookie chocolat fleur de sel
- Tartelette au citron meringué
- Tarte fine aux pommes
- Tartelette au chocolat blanc et praliné
- Salade de fruits de saison et sirop menthe, gingembre
- Buffet de crêpes servi avec confitures, pâtes à tartiner au chocolat et au spéculoos, sucre, cassonade, vermicelles au chocolat, miel
- Mousse au chocolat **vegan**

NOS TOUCHES SUCRÉES (2/pers) — 5.5€

- Tarte aux noix
- Brownie
- Tarte crème brûlée
- Crumble de saison
- Carré de confiture

PANIER DE FRUITS — 3€

NOS BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER CHAQUE MOMENT, CHOISISSEZ PARMI NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS LOCALES, BIO OU FAIRTRADE OU NOS FORMULES D'OPEN BAR.



	FORMULE 1	FORMULE 2	FORMULE 3	FORMULE 4	FORMULE 5
JUS	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio
EAU	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante
SODA	Roman cola	Roman cola	Roman cola	Roman cola	Roman cola
BIÈRES LOCALES	x	x	x	Silly · Kriek · Grisette blanche · Trottinette	Silly · Kriek · Trottinette · Delta IPA · Grisette blanche
VIN ROUGE	x	Nero d'Avola	Veneto Rosso IGT	Veneto Rosso IGT	Veneto Rosso IGT
VIN BLANC	x	Pablo Claro	Pinot gris	Pinot gris	Pinot gris
VIN ROSÉ	x	x	Santa Tresa - Purato	Santa Tresa - Purato	Santa Tresa - Purato
CAVA	x	x	x	Cava LaSiDo	Cava LaSiDo + Pizzolato rosé
PRIX	6€/h 10€/2h 13€/3h + 2€/h	8€/h 13€/2h 17€/3h + 3€/h	9€/h 14€/2h 18€/3h + 3€/h	11€/h 16€/2h 20€/3h + 3€/h	14€/h 18€/2h 22€/3h + 3€/h

➔ Ajoutez du champagne, des bières et/ou des cocktails en pré-commande à la formule de votre choix !

NOS VINS

SANTA TRESA - PURATO (NERO D'AVOLA)

Joli bouquet de **petits fruits rouges**, de prunes, de figes fraîches, et d'herbes aromatiques. Bouche équilibrée et suave sur un fruit abondant, cette cuvée dévoile une belle texture d'un tanin **velouté** et souple.

VENETO ROSSO IGT - WILD NATURE (CORVINA & RABOSO)

Dominé par le cépage corvina, le vin distille un **jus frais et fringant** aux notes de petits fruits rouges, de toast et d'**épices douces**. Registre très flatteur, la trame est juteuse, d'un fruit croquant. Vin sapide, gourmand et soyeux.

PABLO CLARO - DOMINIO DE PUNCTUM (CHARDONNAY)

Un joli bouquet sur des notes de pêches, d'abricots et de fruits exotiques, avec un trait d'agrumes et de fleurs blanches. **Un chardonnay frais et fruité** dans une texture fine et pure, très agréable et accessible.

PINOT GRIGIO - WILD NATURE (VENETO)

Une aromatique **délicate** autour de fleurs blanches et de pommes vertes, relevée d'un zeste de citron et d'une touche minérale. En bouche, une belle tension se déploie dès l'attaque, offrant un jus frais, fruité et minéral, à la texture **salivante** et désaltérante. Un vin **équilibré et élégant**, idéal pour l'apéritif et les accords légers.

SANTA TRESA - PURATO ROSÉ (NERO D'AVOLA)

Un bouquet vif et **séduisant**, aux notes florales délicates et petits fruits rouges croquants. En bouche, une fraîcheur tonique et une précision de fruit qui s'exprime du début à la fin. Un rosé sec, **gourmand et désaltérant**, idéal pour les beaux jours, à la fois plaisant et accessible.

& NOS CAVAS

CAVA LASIDO BRUT BIO

Un cava élégant tout en gardant une belle profondeur au nez et en bouche. **Fraicheur, vivacité, pureté**, et richesse sont alliés dans cette cuvée magnifiquement équilibrée. Une bulle de qualité supérieure !

ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY - PIZZOLATO

Le Pizzolato Rosé enthousiasme par son goût juteux et fruité. Malgré son opulence, cet italien séduit par son équilibre délicat. En bouche, la texture de ce vin mousseux léger est **merveilleusement croquante**.



mais aussi...

SOLUTIONS SUR-MESURE & ANIMATIONS

(prix à déterminer selon l'évènement)

Bar à cocktails

Live cooking

Barbecue

& toutes autres animations à l'intérieur
comme à l'extérieur

SERVICES COMPLÉMENTAIRES

Mange-debout – 15€

Table buffet – 15€

Nappe – 20€

Personnel de salle – 35€/heure & min. 4h

Cuisinier – 50€/heure & min. 4h

Vaisselle, chaises, tables rondes et
décorations – prix variable selon
l'évènement selon l'évènement

PRESTATIONS ANNEXES

(prix à déterminer selon l'évènement)

Installation sonore

Photo Booth

Matériel de projection

Montage de scène

Microphones et autre matériel

Et autres prestations techniques...

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER, NOUS VOUS AIDONS DANS TOUS VOS PROJETS !



INFOS PRATIQUES

LIVRAISONS

Nous assurons la livraison de votre commande et revenons récupérer le matériel restant dans les 48h ouvrables suivant votre événement. Pour une récupération plus rapide (délai inférieur à 48h), des frais supplémentaires pourront s'appliquer selon vos besoins.

COMMANDES LAST MINUTE ET D'UN NOMBRE RÉDUIT

Pour les commandes tardives ou concernant un nombre restreint de convives, nous nous réservons le droit de vous proposer des options alternatives ou adaptées à votre demande, tout en maintenant la qualité de nos prestations.

SERVICE DE MISE EN PLACE

Au-delà de nos services de livraison et de restauration, nous proposons également un service complet de mise en place. Moyennant un supplément à convenir selon vos besoins, notre équipe peut se charger de la livraison, du montage et de la décoration de votre buffet (sans service), vous permettant ainsi de vous concentrer pleinement sur votre événement.

CONFIRMATION DE COMMANDE

Une demande ne sera jamais confirmée de notre côté tant qu'un devis signé ne nous aura pas été transmis. N'hésitez cependant pas à nous faire une **demande de devis, même à titre purement informatif et sans engagement de votre part.**





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 culturel et 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 raisonnés, fairtrade, de saison et/ou locaux, cuisine artisanale...) 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...). Nous travaillons notamment avec [l'Îlot ASBL](#), qui lutte contre le sans-abrisme et récupère régulièrement nos productions excédentaires pour en faire profiter des personnes dans le besoin.

Le bénéfice généré par votre commande nous permet de financer partiellement nos activités culturelles et citoyennes et de pérenniser notre projet. Merci !

-  **+32 2 537 96 69**
-  **event@tricoterie.be**
-  **www.tricoterie.be**
-  **Rue Théodore Verhaegen 158, 1060 Saint-Gilles**

