

LA TRICOTERIE TRAITEUR DURABLE

À la Tricoterie, nous avons décidé de proposer un service traiteur maison pour rester fidèle à notre philosophie éco-responsable dans toutes les dimensions de votre événement et 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 walking dinner, dîners de gala ou vos lunchs d'entreprises.

Tous nos prix sont htva. Les propositions sont à titre d'exemple, nous les retravaillons en fonction des produits de saison. Pour ces différentes formules proposées dans nos salles, les prix s'entendent mobilier (hors nappage), vaisselle et service inclus.



PETIT-DÉJEUNER : 9€

- 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 : 12€

- 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, de tartes ou de cakes artisanaux
- Paniers de fruits bio de saison
- Café fairtrade
- Thés bio
- Eau plate et pétillante
- Assortiment de jus bio

PETIT DÉJEUNER & PAUSE-CAFÉ



MISES EN BOUCHE & APÉRROS



APERO SIMPLE

*Chips (truffe, sel, paprika fumé, poivre), olives BIO : 4,5€
En option : légumes BIO de saison & sauce maison : + 2,5€*

VERRINES OU CUILLERES

- Crumble aux légumes d'automne, poires et moutarde à l'ancienne **VG ou VEGAN** (3€)
- Caviar de légumes de saison, ricotta et chips de coppa (3€)
- Tartare de betteraves rouges, mousse légère de chèvre et sésame torréfié **VG** (3€)
- Crème brûlée au saumon fumé et baies roses (3,5€)
- Velouté du moment et croûtons au pesto de roquette et noix **VG ou VEGAN** (2€)

BROCHETTES

- Pruneaux au bacon et gorgonzola (2€)
- Boeuf au teriyaki (2,5€)
- Poulet sauce satay (2,5€)
- Chorizo, olive et mozzarella marinée (3€)

CUILLÈRES COMESTIBLES À CROQUER

- Confit de pommes, boudin blanc rôti et spéculoos (3€)
- Fromage frais aux herbes, saumon fumé, zestes de citron et baies roses (3€)
- Tartinade de patates douces, feta et coriandre **VG ou VEGAN** (2€)
- Mousse de chou-fleur et crevettes grises aux herbes (2,5€)

SUR PLATEAUX

- Croustillant aux pleurotes, artichauts et reblochon **VG** (3€)
- Mini pissaladière (2,5€)
- Samossa au curry de légumes et chutney de pommes **VEGAN** (3€)
- Flan au potimarron, châtaignes et noisettes **VG** (2,5€)



SANDWICHES & SALADES

Nos sandwiches se déclinent en wrap, baguette, pistolet ou tartine.
Nos salades peuvent être servies sous forme de buffet ou en pot
weck individuels*

LE CURRY

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

LE PECHEUR

Rillettes de saumon à la feta, zestes de citron, herbes fraîches, baies roses, légumes de saison rôtis aux graines de fenouil et roquette
+ Quinoa pour la version salade

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, raisins secs, 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
+ Couscous perlé pour la version salade

LE LIBANAIS : *VG*

Sauce yaourt aux herbes, fallafels, betteraves rouges, jeunes oignons, feta, amandes torréfiées, mesclun
+ Boulgour pour la version salade

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

FESTIVAL DE PAINS : 9,5€

*3 portions par personne, 3 pains différents et 4 garnitures différentes.
1 viande, 1 poisson, 1 végétarien et 1 vegan (ou à votre demande)*

FESTIVAL DE SALADES : 13,5€

*3 salades différentes avec assortiment de pain et beurre
1 viande, 1 poisson, 1 végétarien et 1 vegan (ou à votre demande)*

FORMULE DUO : 12€

*3 portions par personne, 3 pains différents et 4 garnitures différentes.
1 viande, 1 poisson, 1 végétarien et 1 vegan (ou à votre demande)
+ 1 bol de soupe ou salade de saison (au choix)*

FORMULE GOURMANDE : 16€

*2 portions par personne, 3 pains différents et 4 garnitures différentes.
1 viande, 1 poisson, 1 végétarien et 1 vegan (ou à votre demande)
+ 1 bol de soupe de saison
+ 2 salades vitalité
+ 1 touche sucrée*

FORMULE BUFFET : 19€

Buffet froid composé de :

- Salade(s) de saison
- Plateau de salaisons et moutarde à l'ancienne
- Plateau de fromages, sirop de Liège, fruits frais et secs
- Assortiment de pains et beurre
- Tartinade
- Soupe de saison (en hiver) ou frittata de saison (en été)
- Touche sucrée

NOS FORMULES



BUFFET CHAUD



NOS BUFFETS CHAUDS : 24€

Nous prévoyons 2 choix (- leurs déclinaisons végétariennes) jusqu'à 120 personnes, 3 choix au-delà* et une touche sucrée.

Boulettes sauce liégeoise

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

Polpettes et coulis de tomate au basilic

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

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

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

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

Carbonnade de boeuf à la black saison

Poêlée de légumes verts et pdt rissolées au thym

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 et dattes *VG, vegan ou viande*

Pilons de poulet marinés et grillés, semoule aux herbes fraîches et fruits secs

* Nous pouvons, bien sûr, proposer des choix supplémentaires : + 3,5€

NOS WALKING DINNER : 27€

Nous vous proposons 5 choix par personne, vous aurez la possibilité d'y intégrer des touches sucrées. Voici quelques exemples :

- Mini bowl au saumon, patates douces, brocoli et feta *VG ou vegan sur demande*
- Croque au Délice de bourgogne, jambon à l'os, champignons de Paris et tartuffata
- Souvlaki de poulet sauce yaourt aux herbes
- Cannelloni ricotta, épinards, gremolata et parmesan *VG*
- Pita kefta d'agneau, sauce yaourt, légumes grillés, feta, olives et roquette *VG ou vegan sur demande*
- Gratin de patates douces, poires et gorgonzola *VG*
- Pomme de terre surprise, oignons, cumin et reblochon *VG*
- Polpettes au coulis de tomate et basilic et focaccia
- Brochette de grenaille au romarin, lard, pruneau et champignons
- Petit salé aux lentilles

WALKING DINNER



MENUS 3 SERVICES



MENUS 3 SERVICES : 36€ (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, agrumes, herbes fraîches et gambas lardées + 2€
- Curry vert de cabillaud au citron vert, patates douces et amandes torréfiés + 2€ **VG ou vegan sur demande**
- Velouté de céleri, poires et cannelle **Vegan**
- Bouillon Thaï à la citronnelle et scamips poêlés
- Minestrone aux légumes de saison, pesto rosse et focaccia maison **Vegan**
- Lasagne épinards, champignons, coulis de tomates au basilic et pignons de pin torréfiés **Vegan**

PLATS

- Mijoté d'agneau aux châtaignes, raisins secs et potimarron, tian de pdt, oignons rouges et pancetta au thym
- Lasagne aux légumes de saison et fontina **VG**
- Lasagne aux deux saumons, courgettes grillées et basilic + 3€
- 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€
- 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€
- Crumble de fruits de saison aux flocons d'avoine et cannelle
- 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, pain, fruits secs, beurre, sirop de liège) présenté en buffet +8€

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 artisanales 6€

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
- Pomme au sirop d'épice et crème mascarpone à la vanille
- 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

SNACK DE MINUIT & DESSERTS



SUR MESURE, COCKTAILS & ANIMATIONS

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

- Live cooking
- Echoppes thématiques
- 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 !



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 + BIÈRES + SOFTS

Jus bio variés • Eau plate et pétillante Spa • Fritz-kola • Bières locales (*Silly bio*, *Grisette (blanche)*, *Kriek de Boon*) • Vin rouge et vin blanc bio.
7€/1h ou 12€/2h ou 17€/3h, 21€/4h, les autres heures ne sont qu'à 3€

OPEN BAR CAVA + VINS + BIÈRES + SOFTS

Jus bio variés • Eau plate et pétillante Spa • Fritz-kola • Bières locales (*Silly bio*, *Grisette (blanche)*, *Kriek de Boon*) • Vin rouge et vin blanc bio • Cava bio.
10€/1h ou 17€/2h ou 23€/3h

Les formules peuvent être combinées et agrémentées d'autres boissons (bières spéciales, cocktails...)

CAFÉ

Café Fairtrade • Thés bio : + 2€

À LA CARTE

Nos boissons peuvent également être proposées à vos invités en service au bar, au prix de notre carte, ou par le biais d'un système de jetons prépayés.

BOISSONS



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

