

LA TRICOTERIE TRAITEUR DURABLE





VALEUR ENVIRONNEMENTALE

du fait-maison !

À la Tricoterie, nous avons décidé de proposer un **service traiteur maison** pour rester fidèle à notre philosophie **éco-responsable**. Il nous semble indispensable d'intégrer cette responsabilité sociétale en tant qu'organisateur d'événement. Nous veillons par ailleurs à viser le zéro déchet et à limiter le gaspillage alimentaire.

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.**

CONVIVIALITÉ

fabrique de liens

Notre équipe vous assurera 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.

Tous nos prix sont htva. Les propositions sont à titre d'exemple, nous les retravaillons en fonction des produits de saison. Si vous souhaitez du service, du mobilier, de la vaisselle, n'hésitez pas à nous demander une offre.*

**Le menu est fait pour toute l'année mais, afin de respecter le cycle des saisons et de proposer une cuisine la plus respectueuse possible, nous discuterons avec vous des choix de légumes et de fruits*

NOS FORMULES LUNCH

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 — 18€

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

FORMULE GOURMANDE — 19€

2 pains garnis différents
+ 2 salades vitalité au choix
+ 2 touches sucrées

SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON +3€

NOS BUFFETS FROIDS — 21€

Le Paysan

- Mini quiche aux légumes de saison
- Pain de viande individuel, moutarde à l'ancienne, pickles de légumes (possibilité vegan)
- Plateau de fromages belges, fruits frais et secs
- Tartinade maison
- Notre salade Vitalité
- Mesclun salade, assortiment de pains et beurre

Le Méditerranéen

- Couscous perlé, tartinade de légumes de saison, mozzarella, tomates séchées, mesclun
- Falafels et yaourt aux herbes
- Houmous de pois-chiches, légumes de saison rôtis, graines au tamari
- Poulet mariné et grillé aux citrons et au thym
- Caviar d'aubergine
- Mesclun salade, assortiment de pains et beurre



NOS FESTIVALS DE PAIN 11€

sous forme de wraps, baguette, pistolets ou tartines

LE FERMIER

Poulet, crispy d'oignons & herbes fraîches

LE PÊCHEUR

Rillettes de truite, 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 FROMAGER **VG**

Crème de chèvre, pommes caramélisées, noisettes torréfiées et roquette

LE LIBANAIS **Vegan**

Falafels, Houmous de pois-chiches, légumes de saison rôtis, graines au tamari

L'ITALIEN **VG**

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





NOS SALADES

vitalité - 18€

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

LEBAN BOWL VG

Boulgour, falafels, légumes rôtis de saison, amandes torréfiées, mesclun & sauce maison

CLÉOPÂTRE

Couscous, poulet, assortiment de légumes de saison grillés, vinaigrette maison

FOLLOW THE RIVER

Quinoa, Rillettes de truite, zestes de citron, herbes fraîches, légumes de saison rôtis aux graines de fenouil et roquette

LA MÉDITÉRANÉENNE VG

Couscous perlé, tartinade de légume de saison, mozzarella, tomates séchées

LA VEGAN Vegan

Quinoa, pois-chiches, légumes de saison rôtis, graines au tamari et vinaigrette rouge

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

BUFFETS CHAUDS

26€

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

Boulettes sauce liégeoise

Pdt rissolées au romarin, pommes caramélisées

Curry rouge de scampis, légumes de saison VG ou vegan sur demande

Quinoa aux herbes, salade de légumes croquants au sésame

Tajine de poulet, citron et olives

Carottes rôties et salade de boulgour aux herbes

Carbonnade de boeuf à la black saison (bière locale de la Brasserie de l'Annexe)

Poêlée de légumes de saison et pdt rissolées au thym

Polpettes et coulis de tomate au basilic

Gratin de légumes de saison

Chili sin carne VG, vegan

Riz au safran et herbes fraîches

Courgettes farcies à la ricotta VG

Ratatouille aux zestes de citron, olives & tomates séchées

Truite au beurre de citron et échalotes au vin blanc

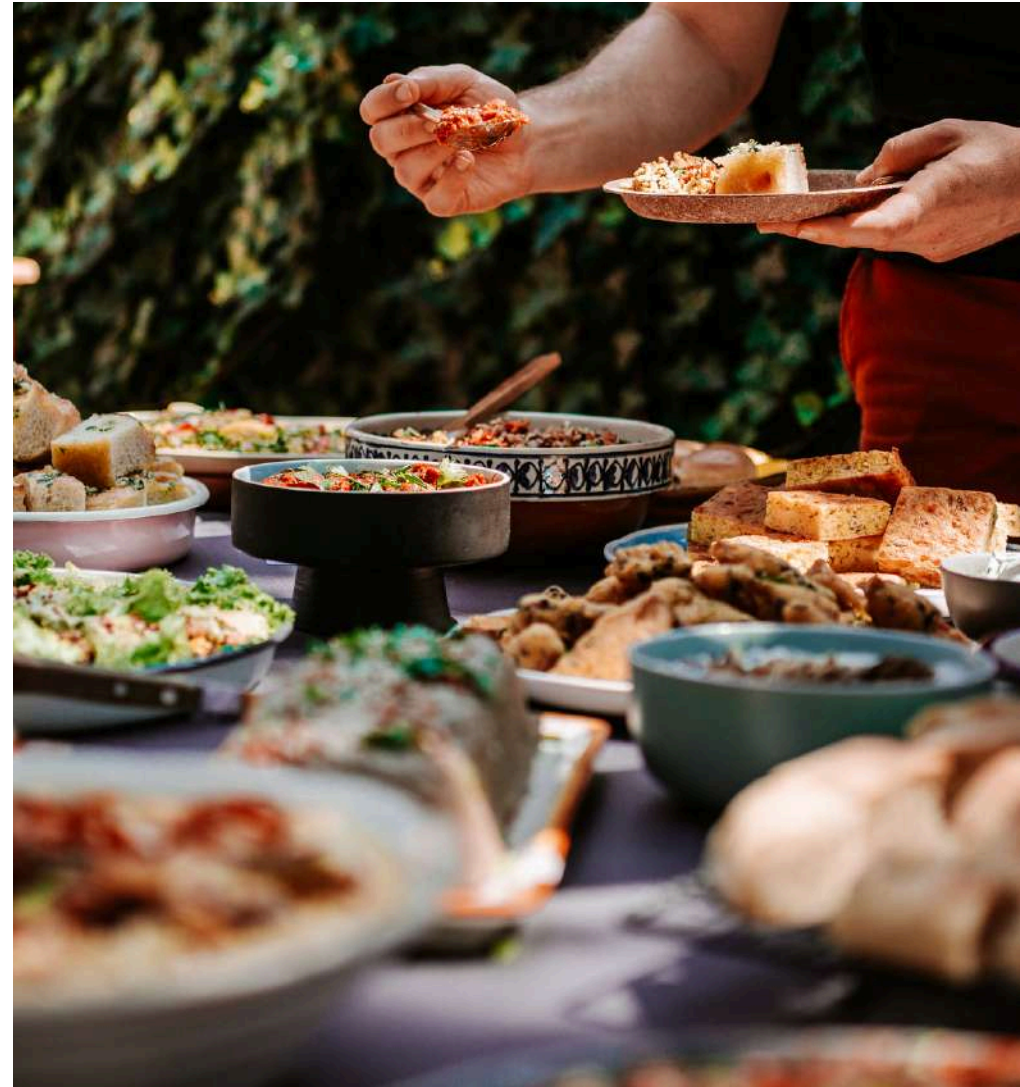
Purée de pdt et sauce tartare maison

Pain de viande et petite sauce à la moutarde

Poêlée de pdt aux oignons rouges, choux de saison

Couscous VG, vegan ou viande

Pilons de poulet marinés et grillés, semoule aux herbes fraîches



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

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€ (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)

APÉRO FABRIK — 24€ (2h)

- Cava Bio MiSolFa
- 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)

VERRINES OU CUILLÈRES

- Panna cotta au parmesan, petits légumes grillés au romarin **VG**
- Caviar de légumes de saison, ricotta et chips de coppa
- Velouté du moment et croûtons au pesto de roquette et noix **VG ou vegan**

BROCHETTES

- Poulet sauce satay
- Tofu teriyaki **VG**

CUILLÈRES COMESTIBLES À CROQUER

- Tartinade de patates douces, feta et coriandre **VG ou vegan**

SUR PLATEAUX

- Samossas au curry de légumes et sauce yaourt aux herbes **VG ou vegan** ou poulet
- Tempura de légumes de saison **VG**

NOS DESSERTS

& snacks de minuit



NOS DESSERTS — 8€

- Fondant au chocolat
- Fruits de saison au miel et crumble
- Tartelette au chocolat et caramel au beurre salé
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette chocolat blanc praliné vanille

NOS TOUCHES SUCRÉES (2 touches) — 5€

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

PANIER DE FRUITS — 3€

SNACK DE MINUIT

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

PETIT DÉJEUNER & pause café

PAUSE-CAFÉ — 7€

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



LIVE COOKING

nos échoppes thématiques à pd 100 personnes



3 comptoirs : 38€ et 6€/échoppe 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.

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.

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.

MENUS ³ 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)
- Souris d'agneau à basse température, patates douces rissolées
 - Dos de cabillaud gratiné au parmesan
 - Croustillant aux 3 lentilles, à l'indienne
- 3 fromages belges, pain, fruits secs, beurre, sirop de liège
- Mousse au chocolat intense, tuile aux amandes
- Crème brûlée au bailey's



NOS BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER CHAQUE MOMENT, CHOISISSEZ PARMIS 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	Fritz Kola	Fritz Kola	Fritz Kola	Fritz Kola	Fritz Kola
BIÈRES LOCALES	x	Silly · Kriek · Trottinette	Silly · Kriek · Trottinette	Silly · Kriek · Trottinette	Silly · Kriek · Trottinette · Théorème
VIN ROUGE	x	Nero d'Avola	Veneto Rosso IGT	Veneto Rosso IGT	Veneto Rosso IGT
VIN BLANC	x	Pablo Claro	Margalh	Margalh	Margalh
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 justeuse, 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.

Margalh - Domaine Bassac (Chardonnay)

Bouquet frais et aromatique d'agrumes, d'abricot, de pêches, et de **notes florales**. Bouche limpide, fruité et pure, d'une belle fraîcheur.

& 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 équilibré. 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 :

SUR-MESURE, COCKTAILS & ANIMATIONS

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

- Bar à cocktails
- Live cooking
- 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 !





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...).

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

