

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.

Vous trouverez ici des propositions de menu, à adapter en fonction de vos envies et des produits de saison. Tous nos prix sont htva. Les versions viande et poisson peuvent inclure un supplément, reflétant notre engagement à nous approvisionner auprès de circuits de qualité.

Si vous souhaitez du service, du mobilier, de la vaisselle, n'hésitez pas à nous demander une offre.

NOS FORMULES LUNCH

NOS SALADES VITALITÉ — 18€

3 salades différentes au choix, avec assortiment de pain et beurre
(voir page suivante)

FORMULE GOURMANDE — 19€

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

SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON +3€

FESTIVAL DE PAINS — 11€

3 pièces par personne, 3 pains et 3 garnitures différentes, au choix :

LE FERMIER +1€

Poulet, crispy d'oignons & herbes fraîches

LE PÊCHEUR +1€

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

LE CAMPAGNARD +1€

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

LE MÉDITERRANÉEN VG

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

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





NOS SALADES

vitalité - 18€

Nos salades vitalité sont 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)

Boullgour, 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€)

BAR À PITA

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

13,5€



BAR À PHO

15€

Bouillon vegan
Nouilles ramen
Nouilles de riz
Emincé de boeuf (+2€)
Scampis marinés (+2€)
Tofu mariné au tamari
Germe de soja
Légumes de saison rôtis
Jeunes oignons
Champignons
Coriandre
Sauce hoisin
Sauce sriracha



NOS BUFFETS FROIDS 21€

- Assortiment de tartinades, caviars, tapenades, rillettes et houmous (vegan)
- Salade vitalité (2 choix parmi les salades proposées ci-dessus)
- Planche de salaisons, pickles de légumes et moutarde à l'ancienne OU pains de viande (individuels), pickles de légumes et moutarde à l'ancienne OU quiches aux lardons et Comté
- Planche de fromages, fruits secs et sirop de Liège OU Quiches aux légumes de saison et feta OU Pain de viande vegan (individuels), pickles de légumes et sauce yaourt aux herbes fraîches
- Assortiment de pains et beurre

BUFFET QUICHES ET SALADES — 15€

- 2 variétés de quiches (feta et légumes grillés / lardons et Comté)
- 1 frittata aux légumes de saison (omelette au four)
- 2 variétés de salades vitalité (voir ci-dessus)
- Assortiment de pains et beurre





BUFFETS CHAUDS

en cocotte 26€

Couscous des chefs aux 7 légumes et semoule (vegan)
Supplément poulet et/ou merguez : +1€

Tajine de tofu aux olives et citron confit et boulgour (vegan)
Ou tajine de poulet +1€

Curry rouge au lait de coco et légumes de saison et riz (vegan)
Supplément scampis : +1€

Marmitako aux légumes de saison, tomate et pdt parisiennes (vegan)
Supplément saumon : +1€

Chili sin carne au soja texturé et riz (vegan)
Chili con carne (boeuf) : +1€

Mijoté de cidre aux légumes de saison, châtaignes et pdt rissolées
(végé mais possibilité vegan)
Mijoté de poulet : +1€

Boulettes de betteraves sauce liégeoise, demi-pomme caramélisées et pdt rissolées (vegan)
Ou boulettes de boeuf +1€

Ragoût végé de pois-chiches, carottes, coriandre et feta mariné et boulgour aux herbes (végé mais possibilité vegan)
Supplément kefta (boeuf) : +1€

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

WALKING DINNER

32€*

Nous vous proposons 5 déclinaisons par personne, vous aurez la possibilité d'y intégrer des touches sucrées.

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).*

Couscous des chefs aux 7 légumes et semoule (vegan)

Supplément poulet et/ou merguez : +1€

Tajine de tofu aux olives et citron confit et boulgour (vegan)

Tajine de poulet +1€

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

Supplément scampis : +1€

Marmitako aux légumes de saison, tomate et pdt parisiennes (vegan)

Supplément saumon : +1€

Chili sin carne au soja texturé et riz (vegan)

Chili con carne (boeuf) : +1€

Mijoté de cidre aux légumes de saison, châtaignes et pdt rissolées

(végé mais possibilité vegan)

Mijoté de poulet : +1€

Ragoût végé de pois-chiches, carottes, coriandre et feta mariné et

boulgour aux herbes (végé mais possibilité vegan)

Supplément kefta (boeuf) : +1€

Croquette aux champignons de Paris (végé)

Supplément poulet : +1€

Croquette au saumon et épinard +1€

Suppli croustillant aux petits pois et coeur fondant de mozzarella

(végé)

Bombas de pommes-de-terre au coeur de fromage fondu (végé)

Quiche aux légumes de saison et feta (végé)

Quiche aux lardons et Comté +1€



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 — 3€

- Tartare de scampis au citron, gingembre et wasabi (+1€)
- Caviar d'artichaut à la tartufata **vegan**
- Houmous de pois-chiches, coriandre et sésame noir **vegan**
- Tartinade de légumes de saison, baies roses et feta **VG**
- Tapenade d'olives vertes et mozzarella **VG**

BROCHETTES — 3€

- Brochette de boulettes de boeuf façon thaï (+1€)
- Brochette de poulet mariné au citron et piment (+1€)
- Boulette végé aux betteraves rouges et petite sauce yaourt aux herbes fraîches et citron (**vegan** hormis la sauce)

SUR PLATEAU — 3€

- Mini pastilla marocaine au poulet et amandes (+1€)
- Croquette de poulet et champignons de Paris (+1€)
- Samosas au curry de légumes **VG**
- Suppli croustillant aux petits pois et coeur fondant de mozzarella **VG**
- Croquette aux champignons de Paris **VG**
- Mini quiches aux légumes de saison et feta **VG**
- Tortilla de pommes-de-terre **VG**
- Galette croustillante aux légumes de saison **vegan**

NOS DESSERTS & snacks de minuit

NOS DESSERTS — 9€

- Brownie au chocolat et fruits secs
- Brownie au chocolat vegan et sans gluten
- Blondie aux noix de pécan
- 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

NOS TOUCHES SUCRÉES (2 touches) — 5,5€

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



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

Dégustation de chocolat de qualité Nao (+1€)

PETIT-DÉJEUNER — 10€

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

Dégustation de chocolat de qualité Nao (+1€)

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

Dégustation de chocolat de qualité Nao (+1€)



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.

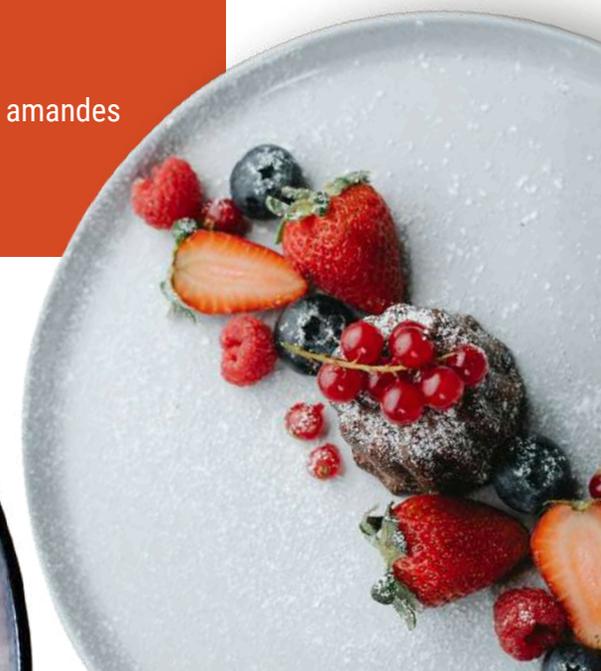
MENUS *4 services*

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			
SODA	Fritz Kola	Fritz Kola	Fritz Kola	Fritz Kola	Fritz Kola
BIÈRES LOCALES	x	x	x	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...). 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

