

# 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**

reconnaît 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,  
**SERVICES & PRESTATIONS** **24**

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



A vibrant, healthy salad is shown in the background, featuring quinoa, leafy greens, crumbled feta cheese, and several long, red chili peppers. The colors are bright and varied, creating a visually appealing dish.

# 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, crispy 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€



### 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 végane)

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€)



# 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 cavier 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, pousses 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€

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

# 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 boulghour

**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





# 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€/échoppe supplémentaire** À P.D. 100 PERS.

## **Souvlaki / Grèce (option végé)**

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 végé)**

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 végé)**

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 végé)**

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

## **Bibimbap / Corée (option végé)**

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 végé)**

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 végé)**

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 végé)**

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.

# 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)
  - 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

**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 cœur 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**

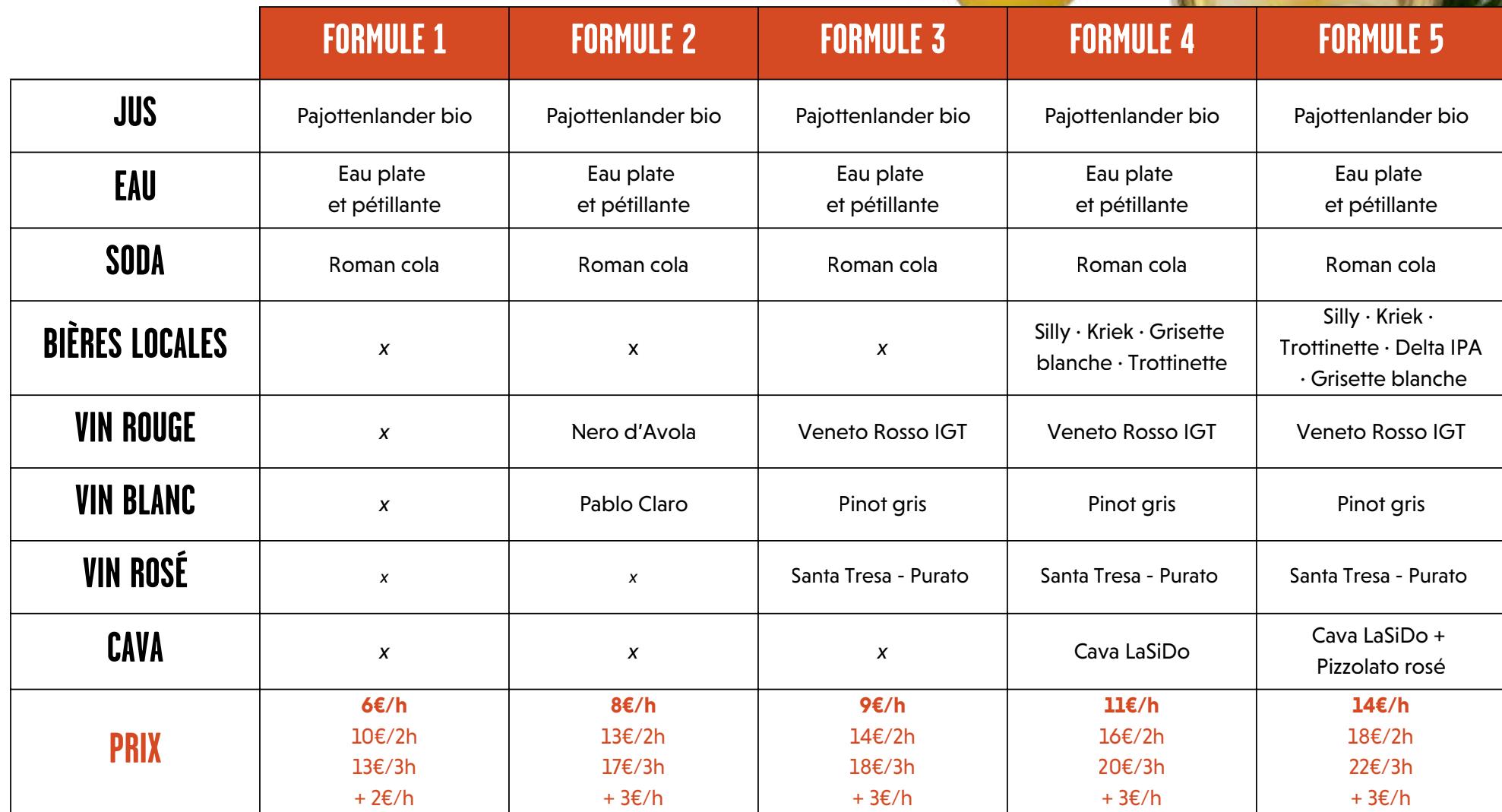
## NOS TOUCHES SUCRÉES (2/pers) — 5.5€

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



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 figues 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'événement 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](mailto:event@tricoterie.be)
- [www.tricoterie.be](http://www.tricoterie.be)
- Rue Théodore Verhaegen 158, 1060 Saint-Gilles

