



MÉNI'S

CATERING SERVICE



*Fresh, local, bio, cooked
and delivered with care*



SUGGESTIONS CATERING BUSINESS

• PAUSE CAFE ET PETIT DEJEUNER

Café, thé et accompagnements (lait, lait végétal, sucre)

2,50€ p personne par service

- accompagnement mignardises : 1€30 pièce
- accompagnement jus de fruits bio : 2€/personne

• ACCOMPAGNEMENTS BREAKFAST

- Viennoiseries (pain au chocolat, croissant, couque au beurre, couque aux raisins,...) 2,30€ pièce
- Yahourt nature, fruits, maigre ou entier 150 g
2,50€ pièce

{Service sur vaisselle ou vaisselle jetable en matière recyclable}

{Café en machine Nespresso, thermos ou percolateur}

SALADES

6€ /personne

{variétés sous forme de portions individuelles ou portions à partager}
{variétés proposées à titre d'exemple, n'hésitez pas à nous consulter pour d'autres propositions de saison et selon les disponibilités au marché bio}

- César (poulet, œuf bio, croûtons, parmesan, crudités, laitue)
- Asiatique (légumes croquants, bœuf mariné, coriandre, sauce au soja)
- Crétoise (tomate, concombres, poivrons, câpres, olives, féta, granola, menthe, persil plat, huile d'olive bio grecque)
- Santé (quinoa bio, lentilles, raisins secs, herbes fraîches, citron, crudités, huile d'olive)
- Pâtes (fusilli, pesto de roquette, pignons de pin, tomates fondantes, mozzarella, parmesan)

SANDWICHES wraps : 4€ - sandwiches : 3€ - bagel : 4€

• Garnitures : poulet aux épices orientales, salade de saumon fumé et ricotta, mozzarella et tomates confites, caviar d'aubergines, brie et figues, houmous au cumin, fromage en tranches, jambon en tranches, fromage frais à tartiner,...(crudités en accompagnement selon le marché bio)

SOUPE DU JOUR 4€ / litre

Soupe réalisée à base de légumes du marché bio, sans lactose, sans gluten, sans viande ni poisson (100% naturelle)

MINI QUICHES VEGE OU NON VEGE 3€ pièce (sous forme de quiche individuelle). Choix selon marché bio et de saison

BRIWAT VEGE OU NON VEGE 3€ pièce
Choix selon marché bio et saison

FEUILLETES 3€ pièce

PLATS CHAUDS SERVIS EN BAIN MARIE 12€ p personne

- roulades de veau, poivrons, parmesan, basilic
- suprême de volaille, courgette, tomates fondantes
- dos de saumon aux épinards
- curry de légumes 100% vegan

(accompagnements : riz, quinoa, boulgour, pâtes)

DESSERTS 5€ p personne

- tiramisu spéculoos
- mousse au chocolat belge
- cheesecake au citron ou aux fruits rouges
- mini tartelettes aux fruits (2 pièces pp)
- salade de fruits bio
- assortiment de 3 fromages (pour minimum 8 personnes)

EXTRAS 2€ p personne

- corbeille de fruits
- barre énergie bio 100% naturelle

BOISSONS

- softs, eaux, jus de fruits 2,20€ (pour 25cl ou 20cl selon bouteille)
3€ (par bouteille de 1 litre)

(un service sera assuré pour une quantité suffisante à votre événement, et ne sera comptabilisé que les consommations entamées)

Vaisselle: mise à disposition du matériel
et vaisselle nécessaire à l'événement
compris dans le prix.

Livraison : 25€ par jour

Personnel : 30€/h par personne

Business Lunch spécial ***

Suggestions disponibles selon marché et saison.



MÉNI PIRET

+32 (0) 474 44 21 00

WWW.MENISCATERINGSERVICE.COM