


**MENU DISPONIBLE
D'AVRIL À SEPTEMBRE 2019**

1 | BREAKFAST

OPTION ONE

4.50€/PP

2 mini viennoiseries
Jus bio
Panier de fruits frais

OPTION TWO

6.90€/PP

2 mini viennoiseries
Jus bio
Salade de fruits & yaourt

2 | MENU LUNCH & CATERING

SMALL MENU

18.00€/PP

2 salades au choix
2 mini sandwiches au choix
Soft, jus & eaux

LARGE MENU

22.50€/PP

2 salades au choix
2 mini sandwiches au choix
1 dessert
Soft, jus & eaux

SALADES

- SAL1. Penne à la sauce tomatée marinara, olives de Lecci, persil .
- SAL2. Fusilli pesto, mélange de légumes verts, crumble de parmesan [VEGGIE].
- SAL3. Boulghour agrémenté façon Taboulé Libannais, aubergine rôties, falafel aux dattes, croquant de pois chiche rôti, crème de sésame aux dattes [VEGGIE/VEGAN].
- SAL4. Quinoa, croquant de légume vert, cuissot de poulet, graine de courge, sauce au Miso brun, menthe.
- SAL5. Salade de riz agrémenté d'un mélange de choux rouge, choux blanc et carotte rapés et vinaigrés, poulet pané, tartare de mangue et concombre, oignon frit, sauce à la mangue, coriandre.
- SAL6. Salade de pomme de terre grenaille rôtie, cuissot de poulet, lard snaké, tomate cerise couleur, crumble de parmesan, sauce aux herbes fraîches.
- SAL7. Salade de pomme de terre grenaille rôtie, aubergine rôtie, tomate cerise couleur, billes de mozzarella, graine de courge, assaisonnement menthe et basilic.

SANDWICHES

- SAN1. Jambon aux herbes, comté, sauce miel moutarde, épinards
- SAN2. Saumon fumé, rondelle de concombre, cream cheese, fines herbes, poivre rose
- SAN3. Poulet rôti, bacon, mayonnaise, iceberg
- SAN4. Houmous, aubergine rôtie, chèvre
- SAN5. Jambon de parme, mozzarella, pesto
- SAN6. Coppa, courgettes marinées, brie, roquette
- SAN7. Falafel, choux blanc citronné, crème de sésame et dattes

DESSERTS

- DES1. Salade de fruits, menthe & zestes de citron
- DES2. Crumble sucré fruits de saison
- DES3. Croquant au chocolat
- DES4. Cake myrtille et pomme
- DES5. Cake au citron et aux graines de pavot
- DES6. Crème de mascarpone aux fruits rouge et spéculoos

3 | COFFEE BREAK COMPLEMENTARY

COFFEE ONE

4.90€/PP

Cake maison au citron,
myrtille ou chocolat
Panier de fruits

COFFEE TWO

6.90€/PP

Cake maison au citron,
myrtille ou chocolat
Croquant au chocolat
Panier de fruits

4 | FOR STARTER / NETWORKING / APÉRO

MENU LIBANAIS

6.50€/PP

Houmus
Pain libanais
Falafels

MENU USA

6.50€/PP

Mini burgers (2pp) :
- Pulled pork sauce BBQ
- Veggie sauce Tamarin
Popcorn

MENU TEX MEX

6.50€/PP

Chili con carne & végété
Nachos
Crème épaisse

MENU ITALIEN

6.50€/PP

Pizza al taglio

MENU PLANCHETTES

8.50€/PP

Planchettes italiennes :
Charcuterie-salaisons et fromages
Planchettes végétariennes :
Légumes frais avec dips
rouges et vegan

5 | DRINKS

DRINKS ONE

7.90€/PP/H.

Vins blancs & rouges AOC
Bières bruxelloises
Soft, jus & eaux
Crackers

DRINKS TWO

10.90€/PP/H.

Prosecco
Vins blancs & rouges AOC
Bières bruxelloises
Soft, jus & eaux
Crackers

DRINKS THREE

On demand:
Cocktail Party



SUMMER MENU

MENU AVAILABLE
FROM APRIL TO SEPTEMBER 2019

1 | BREAKFAST

OPTION ONE

4.50€/PP

2 Mini pastries
Organic juice
Fresh fruit basket

OPTION TWO

6.90€/PP

2 Mini pastries
Organic juice
Fruit salad & yoghurt

2 | MENU LUNCH & CATERING

SMALL MENU

18.00€/PP

2 Salads of your choice
2 Mini sandwiches of your choice
Soft drink, juice, water

LARGE MENU

22.50€/PP

2 Salads of your choice
2 Mini sandwiches of your choice
1 Dessert
Soft drink, juice, water

SALADES

- SAL1. Penne with tomato sauce 'marinara', Lecci olives, parsley.
- SAL2. Fusilli with pesto, green vegetables mix, parmesan crumble [VEGGIE].
- SAL3. Bulgur garnished in Lebanese tabbouleh style, roasted eggplants, date falafel, crunchy roasted chick peas, sesame and dates cream [VEGGIE/VEGAN].
- SAL4. Quinoa, crunchy green vegetables, chicken thighs, zucchini seeds, brown Miso sauce, mint.
- SAL5. Rice salad with a mixture of red & white cabbage, grated carrot, vinegar, breaded chicken, mango tartar, cucumber, fried onion, mango sauce, coriander.
- SAL6. Roasted grilled potato salad, chicken breast, snake bacon, color cherry tomato, parmesan crumble, fresh herbs sauce.
- SAL7. Roasted grilled potato salad, roasted aubergine, cherry tomato color, mozzarella ball, squash seed, mint and basil seasoning.

SANDWICHES

- SAN1. Ham with herbs, Comté cheese, honey and mustard sauce, spinach.
- SAN2. Smoked salmon, cucumber rounds, cream cheese, fine herbs, pink pepper.
- SAN3. Roasted chicken, bacon, mayonnaise, iceberg salad.
- SAN4. Hummus, roasted eggplant, goat cheese.
- SAN5. Parma ham, mozzarella, pesto.
- SAN6. Coppa ham, marinated zucchini, Brie cheese, rucola.
- SAN7. Falafel, white cabbage with lemon, sesame and dates cream.

DESSERTS

- DES1. Fruit salad/Mint/Lemon peel
- DES2. Sweet seasonal fruit crumble
- DES3. Chocolate 'croquant'
- DES4. Blueberry and appel cake
- DES5. Lemon cake with poppy seeds
- DES6. Mascarpone cream with red fruits and speculoos

3 | COFFEE BREAK COMPLEMENTARY

COFFEE ONE

4.90€/PP

Homemade cake with lemon, blueberry or chocolate
Fruit basket

COFFEE TWO

6.90€/PP

Homemade cake with lemon, blueberry or chocolate
Chocolate crunch
Fruit basket

4 | FOR STARTER / NETWORKING / APÉRO

MENU LIBANAIS

6.50€/PP

Humus
Lebanese bread
Falafels

MENU USA

6.50€/PP

Mini burgers (2pp) :
- Pulled pork sauce BBQ
- Veggie sauce Tamarin
Popcorn

MENU TEX MEX

6.50€/PP

Chili con carne & veggie
Nachos
Thick cream

MENU ITALIEN

6.50€/PP

Pizza al taglio

MENU PLANCHETTES

8.50€/PP

Italian Planchettes :
Delicatessen and cheeses
Veggie Planchettes :
Fresh vegetables with red dips and vegan

5 | DRINKS

DRINKS ONE

7.90€/PP/H.

White & red AOC wines
Brussels beers
Soft drink, juice, water
Crackers

DRINKS TWO

10.90€/PP/H.

Prosecco
White & red AOC wines
Brussels beers
Soft drink, juice, water
Crackers

DRINKS THREE

On demand:
Cocktail Party