



MENU HIVER

MENU DISPONIBLE
D'OCTOBRE À MARS

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

11€/PP

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

MEDIUM MENU

18€/PP

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

LARGE MENU

22€/PP

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

SOUPES

- SOU1. Soupe de potiron bio
SOU2. Soupe de brocoli & chou-fleur bio
SOU3. Soupe de tomates bio

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

PLATS

FROID

- PL1. Penne à la sauce tomatée marinara, olives de Lecci, persil
PL2. Fusilli pesto, mélange de légumes verts, crumble de parmesan [VEGGIE]
PL3. Boulghour agrémenté façon Taboulé Libannais, aubergine rôties, falafel aux dattes, croquant de pois chiche rôti, crème de sésame aux dattes [VEGGIE/VEGAN]
PL4. Quinoa, croquant de légume vert, cuissot de poulet, graine de courge, sauce au Miso brun, menthe

CHAUD

- PL5. Mijoté crémeux aux champignons et parmesan, carotte jeunes rôtie et brocoli. Accompagnement : Lentille beluga au pois vert et persil.
PL6. Rôti de légumes de saison au crumble de parmesan
PL7. Mijoté au curry et citronnelle, effiloché de porc caramélisé, cacahuète, coriandre. Accompagnement : Riz sauvage, mélange de légume vert.

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



3 | COFFEE BREAK COMPLEMENTARY

COFFEE ONE

4.90€/PP

Cake maison au citron,
myrtille ou chocolat
Panier de fruit
Jus bio

COFFEE TWO

6.90€/PP

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

4 | FOR STARTER / NETWORKING / APÉRO

MENU LIBANAIS

6.50€/PP

Houmous
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

A la demande:
Cocktail Party

WINTER MENU

**MENU AVAILABLE
FROM OCTOBER TO MARCH**

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

11€/PP

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

MEDIUM MENU

18€/PP

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

LARGE MENU

22€/PP

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

SOUPES

- SOU1. Organic pumpkin soup
- SOU2. Broccoli and cauliflower soup
- SOU3. Organic tomato soup

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.

PLATS

FROID

- PL1. Penne with tomato sauce 'marinara', Lecci olives, parsley.
- PL2. Fusilli with pesto, green vegetables mix, parmesan crumble [VEGGIE].
- PL3. Bulgur garnished in Lebanese tabbouleh style, roasted eggplants, date falafel, crunchy roasted chick peas, sesame and dates cream [VEGGIE/VEGAN].
- PL4. Quinoa, crunchy green vegetables, chicken thighs, zucchini seeds, brown Miso sauce, mint.

CHAUD

- PL5. Creamy stew with mushrooms and parmesan, roasted young carrot and broccoli. Side dish: Beluga lentils with green peas and parsley.
- PL6. Roasted seasonal vegetables with parmesan crumble.
- PL7. Curry and lemongrass stew, caramelized pulled porc, peanuts, coriander. Side dish: Wild rice, mix of green vegetables.

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

3 | COFFEE BREAK COMPLEMENTARY

COFFEE ONE

4.90€/PP

Homemade cake with lemon, blueberry or chocolate
Fruit basket
Organic juice

COFFEE TWO

6.90€/PP

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

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