



SERVICE CATERING TRAITEUR

Pour un service de qualité via l'économie sociale

*Chaque préparation raconte
la fraîcheur du produit et le savoir-faire maison*



Idée 53 – Service traiteur social à Bruxelles

Vous souhaitez organiser un évènement, une réception, un walking dinner ou un banquet à Bruxelles ?

Idée 53 vous offre un service traiteur de qualité avec une plus-value sociale.

Idée 53 vous sert dans ses locaux ou ailleurs à Bruxelles.

Contactez-nous et demandez une proposition par mail ID53@idee53.be ou par téléphone **02 648 95 94**.

NOTRE OFFRE DE CATERING

| | |
|-------------------------------------|----|
| Buffets | 3 |
| Buffet table du monde | 3 |
| Walking dinner chaud et froid | 4 |
| Buffet froid classique | 5 |
| Buffet desserts | 5 |
| Sandwichs | 6 |
| Bouchées et Bâtons apéritifs | 7 |
| Amuse-bouche chauds et froids | 8 |
| Pauses café, petits déjeuners | 8 |
| Forfaits boissons | 9 |
| Menu chaud ou froid | 10 |

Le service catering traiteur d'Idée 53 est reconnu comme ESMI (Entreprise Sociale Mandatée Insertion) et bénéficie du soutien de la Région de Bruxelles Capitale.

Nos prix s'entendent htva de 6 %.

Si une location de matériel est nécessaire (voir devis).

Demandez une offre pour le service.

Service en extérieur à partir de 20 personnes. Nos buffets et menus sont prévus pour minimum 20 personnes (minimum 50 personnes pour le Walking dinner chaud et froid).

Livraison 30 €, htva.

Veuillez nous prévenir en cas d'allergie alimentaire.

Pensez au service accueil événementiel proposé par l'atelier bureautique d'Idée 53.

Nos buffets comprennent des légumes de saison avec des propositions ●●●



BUFFET TABLE DU MONDE**28 €**

5 plats au choix parmi les propositions chaudes ou froides :

- Baba Ganush (caviar d'aubergines et pâte de sésame) ●●●
- Souvlaki de poulet à la sauce cacahuètes
- Carbonnade flamande
- Navarin d'agneau ●
- Chili sin carne ●●
- Wraps aux légumes du jardin ●●
- Gyoza de poulet aux légumes
- Tajine au choix : poulet, poisson ou végé ●●
- Tomate caprese ●●
- Salade grecque ●●
- Poulet massala (piquant ou non)
- Tortilla de poisson aux légumes ●●
- Quiche de la mer ●

Choix de 5 accompagnements et de 2 sauces pour tous nos buffets :

Accompagnements :

- Mixte de céleri rave avec carotte et céleri en branche, tomates couleurs, betterave aux pommes
- Taboulé jus de légumes, salade de pommes de terre, pâte au pesto, lentilles aux épices
- Pain et beurre (pain artisanal, supplément de 2 €)

Sauces :

Mayonnaise, fromage blanc, fines herbes, pois chiches, cocktail

WALKING DINNER CHAUD ET FROID

30 €

Minimum 50 personnes

Le buffet Walking diner nécessite un service assuré par idée 53 asbl

Menu à composer : 6 services dont les 3 ci-dessous inclus dans la formule

- Tortilla aux légumes grillés ●●
- Ballotine de volaille en waterzooi
- Quenelle de poisson aux fines herbes ●●

Choix de 3 plats parmi les propositions suivantes :

- Gaspacho de légumes ●●●
- Tarare au saumon, moutarde de Meaux ●●
- Caviar de légumes ●●●
- Crumble de chèvre pomme et miel au thym ●●
- Œuf brouillé aux chips de jambon cru
- Ballotine de poulet farcie aux champignons de saison «cuisson sous vide»
- Gyozas poêlés, gingembre miel (poulet ou légumes) ●
- Vitello tonnato (veau, sauce, thon et câpres)

BUFFET FROID CLASSIQUE

26 €

Minimum 20 personnes

- Saumon en belle vue ●●
- Tomates couleurs et rilette de truite fumée ●●
- Salade niçoise ●●
- Pâté de lentilles et chutney de légumes ●●●
- Praline de saumon fumé au flan de légumes ●●
- Poulet farci aux légumes ●
- Houmous de légumes grillés ●●●
- Rôti de porc laqué au soja

BUFFET DESSERT

7,5 €

Assortiment de 3 mini pâtisseries au choix entre :

- Cake aux fruits du marché ou cake coco choco
- Les verrines : Tiramisu ou panacotta ou fromage blanc miel citron et basilic et fruits rouges ou mousse au chocolat ou espouma de framboise
- Les classiques mini : Gaufre ou choux ou éclair ou frangipane ou pastel de nata ou mendiant maison



SANDWICHS

Mini sandwich mou/mini pistolet ou dariole de pain fraîcheur / Wraps classique par pièce 2 €

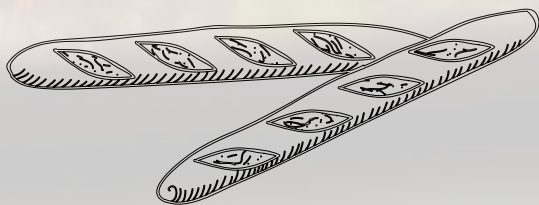
Demi baguette classique par pièce 3.9 €

- Emmenthal ●●
- Jambon/fromage moutardé
- Salade de Thon ●
- Brie, miel et noix ●●
- Salade de poisson de la mer du Nord ●
- Poulet curry
- Falafel, tapenade de légumes ●●●
- Tomate mozzarella et pesto ●●
- Œufs brouillés aux herbes ●●
- Légumes grillés pesto et basilic ●●●
- Charcuteries Halal ●
- Houmous d'aubergines ●●●

Mini sandwich mou / mini pistolet / Wraps ou dariole de pain fraîcheur de luxe par pièce 3 €

Demi baguette de luxe par pièce 5 €

- Jambon fumé
- Crevettes grises ●●
- Saumon fumé ●●



BOUCHÉES ET BÂTONS APÉRITIFS

Bouchées apéritives par personne 4,5 €

- Crudités de saison (carottes, concombre, radis) ●●●
- Olives marinées ●●●
- Loempias de légumes ●●
- Tortillas papadum avec 2 tapenades ou sauces au choix :
 - Caviar de légumes ●●●
 - Tapenade de patates douces aux épices ●●●
 - Aigre doux maison gingembre, échalotte ●●●
 - Maquée aux aromates de saison ●

Bâtons apéritifs par pièce 2,8 €

- Souvlaki de poulet ●●
 - Boulette de viande
 - Bouchée de fromage de chèvre, noix et épices ●●
 - Mini boudin de poisson aux herbes
 - Brochette de légumes ●●●
- avec 2 tapenades ou sauces au choix :
- Caviar de légumes ●●●
 - Tapenade de patates douces aux épices ●●●
 - Aigre doux maison gingembre, échalotte ●●●
 - Maquée aux aromates de saison ●





AMUSE BOUCHE CHAUDS ET FROIDS

Amuse-bouche chaud par pièce 2,8 €

- Mini crêpe salée, gaufrette au curry de légumes ●●
- Mini pain pizza avec au choix : légumes ●●, jambon-fromage, crustacés ●● ou poulet
- Mini éclair avec au choix : Maredsous ●●, crème de jambon ou caviar de légumes ●●
- Mini feuilleté avec au choix : poisson moutardé ●●, aubergines ●● ou poulet tomate
- Mini croque au choix

Canapé froid par pièce 2 €

- Mini bagels brioché garni avec au choix : rillettes de saumon ●●, poulet curry ou caviar végétarien ●●
- Mini crêpe farcie avec au choix : saumon fumé ●●, curry de pois chiche et rucola ●●
- Mie de pain dariole avec au choix : brie et miel ●●, œuf brouillé aux herbes de saison ●● ou charcuterie Halal ●●

PAUSES CAFÉ, PETITS DÉJEUNERS

- Café simple, cake maison 2 €
- Café, eau, cake maison, jus 3 €
- Café, eau, jus, thé, cake maison, 1 croissant 5 €
- Café, eau, jus, thé, cake maison, viennoiseries (3 mini pièces) 6 €
- Café, eau, thé, jus, cake maison, 2 petits pains, confitures, miel, choco 7 €
- Jus issu du commerce équitable, supplément 2 €
- Pain artisanal, supplément 2 €



FORFAITS BOISSONS

Réception boissons 6 €

Forfait boisson, soit ½ litre par personne au choix
Consommation supplémentaire si dépassement du forfait de 6 €
par ½ litre

- Mousseux, vin rouge, vin blanc, vin rosé
- Bières
- Eaux, coca, coca zéro, jus d'orange issu du commerce équitable

Bulles et vins choisis et bières Bruxelloises

BRASSERIE DUPONT certifiée BIO - supplément 2 €

- Taras Boulba
- Jambe de bois
- Trottinette (sans alcool)



Réception softs 4,5 €

Forfait boisson, soit ½ litre par personne au choix
Consommation supplémentaire si dépassement du forfait
de 4,5 € par ½ litre

- Eaux, coca, coca zéro, jus d'orange issu du commerce équitable

Assortiment de limonades maison : supplément 2 €

- Menthe, fruits de saison
- Pomme, cannelle et gingembre
- Agrumes, basilic et anis étoilé



MENU CHAUD OU FROID

Minimum 20 personnes en extérieur

Les menus servis sur assiette nécessitent un service assuré par idée 53 asbl.

Pour 3 services

Velouté ou crème au choix, plat chaud, dessert 20 €

Pour 3 services

Entrée, plat chaud, dessert 25 €

Nos propositions de veloutés ou crèmes

- Velouté de panais cresson ●●
- Minestrone ●●●
- Potage aux tomates ●●●
- Potage de carottes au lait d'amande ●●●
- Velouté de chou-fleur ●●●

Nos propositions d'entrées froides ou chaudes

- Pâté de saison et confit d'oignon
- Carpaccio de bœuf et copeaux de parmesan
- Carpaccio de saumon à l'aneth ●●
- Cassolette de scampis du chef ●●
- Terrine de saumon et ciboulette ●●
- Dimsum (chinois)

Nos propositions de plats chauds

- Navarin d'agneau
- Carbonnade flamande
- Ballotine de volaille farcies aux champignons
- Cassolette de poisson à la marseillaise ●●
- Escalope de Saumon en habit vert ●●
- Veau roulé moutardé
- Wok végétarien ●●●
- Tortellinis ricotta et épinard sauce tomate ●●



Nos propositions de desserts

- Tarte au flan pâtissier
- Tarte moelleuse fruits et amandes
- Tarte à l'orange miel et fleur d'oranger
- Moelleux au chocolat

Fromage - supplément de 5 €

- Terrine de 3 fromages
- Camembert rôti aux herbes

N'hésitez pas à prendre contact pour obtenir une offre personnalisée par mail ID53@idee53.be ou par téléphone 02/648 95 94

Pour plus d'information consultez notre site :
www.idee53.be

Idée 53 ASBL, Rue du Chimiste 34-36 - 1070 Bruxelles



CAFÉ COOP



© photos Antoine Doetsch

ICI on place L'HUMAIN avant LE PROFIT

L'ÉCONOMIE
SOCIALE



avec le soutien de



membre de



Éditeur responsable : Patrick Stelandre, rue du Chimiste 34-36, 1070 Bruxelles