



C'est pas raisonnable !

PETITS PLAISIRS SUCRÉS & SALÉS

NOTRE MENU business meal

ZAKOUSKIS nous vous proposons différentes formules :

- 11€/personne comprend (liste non exhaustive) :

pain de viande maison, cake salé, dips & bâtonnets de légumes, diverses brochettes, légumes grillés crème au chèvre, etc...

OU

- 15€/personne comprend (liste non exhaustive) :

préparations de saumon fumé, de poulet (en cuillers ou en verrines) charcuterie italienne, fromage, brochette jambon italien-melon, guacamole au saumon, etc...

OU

- 20€/personne comprend (liste non exhaustive) :

tartare de thon rouge, tartelettes au crabe et poivrons confits, céviche de langoustines, mousse de maquereaux fumé sur rogerbrood, préparations de magret de canard, de scampis, de foie gras, etc...

MINI SANDWICHES 8,5€/pers. pour 5 pièces/pers

9 sortes de pain et différentes garnitures - quelques exemples :

saumon, pommes vertes, concombre, mâche – tomate, mozza, pesto vert maison -

tapenade aubergine, rosbif, câpres, tomates séchées -

chèvre, miel, noix, thym - tartare de boeuf maison, parmesan, roquette -

tapenade aubergine, jambon italien, artichauts grillés, parmesan, etc...

MINI SANDWICHES + SALADE 9,9€/pers. pour 4 pièces/pers + 1 side salad

BUFFET FROID 18€/pers. comprenant : (hors boissons)

- assortiment de salades de pâtes, légumes grillés, crudités ...
- plateaux de tartare de bœuf, saumon fumé, tomates & mozzarella, pain de viande, préparation de scampis ou de poulet en salade...
- assortiment de petits pains & beurre

BUFFET CHAUD 20€/pers. comprenant : (hors boissons)

- 3 préparations (volaille ou viande, poisson & végétarien)
- accompagnement (exemples : pâtes grecques agrémentées d'herbes fraîches et de tomates cerise, gratin dauphinois, riz, ...)
- matériel bain-marie

SALADE COMPOSÉE 13€/pers. comprenant :

Vous avez le choix entre plusieurs salade telles que César, Niçoise, Grecque, Italienne, Nordique ,.. indiquez votre préférence dans la note ou laissez le chef vous faire la surprise :-)

Tour Louise • Avenue Louise 149, 1050 Bruxelles
Immeuble LA HULPE • Chaussée de La Hulpe 187, 1170 Bruxelles
Immeuble GRAVITY • Av. Hermann-Debroux 40-42, 1160 Bruxelles
Tel : 02 646 96 76 • info@pasraisonnable.be • pasraisonnable.be

C'est pas raisonnable !

PETITS PLAISIRS SUCRÉS & SALÉS

GRANDES VERRINES 8,8€/pers. pour 2 verrines
A COMMANDER MIN 48H à L'AVANCE ! assortiment selon l'humeur du chef ;-)

ASSIETTES FROIDES nous vous proposons différentes formules :

- l'assiette mixte : 15€ (composée de légumes préparés et d'un assortiment de viandes et fromages) pain + beurre
- l'assiette végétale mixte : 13€ (composée de légumes préparés et de fromages) pain + beurre (possibilité pain gluten free)
- l'assiette végétale : 12€ (composée uniquement de légumes préparés) pain + beurre (possibilité pain gluten free)

QUICHES 19,5€/pièce ou 22,3€/pièce

A choisir sur notre site dans 'Menu' > Le salé

- accompagnement de salades de légumes préparés : +3,8€/personne
- accompagnement de salade verte : +1,9€/personne

DESSERTS nous vous proposons différentes formules :

ex. moelleux chocolat, bouchée au café, verrine de mousse au chocolat, verrine de panacotta au coulis de framboises, citron meringué, caramel beurre salé, etc...

- mignardises: devis sur demande
 - mini 4,3€/ 3 pièces
 - individuel 2,95€/ 1 pièce

PAUSES CAFÉ & PETITS DÉJEUNERS

- accueil café 4€/pers

Café et/ou thé, cake maison

- pause café 6,5€/pers

Café et/ou thé, 1 eau 50cl, 2 mini cookies

- petit déjeuner 5€/pers.

jus d'orange frais, 3 mini viennoiseries

- petit déjeuner 'classique' 7,5€/pers.

Café et/ou thé, jus d'orange frais, 3 mini viennoiseries

- petit déjeuner 'Premium' : 9,5€/pers.

Café et/ou thé, jus d'orange frais

2 mini viennoiseries, 1 yaourt bio maison

Tous nos produits sont préparés par nos soins de manière artisanale dans notre atelier.

Tour Louise • Avenue Louise 149, 1050 Bruxelles
Immeuble LA HULPE • Chaussée de La Hulpe 187, 1170 Bruxelles
Immeuble GRAVITY • Av. Hermann-Debroux 40-42, 1160 Bruxelles
Tel : 02 646 96 76 • info@pasraisonnable.be • pasraisonnable.be

C'est pas raisonnable !

PETITS PLAISIRS SUCRÉS & SALÉS

VIN & SPIRITUEUX (htva 21%)

- Vin bio en rouge, blanc et rosé 18€ /bout ou 22€/bout
Références exactes pour choix suivront lors de la commande
- Prosecco 28€/bout
- Cava 25€/bout

BOISSONS 3€/pers (htva 21%)

- eaux plate & pétillante (bouteilles 1,5L)
 - assortiment de soft (Coca & Coca Zero, bouteilles 1,5L)
- ou

BOISSONS 3,5€/pers (htva 21%)

- eaux plate & pétillante (bouteilles 1,5L)
- assortiment de jus de fruits bio

OPTION vaisselle : à définir selon vos besoins

(assiettes & couverts, assiettes & fourchettes à dessert, verres long drink, verres à vin)

NB : tout matériel cassé ou perdu sera mis en compte sur votre facture au prix moyen du marché.

OPTION service : 30€/heure/lpers, min 2h (htva 21%)

Lors d'un événement, un encadrement professionnel n'est pas un luxe superflu. Des personnes formées et expérimentées sont à même de mener à bien cette entreprise gastronomique qu'est chaque événement. Elles sont aptes à prendre soin de vos invités et à faire face aux imprévus. Nos collaborateurs portent un uniforme soigné et discret.

LIVRAISON & récupération matériel : à définir selon le planning

Les quantités et les différentes formules sont modulables selon vos besoins.

Tous les prix indiqués sont htva 6%

Nous restons à votre disposition pour tout complément d'informations ou toutes questions.

Vous pouvez nous contacter à info@pasraisonnable.be ou 02 646 96 76 > |

Tour Louise • Avenue Louise 149, 1050 Bruxelles
Immeuble LA HULPE • Chaussée de La Hulpe 187, 1170 Bruxelles
Immeuble GRAVITY • Av. Hermann-Debroux 40-42, 1160 Bruxelles
Tel : 02 646 96 76 • info@pasraisonnable.be • pasraisonnable.be