

PETITS DÉJEUNERS

- 1 café et assortiment de thés
 - 1 jus d'orange
 - 1 viennoiserie
- 5,00 € HTVA - Self service



PETITS DÉJEUNERS VITAMINÉS

- 1 café et assortiment de thés
 - 1 jus d'orange
 - 1 viennoiserie
 - 1 yaourt
 - 1 salade de fruits frais
- 10,50 € HTVA - Self service

Nous garantissons une
cuisine qualitative et
inventive et travaillons avec
les produits de saison
disponibles sur le marché.

Nous mettons tout en
oeuvre pour vous garantir un
service professionnel et
personnalisé.



FRESHBAR SPRL
La Cantina du Fresh
Alfonso Incardona
12, Allée de la Recherche
1070 Bruxelles
GSM 0475 31 44 92
lacantinadufresh@eebic.be



NOS PLATEAUX CANAPÉS & MINI SANDWICHES

PANACHÉ DE MINI SANDWICHES

- 3 pces/ppers. Classique
> 6,00 € p.pers. HTVA
- 3 pces/ppers. Luxe
> 7,50 € p.pers. HTVA

CANAPÉS

- 3 mini canapés Classiques
> 5,00 € p.pers. HTVA
- 3 mini canapés Luxe (saumon fumé, crevettes grises, jambon de Parme)
> 6,50 € p.pers. HTVA

Plateaux pour minimum
10 personnes

Plateau de sandwiches servis
avec une variété de pains divers
(Pain semoule, Baguette aux
céréales, Wrap, Tartines)
> 4,50 € p.pers. HTVA
Prix p/ 2 demi-sandwiches
p.pers

Plateaux pour minimum 10
personnes

LUNCH BOX



- 1 Sandwich garni
- 1 fruit de saison
- 1 bouteille d'eau
- > 7,50 € p.pers. HTVA



Nous mettons à votre disposition tout le matériel nécessaire sur commande :
vaisselle (couverts, assiettes, verres),
tables, nappes, serviettes.
> 30,00 € HTVA

Les prix sont établis sur la base des heures de bureaux (8h30 - 17h00).
Toute prestation demandée au-delà de ces heures sera facturée 30,00 € HTVA/heure (min. 3h).

Le service en salle de réunion (prestation pour une 1/2 journée) :
Café / Thé : 2,50 €/p.p
Eau plate (bouteille 1,5L) : 2,50 €/p.p
Eau pétillante (bouteille 1,5L) : 2,50 €/p.p
Softs (bouteille 1,5L) : 4,00 €/p.p

APÉRITIFS DINATOIRES

- * Panier de crudités
- * Olives, fruits secs, cubes de fromage et crackers
- * Boissons (eaux, softs)
- * Boissons alcoolisées en supplément
** (voir options)
> 9,00 € p/pers. HTVA
- * **Supplément de 8,50 € p.pers HTVA pour 5 bouches froides sélectionnées par le chef en fonction du marché, par exemple :**
- * Croquants de légumes en gelée d'algues
- * Panna cotta au Parmesan et tomates confites
- * Feuilleté de saucisse fumée, moutarde à l'ancienne
- * Crackers fromage blanc/avocat émincé au citron
- * Caviar d'aubergine / galettes de courgettes et Feta
- * Mini wraps (fromage blanc/radis - saumon fumé - jambon italien / mozzarella roquette)
- * Frittatina de Pancetta alla Ricotta
- * Rouleaux de printemps
- * Tartare de saumon aux agrumes
- * Filetto Tonnato
- * Salade de vermicelles avec scampis et calamars au coco
- * Carpaccio de boeuf et ses copeaux de Parmesan, aromatisé à l'huile de truffe
- * Mini brochette tomates cerise/ mozzarella

NOS SUGGESTIONS BUFFET



BUFFET FROID 14 € - (HTVA)

- * Trilogie de légumes cuits vapeur
- * Aubergine alla Parmigiana
- * Courgettes grillées
- * Tomates Caprese aux fines herbes
- * Pêches au thon
- * Saumon Belle-Vue cuit sous vide + 2,00 € p.pers.
- * Filetto Tonnato
- * Carpaccio de boeuf, ses copeaux de Parmesan sur lit de roquette et parfumé à l'huile de truffe
- * Salade de pâtes al Pesto
- * Salade de pommes de terre et sa moutarde à l'ancienne

Sur simple demande, ce buffet peut être accompagné de buffets desserts
+ 3,50 € (HTVA) p.pers.
(2 desserts au choix ci-dessous)

-  Tiramisù
-  Panna Cotta
-  Mousse de Mascarpone sur coulis de fruits rouges et Speculoos

OPTIONS BOISSONS

SOFTS *

Forfait p/heure et p/personne

- Eau plate/pétillante, softs > 3,00 €
- Jus d'orange pressé > 3,00 €
- Café / Thé > 2,00 €

OPTIONS BOISSONS ALCOOLISÉES **

Forfait p/heure et p/personne

Option 1 - Vin blanc/rouge + 3,50 €

Option 2 - Prosecco + 4,50 €

Option 3 - Champagne + 8,50 €

Option 4 - Bières belges + 3,00 €

**Les options alcoolisées sont uniquement
servies avec un repas !**

Ces prix s'entendent hors TVA

NOS SUGGESTIONS BUFFET



BUFFET 25 € - (HTVA)

- * Salade du marché
- * Trilogie de légumes cuits vapeur et leurs assaisonnements
- * Aubergines alla Parmigiana
- * Courgettes grillées
- * Tomates Caprese aux fines herbes
- * Pain de viande « Maison »
- * Pêches au thon
- * Saumon Belle-Vue cuit sous vide
- * Filetto Tonnato
- * Salade de calamars
- * Carpaccio de boeuf parfumé à l'huile de truffe sur lit de roquette / copeaux de Parmesan
- * Salade de pâtes al Pesto
- * Cannelloni Ricotta/épinards et sa sauce napolitaine (chaud)
- * Emincé de volaille aux champignons, crème de Mascarpone (chaud)
- * Salade de pommes de terre et sa moutarde à l'ancienne
- * Pain & beurre

Buffet dessert sur demande