



POUR VOS WORKING LUNCHES

**VEUILLEZ PASSER VOTRE
COMMANDÉE LA VEILLE
AVANT 14:00.**

Deli Pierre

Chée d'Anvers, 6
1000 Bruxelles
Tél : 02/203.34.46
Ouvert du Lundi au Vendredi
De 9:00 à 14:00.

NOS REPAS INDIVIDUELS

Combiné Sandwich PU TVAC **10,00 €**
(2x15cm baguette + soupe individuelle+ couverts)

Assiette froide individuelle **13,00 €**
(+ couverts)

L'assiette Breughel:

Assortiment de charcuterie (jambon à la coupe, cobourg et forêt noir), tranches de gouda, petite salade assortie, salade de pommes de terre, princesses ;

L'assiette USA:

Américain préparé - cornichons - oignons au vinaigre - assortiment de crudités natures et préparées: pomme de terre - tomates - concombres - carottes - laitue oeuf - princesses - cressonnette ;

L'assiette Italy:

Jambon de Parme - mozzarella - sauce basilic - assortiment de crudités natures et préparées: pomme de terre - tomates - concombres - carottes - laitue oeuf - princesses - cressonnette ;

L'assiette de la mer:

Thon mayonnaise - pêches - assortiment de crudités natures et préparées: pomme de terre - tomates - concombres - carottes - laitue oeuf - princesses - cressonnette ;

L'assiette veggie:

Assortiment de légumes grillés (aubergine, courgette, artichaut, poivrons) - assortiment de crudités natures et préparées: pomme de terre - tomates - concombres - carottes - laitue oeuf - princesses - cressonnette ;

L'assiette norvégienne:

Saumon fumé - assortiment de crudités natures et préparées: pomme de terre - tomates - concombres - carottes - laitue oeuf - princesses - cressonnette ;

Soupe, pain, beurre **4,00 €**
(en bol fermé + cuillère)

Boîte traiteur sandwiches **16,00 €**
(2 sandwiches (15 cm)+ soupe + dessert +salade individuelle+ pain + couverts)

Boîte traiteur assiette froide **16,00 €**
(soupe + dessert+ assiette froide (350 gr)+ pain + couverts)

Cornets de Pâtes **9,00 €**
(450gr, Bolognese, Carbonara, Végétarien)
(réchauffable au micro-onde + couverts)

NOS BOÎTES TRAITEUR

Boulettes natures **2,70 €**
(accompagnement moutarde, prix par boulette)

Boulettes spéciales **2,90 €**
(Prix par boulette, minimum 12 boulettes)
Boulette tomates séchées au parmesan
Boulette provençale
Boulette ardennaise (lardons)

Mix sandwiches **6,50 €/pp**
(2 demi sandwiches/personne)
En boîte traiteur, min. 10 personnes
Composition du mix: 50% viande, 25% poisson
25% végétarien ou suivant vos désirs
Pain français 12,5 cm ou demi bagnat
ou demi ciabatta

Quiches (6 parts) **16,00 €**
Brocoli & saumon - Poireau & lardons
Chicons & jambon - Légumes du Sud

NOS SOUPES

(minimum 5 litres,3 bols/litre)
Végétarienne / Vegan (par litre) **11,50 €**
Tomates petits légumes - Brocoli au Bleu
- Epinards & Feta - Oignons

Boulette – Volaille (par litre) **14,50 €**
Tomates & boulettes,
Légumes & boulettes,
Bouillon de poulet,
Poulet thaï
Oignons & lardons
Pois cassés et jambon blanc -

LES BOISSONS

Eaux, coca, zéro, fanta, sprite
Ice tea, Swheppes, minut maid, San Pellegrino,
Aquarius, boissons bio, Arizona **1,50 €**
2,00 €
2,30 €

Contactez-nous: wecare-catering@proximus.be ou appelez le **0483 56 48 27**

POUR VOS RÉCEPTIONS

**VEUILLEZ PASSER VOTRE
COMMANDÉ LA VEILLE
AVANT 14:00.**

Deli Pierre

Chée d'Anvers, 6
1000 Bruxelles
Tél : 02/203.34.46
Ouvert du Lundi au Vendredi
De 9:00 à 14:00.

Nos pains surprises

(contenant 30 Minis sandwiches mous, Triangles de pain blanc/gris, Mini ciabatta blancs et gris)

Les garnitures d'Italie 65,00 €

Pesto, tomate, mozzarella, roquette; Jambon italien, tapenade de tomates séchées, copeaux de parasan, roquette; Fromage frais aux herbes italiennes, coppa, tomate, cressonette; Tapenade de tomates séchées, copeaux de parmesan, concombre, roquette.

Les garnitures Campagnardes 65,00 €

Jambon fumé, sauce salsa, tomate, concombre, cressonette; Jambon blanc à la coupe, œuf, tomate, salade, mayonnaise; Salade de poulet fumé, cornichon, salade; Lard grillé, cheddar, tomate, cressonette, mayonnaise; Americain maison, cornichon, tomate, cressonette, sauce martino;

Les garnitures du pêcheur 70,00 €

Crevettes grises, sauce cocktail, tomate cerise, cressonette; Saumon fumé, fromage frais, concombre, roquette ; Thon mayonnaise maison, œufs, olives, salade; Truite fumée, échalottes, tomate, vinaigrette, cressonette;

Les garnitures du fromager 65,00 €

Club Gouda, mayonnaise ou beurre salé, œuf, tomate, salade ; Brie, cerneaux de noix, miel, salade verte ; Copeaux de Parmesan, tapenade de tomates séchées, concombre, roquette; Feta, tapenade d'olives, tomate, cressonette ;

Les garnitures veggie 60,00 €

Aubergines grillées, œuf, carotte, sauce salsa, cressonette; Houmous maison, feta, olives, tomates, salade; Club Gouda, mayonnaise ou beurre salé, œuf, tomate, salade ; Club Emmenthal, mayonnaise ou beurre salé, œuf, tomate, salade; Club Cheddar, mayonnaise ou beurre salé, œuf, tomate, salade ;

Les garnitures sucrées-salées 65,00 €

Brie, miel, cerneaux de noix, salade; Filet de dinde, emmenthal, ananas, sauce cocktail, salade; Thon mayonnaise maison, pêche, tomate, cressonette; Jambon, mellon, copeaux de parmesan, pesto, cressonette ;

Les grignotages

7,00€pp

Assortiments de 3 fromages en cubes;
Assortiment de Saucisson sec en cube;
Assortiment de crudités et sauces;
Assortiment d'olives;

Les Zakouskis froids

Verrine de Gaspacho parfumé à la coriandre; 2,00 €

Cuillère de crevettes grises, tomate cerise et 3,00€ cressonette; Mini brochette de tomate cerise et Mozzarella 2,50 € al pesto pistache; Mini Toast à la tapenade d'olives, 2,50 € mousse de feta, tomate; Mini bocal de mousse de brocolis 2,50 € et lardons grillés; Bouchée de Roastbeef, pamesan 2,50 € et crème balsamique; Mini toast au saumon à l'aneth, 3,00 € fromage frais au herbes et concombre

Buffets froids

25,00€pp

Nos buffets froids sont composés de :

• 3 entrées de poisson

(par exemple : saumon fumé, saumon belle-vue, tomates crevette, truite fumée, etc..) ;

• 4 entrées de viandes

(assortiments de charcuteries diverses et/ou assortiments de pâtés) ;

• Assortiments de salades de crudités ;

• Plat du fromager ;

• Assortiment de mini desserts ;

La composition de ces buffets variera en fonction des saisons et suivant la disponibilité des différents ingrédients. De plus, nous sommes habitués à proposer des formules spécifiques selon les habitudes alimentaires de nos clients (végétarien, végétalien, Halal, casher, etc...).