



LA TRICOTERIE

FABRIQUE DE LIENS | CONTACTEN FABRIEK | LINK FACTORY

TRAITEUR DURABLE



ECO-RESPONSABLE

À la Tricoterie, notre **service traiteur maison** s'inscrit dans une **démarche éco-responsable**: pas de vaisselle jetable, réduction des déchets et du gaspillage, matières premières issues majoritairement de l'agriculture biologique et du commerce équitable, priorité aux producteurs locaux et collaboration avec L'Îlot – une ASBL qui organise des repas solidaires pour les sans-abris.

SAIN ET DURABLE

Pour votre public, votre personnel ou vos client-es, il est désormais important d'offrir des repas sains, gourmands, s'inscrivant dans une logique de durabilité : **produits locaux et de qualité, raisonnés et fairtrade, cuisinés avec passion et artisanat.**

Les versions viande et poisson peuvent inclure un supplément, reflétant notre engagement à nous approvisionner auprès de circuits de qualité.

CONVIVIAL

Notre équipe vous assure un service qui combine **convivialité et efficacité** pour vos walking dinners, dîners de gala ou vos lunches d'entreprises. Nous avons à coeur d'exporter l'esprit de la « **Fabrique de liens** » au sein de votre événement. Une partie des bénéfices contribue à rendre la saison socioculturelle de la Tricoterie accessible à tous-tes.

*Vous trouverez ici des propositions de menu, à adapter en fonction de vos envies et des produits de saison. **Tous nos prix sont htva.** Afin de limiter le gaspillage alimentaire et d'assurer une gestion responsable des commandes, nous nous réservons le droit de refuser les demandes portant sur un nombre de personnes ou de plats trop limité.*

NOS ENGAGEMENTS

Depuis plus de 10 ans, nous intégrons la **durabilité au cœur de nos actions**. Nos **labels RSE** reflètent des engagements concrets en matière d'alimentation durable, d'inclusion, d'accessibilité et de transition écologique



Le Label Good Food: reconnaît notre engagement pour une alimentation plus saine et durable



Le Label Access-i: certifie l'accessibilité des lieux pour les personnes en situation de handicap



Le Label Sustainable Partner: récompense les entreprises exemplaires sur le plan social et environnemental



Le Label de Diversité: reconnaît les organisations engagées pour la diversité et contre les discriminations

& pause café



- Assortiment de mini-viennoiseries
- Oeufs brouillés
- Plateau de fromages
- Paniers de fruits de saison
- Confitures, beurre et pain divers graines
- Café fairtrade ; thés ; eau plate et pétillante ;
assortiment de jus bio

FESTIVAL DE PAINS

format gourmand & pratique

3 pièces par personne, 3 pains (*focaccia, buns & wraps*) **et 3 garnitures différentes, au choix :**

LE FERMIER

Poulet, crispy d'oignons & herbes fraîches

LE PÊCHEUR +2€

Rillettes de truite belge, zestes de citron, herbes fraîches, légumes de saison rôtis aux graines de fenouil et roquette

LE CAMPAGNARD

Moutarde à l'ancienne, pain de viande, pickles de légumes et salade

LE SUCRÉ-SALÉ VG

Crème de chèvre noix, pommes caramélisées et roquette

LE MEXICAIN VEGAN

Guacamole de légumes de saison, falafels, légumes grillés et mesclun

L'ITALIEN VG

Pesto vert ou rouge, mozzarella, olives marinées maison, mesclun et herbes fraîches

11€/pers.

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs +5€ | Open bar softs
& vins +7€ | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche +3€/pc

Formule avec touches sucrées (2/pers.) + 5.5€





13.5€

BAR À PITA

≤ 100
pers. max

Vous êtes plus de 100 personnes et souhaitez cette formule ? Contactez-nous !

Durums et pains pita

Sauce yaourt aux herbes fraîches et citron

Sauce piquante maison

Salade de saison et vinaigrette à la moutarde

Choux blancs et carottes râpées

Boeuf et/ou poulet mariné et grillé (+2€)

Maïs

Falafels

Olives

Feta

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs

& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



17€/pers.

QUICHE

Buffet de **2 mini-quiches** au choix (options VG) ainsi que **2 salades vitalité** (voir p.7)

Servi avec un assortiment de pains et beurre

3.8€/pers.

SOUPE

- Velouté de potimarron VG
- Soupe à l'oignon VG
- Potage aux légumes de saison VG
- Velouté de petits pois VG
- Gaspacho andalou VG
- Gaspacho de pastèque ou melon VG

Servi avec un assortiment de pains et beurre

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs

& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



18€/pers.

SALADE VITALITÉ

Trois salades au choix, servies sous forme de buffet.

- Salade de nouilles à la crème de tofu, sésame & cacahuète **VEGAN**
- Salade de chou croquant à la thaï **VG**
- Salade de vermicelles à la vietnamienne **VG**
- Salade de lentilles vertes, coulis vert, poivron rôtis **VG**
- Couscous perlé aux légumes rôtis, citron confit & yaourt **VG**
- Salade « Langues d'oiseaux », poulet rôti, oignons frits & amandes effilées
- Taboulé de quinoa bicolore **VG**
- Trio de carottes multicolores **VG**
- Grenailles, cabillaud & agrumes

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**

FORMULE GOURMANDE

21€

2 PAINS GARNIS AU CHOIX p. 8

+

2 SALADES AU CHOIX p. 9

+

2 TOUCHES SUCRÉES p. 23



AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**



BUFFET FROID

22€/pers.

composez votre assortiment !

3 PRÉPARATIONS AU CHOIX :

Salade de nouilles, crème de tofu, sésame & cacahuètes **VEGAN**

Salade de chou blanc façon papaya thaï – **VG** ou non-VG

Salade de vermicelles vietnamiennes – **VG** ou non-VG

Salade de chou thai – **VG** ou poulet

Boulettes d'aubergine, sauce aux amandes **VG**

Salade de pâtes grecques, poulet rôti, oignons frits & amandes

Taboulé de quinoa, légumes de saison & feta **VG**

Salade de carottes multicolores, noix de cajou & roquette **VG**

Gaspacho andalou **VG**

Quiches aux légumes de saison & feta **VG**

+ 2 TAPENADES AU CHOIX (SERVIES AVEC GRISINI)

Houmous des chefs

Caviar d'aubergines

Tapenade olives kalamata

Tapenade de chou-fleur pistace

Guacamole brocoli noix de cajou

Terrine de la ferme (poulet) aux saveurs variées

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**





BUFFET CHAUD

26€/pers.

< 100 pers.
= 2 choix

> 100 pers.
= 3 choix

+4€ par choix
supplémentaires

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**

Aubergine laquée HongShao servie avec du riz **VG**

Poulet à la singapourienne servi avec du riz

Légumes farcis – au choix : **VG** ou avec viande

Curry au lait de coco, légumes de saison et riz
– au choix : légumes, scampis ou poulet

Saumon façon Mimitako

Mijoté de pois chiches & dattes **VG**

Tajine de cardon servie avec du boulgour
– au choix : **VG** ou au bœuf

Bœuf façon bourguignon

Poêlée de légumes de saison
& pommes de terre rissolées au thym **VG**

Boulettes à la liégeoise
servies avec des pommes de terre rissolées

Tajine de poulet aux olives et au citron confit
servi avec du boulgour

Paella – au choix : **VG**, au poulet ou mixte

Couscous royal – au choix : **VG** ou au poulet

NOS RÉCEPTIONS

apéro & cocktails

- Chips (truffe, sel, paprika fumé, poivre), olives – 4,5€
- Légumes de saison & sauce maison – + 3€

3€/pc

NOS MISES EN BOUCHE

- Pleurote croustillante façon coréenne
- Perle de raisin, cœur de chèvre **VG**
- Briwat croustillant au fromage **VG**
- Pesto d'amande Marin & Câpres **VG**
- Frittata du chef **VG**
- Tartare de légumes de saison **VG**
- Ceviche de scampis Nikkei (Fusion Pérou-Japon)
- Mini-quiches de saison – option **VG**
- Brochette de poulet mariné
- Brochettes de scampis mariné
- Tortilla du chef **VG**
- Pâté de volaille maison & ses toasts
- Petit pot gourmand, fromage et fruits de saison **VG**
- Mini Boulettes d'aubergines, sauce aux amandes **VG**

SNACK DE MINUIT

- Hot dog maison, oignons et sauce maison – 6€
- Soupe aux oignons, gruyère et croûtons **VG** – 6€
- Pizzas maison, à la découpe (options **VG**) – 7€
- Potatoes maison et deux sauces artisanales **VG** – 6€
- Brique tunisienne des chefs (**VG** ou thon) – 6€

VERRE DE L'AMITIÉ — 14€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay) - Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives, chips (truffe, sel, paprika fumé, poivre), légumes de saison & sauce maison

OPENING NIGHT — 19 OU 23€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay) - Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives, chips (truffe, sel, paprika , poivre), légumes de saison & sauce maison

• 3 amuses bouches (cf. nos exemples) – **19€ (2h)**

ou 5 amuses bouches (cf. nos exemples) – **23€ (2h)**

APÉRO FABRIEK — 29€ (2h)

- Vin rouge Purato Nero d'Avola , vin blanc Pablo Claro (Chardonnay)
- Eaux, jus pajottenlander, Fritz cola
- Olives, chips (truffe, sel, piments d'espelette, poivre), légumes - 6 amuses bouches (cf. nos exemples)
- Walking dinner - 3 déclinaisons/pers. à choisir p.17

SUPPLÉMENT CAVA +3€

PLANCHES À PARTAGER

La composition de votre planche est **choisie par nos chef-fes**, en fonction des produits disponibles, de la saison et de leurs inspirations du moment. Voici quelques exemples de ce que vous pourriez retrouver sur nos planches :

- Assortiment de fromages belges
- Salaisons
- Bruschettas de saison ou falafels
- Frittata du chef
- Légumes à dipper
- Pickles de légumes
- Olives
- Tapenades maison
- Pains variés aux graines

15€/pers. (végé)

17€/pers. (omni)





LIVE COOKING

— nos échoppes thématiques

3 COMPTOIRS = 42€ + 6€/ÉCHOPPE SUPPLÉMENTAIRE

Souvláki / Grèce (option VG)

Pain grec avec une brochette de poulet grillé et mariné au citron et herbes, tomates confites, olives kalamata, oignons rouges caramélisés et sauce yaourt à la menthe, accompagné de pommes de terre au four et htipiti (sauce feta et poivrons).

Bò bún / Vietnam (option VG)

Bol de vermicelles de riz froid, sauce sucrée et vinaigrée avec nem végétarien et boeuf mariné cuit à la plancha, légumes de saison crus et cuits, coriandre, menthe, pickles de mangue au piment doux et cacahuètes grillées.

Burger Allemagne / Etats-Unis

Pain bun avec burger de boeuf, fromage à raclette, chips de jambon fumé, pickles de concombre, poêlée d'oignons au vin rouge, roquette et sauce maison aux herbes, accompagné de pommes de terre rôties au thym.

Quesadillas / Mexique (option VG)

Tortilla cuite à la plancha au cheddar, boeuf tomate, haricots rouges, patates douces, poivrons grillés et coriandre, accompagnée d'une petite crème aigre aux jalapeños et d'une salade croquante.

Bibimbap / Corée (option VG)

Bol de riz aux shiitakés, légumes de saison marinés, porc caramélisé, kimchi, soja, sésame torréfié, sauce au miel et vinaigre de riz et oeuf à la plancha.

Naan / Inde (option VG)

Naan au poulet tandoori grillé à la plancha, potimarron et épinard au gingembre, raïta aux oignons rouges, salade croquante accompagnée d'un dahl de lentilles au citron vert et noix de coco.

Frittatine di pasta / Italie (option VG)

Croquettes de pâtes courtes à la scamorza, oignons rouges, champignons, persil, accompagnées d'une petite crème de potimarron au mascarpone, huile de truffe et chips de pancetta.

WALKING DINNER

Un apéro dinatoire gourmand servi debout — *au plateau ou sur des tables hautes* — à déguster au fil de la soirée, pour permettre aux convives de circuler librement.

Nous vous proposons 5 déclinaisons par personne !

Parmi ces propositions, nous vous invitons à en choisir 2. Nous les compléterons avec 3 autres préparations de cette liste, sélectionnées en fonction des saisons et de la disponibilité des produits.

** Un supplément est à prévoir pour la présence de nos chef-fes en salle (prix à définir).*

- Tom Yum épicé **VG**
- Tartare de légumes de saison **VG**
- Poulet en escabèche
- Feuilleté au chèvre **VG**
- Gaspacho andalou **VG**
- Légumes farcis, version **VG** ou viande
- Effiloché de bœuf façon tex-mex, légumes de saison
- Boulettes maison de bœuf ou **VG**, sauce piquante
- Tartare de scampis, citron et gingembre

35€/pers.

AJOUTEZ DES EXTRAS !

Formule avec boissons

Open bar softs **+5€** | Open bar softs
& vins **+7€** | + cava/bières sur demande

Formule avec mises en bouche **+3€/pc**

Formule avec touches sucrées (2/pers.) **+ 5.5€**



MENU

3 services

Puisque chaque événement est différent, nous vous proposons un menu 3 services sur mesure. Que ce soit pour un mariage, une réunion d'affaires, une fête privée, notre équipe de chef-fes saura créer des plats qui raviront vos invité-es.

Après une consultation personnalisée pour comprendre vos préférences et vos restrictions alimentaires, nos chef-fes conçoivent un menu spécialement pour vous, en tenant compte de vos besoins et du thème de votre événement.

EXEMPLE DE MENU — 55€

- Ceviche de poisson blanc, leche de tigre
 - Betterave rôtie, yaourt au citron, aïoli de noix
 - Carpaccio de bœuf, éclats de parmesan & assaisonnement du chef
-
- Effiloché (boeuf) tex-mex & légumes de saison
 - Suprême de poulet rôti, sauce orange-miel & accompagnement de saison
 - Saumon laqué maison, assortiment de baby légumes
 - Dos de cabillaud gratiné au parmesan
 - Souris d'agneau à basse température, pommes de terre rissolées au thym
-
- Crème de verveine citronnée, amandes et coulis de saison
 - Mousse au chocolat, tuile aux amandes (vegan)
 - Moelleux au chocolat
 - Tiramisu au café
 - Crème brûlée à la catalane





NOS DESSERTS

9€

BUFFET DE DESSERTS

Entre 2 & 3 en fonction du nombre de convives:

- Pastéis de nata
- Moelleux au chocolat
- Tiramisu des chef-fes
- Brownie des chef-fes
- Mousse au chocolat *vegan*
- Cookie chocolat et fleur de sel
- Gâteau nid d'abeille – *sans gluten*
- Gâteau amande-orange-chocolat – *sans gluten ni lactose*
- Riz au lait à l'ancienne
- Carpaccio de melon, pastèque

5.5€

TOUCHES SUCRÉES

(2/pers.)

- Tarte aux noix
- Brownie
- Tarte crème brûlée
- Madeleine
- Crumble de saison
- Carré de confiture

NOS BOISSONS

POUR ACCOMPAGNER CHAQUE MOMENT, CHOISISSEZ PARMİ NOTRE SÉLECTION DE BOISSONS LOCALES, BIO OU FAIRTRADE:
OPEN BAR OU FORMULE SUR MESURE SELON VOS BESOINS (SYSTÈME DE JETONS, PRÉCOMMANDE, PAIEMENT INDIVIDUEL DES CONSOMMATIONS...)

	FORMULE 1	FORMULE 2	FORMULE 3	FORMULE 4	FORMULE 5
JUS	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio	Pajottenlander bio
EAU	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante	Eau plate et pétillante
SOFTS	Fritz Cola	Fritz Cola	Fritz Cola	Fritz Cola	Fritz Cola
BIÈRES LOCALES	x	x	x	Silly · Kriek · Grisette blanche · Trottinette	Silly · Kriek · Trottinette · Delta IPA · Grisette blanche
VIN ROUGE	x	Nero d'Avola	Veneto Rosso IGT	Veneto Rosso IGT	Veneto Rosso IGT
VIN BLANC	x	Pablo Claro	Pinot gris	Pinot gris	Pinot gris
VIN ROSÉ	x	x	Santa Tresa - Purato	Santa Tresa - Purato	Santa Tresa - Purato
CAVA	x	x	x	Cava LaSiDo	Cava LaSiDo + Pizzolato rosé
PRIX	6€/h 10€/2h 13€/3h + 2€/h	8€/h 13€/2h 17€/3h + 3€/h	9€/h 14€/2h 18€/3h + 3€/h	11€/h 16€/2h 20€/3h + 3€/h	14€/h 18€/2h 22€/3h + 3€/h

→ Ajoutez du **champagne** et/ou des **cocktails** en pré-commande à la formule de votre choix !

NOS VINS

SANTA TRESA - PURATO (NERO D'AVOLA)

Joli bouquet de **petits fruits rouges**, de prunes, de figues fraîches, et d'herbes aromatiques. Bouche équilibrée et suave sur un fruit abondant, cette cuvée dévoile une belle texture d'un tanin **velouté** et souple.

VENETO ROSSO IGT - WILD NATURE (CORVINA & RABOSO)

Dominé par le cépage corvina, le vin distille un **jus frais et fringant** aux notes de petits fruits rouges, de toast et d'épices **douces**. Registre très flatteur, la trame est juteuse, d'un fruit croquant. Vin sapide, gourmand et soyeux.

PABLO CLARO - DOMINIO DE PUNCTUM (CHARDONNAY)

Un joli bouquet sur des notes de pêches, d'abricots et de fruits exotiques, avec un trait d'agrumes et de fleurs blanches. **Un chardonnay frais et fruité** dans une texture fine et pure, très agréable et accessible.

PINOT GRIGIO – WILD NATURE (VENETO)

Une aromatique **délicate** autour de fleurs blanches et de pommes vertes, relevée d'un zeste de citron et d'une touche minérale. En bouche, une belle tension se déploie dès l'attaque, offrant un jus frais, fruité et minéral, à la texture **salivante** et désaltérante. Un vin **équilibré et élégant**, idéal pour l'apéritif et les accords légers.

SANTA TRESA – PURATO ROSÉ (NERO D'AVOLA)

Un bouquet vif et **séduisant**, aux notes florales délicates et petits fruits rouges croquants. En bouche, une fraîcheur tonique et une précision de fruit qui s'exprime du début à la fin. Un rosé sec, **gourmand et désaltérant**, idéal pour les beaux jours, à la fois plaisant et accessible.

& NOS CAVAS

CAVA LASIDO BRUT BIO

Un cava élégant tout en gardant une belle profondeur au nez et en bouche. **Fraicheur, vivacité, pureté**, et richesse sont alliés dans cette cuvée magnifiquement équilibrée. Une bulle de qualité supérieure !

ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY - PIZZOLATO

Le Pizzolato Rosé enthousiasme par son goût juteux et fruité. Malgré son opulence, cet italien séduit par son équilibre délicat. En bouche, la texture de ce vin mousseux léger est **merveilleusement croquante**.



SOLUTIONS SUR MESURE & ANIMATIONS

(prix à déterminer selon l'évènement)

Bar à cocktails

Live cooking

Barbecue

& toutes autres animations à l'intérieur comme à l'extérieur

PRESTATIONS ANNEXES

(prix à déterminer selon l'évènement)

Installation sonore

Photo Booth

Matériel de projection

Montage de scène

Microphones et autre matériel

Et autres prestations techniques...

N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER, NOUS VOUS AIDONS DANS TOUS VOS PROJETS !





En choisissant la Tricoterie pour votre événement, vous ne faites pas une simple commande chez un prestataire de services. Vous contribuez au développement d'une structure citoyenne et vous encouragez des initiatives de cohésion sociale, socioculturelles et écologiques.

La Tricoterie se rêve « Fabrique de liens » et se positionne comme un lieu culturel et événementiel durable. Une **programmation culturelle** (concerts, spectacles, expositions...) y côtoie une **programmation citoyenne** (projections, conférences, repair café, rencontres de quartier...) où les publics et les disciplines se croisent.

Nos salles sont parallèlement proposées à la location et dédiées à **l'organisation d'événements**. Le positionnement durable de notre approche passe par **l'alimentation durable** (boissons et aliments raisonnés, fairtrade, de saison et/ou locaux, cuisine artisanale...) et par des **réflexions et actions sur l'impact écologique de nos événements** (réduction des déchets, valorisation des invendus, utilisation de produits d'entretien verts, optimisation des dépenses énergétiques...). Nous travaillons notamment avec l'Îlot ASBL, qui lutte contre le sans-abrisme et récupère régulièrement nos productions excédentaires pour en faire profiter des personnes dans le besoin.

Le bénéfice généré par votre commande nous permet de financer partiellement nos activités culturelles et citoyennes et de pérenniser notre projet. Merci !



+32 2 537 96 69



event@tricoterie.be



www.tricoterie.be



Rue Théodore Verhaegen 158, 1060 Saint-Gilles

