

LA TRICOTERIE TRAITEUR DURABLE

La Tricoterie dispose d'une cuisine professionnelle et propose un service catering complet pour vos walking dinners, banquets, lunches, cocktails... Nous défendons une cuisine artisanale et conviviale, qui respecte les saisons et privilégie les produits locaux, issus de l'agriculture biologique et du commerce équitable. Découvrez ci-dessous nos différentes formules !



MENU AUTOMNE / HIVER

Pour bien démarrer la journée ou profiter d'une petite pause, rien de tel que de se retrouver autour d'une bonne tasse de thé ou de café ! Nous vous proposons trois formules idéales pour rythmer votre journée.

PAUSE-CAFÉ SIMPLE

Café fairtrade *Chorti* • Thés bio *Yogi Tea* • Bouteilles d'eau plate et pétillante *Spa*.

PAUSE-CAFÉ PETIT-DÉJEUNER

Assortiment de viennoiseries bio *Le Bon Pain* • Paniers de fruits bio de saison • Café fairtrade *Chorti* • Thés bio *Yogi Tea* • Bouteilles d'eau plate et pétillante *Spa* • Assortiment de jus bio *Pajottenland*.

PAUSE-CAFÉ CLASSIQUE

Assortiment de biscuits bio, de tartes ou de cakes maison • Paniers de fruits bio de saison • Café fairtrade *Chorti* • Thés bio *Yogi Tea* • Bouteilles d'eau plate et pétillante *Spa* • Assortiment de jus bio *Pajottenland*.

ACCUEIL & PAUSE-CAFÉ





LUNCH

Pour vos repas de midi, découvrez nos formules lunch conviviales et gourmandes ! Toutes sont préparées artisanalement avec des produits de grande qualité et fraîcheur.

LUNCH PAINS GARNIS - SOUPES

Petits pains bio divers graines accompagnés de garnitures froides et/ou chaudes maison et de soupes de légumes bio de saison.

Quelques exemples de garnitures : Pistou de tomates séchées, mozzarella et basilic frais • Boulettes sauce diable, mesclun de salade • Tapenade d'olives noires, chèvre frais, jeune pousses • Pistou d'herbes fraîches, charcuterie italienne, parmesan • Houmous de pois chiche et chou-fleur au curry • Brie, miel et noix • Porchetta, comté, salade croquante...

LUNCH QUICHES - SALADES

Assortiment de quiches et de tartes salées artisanales accompagnées de plusieurs variétés de salades.

Quelques exemples de quiches : Tomate, poivron et feta • Courgette et chèvre • Potimarron, parmesan et graines de courge • Quiche lorraine...

LUNCH GOURMAND

Buffet gourmand composé de petits pains bio garnis, de soupes de légumes bio de saison, et de quiches/tartes salées accompagnées de salades.

Nos menus 2 ou 3 services conviendront parfaitement pour vos lunches et diners, pour des repas pris à table ou en walking, avec service au buffet.

NOS ENTRÉES

Assortiment de préparations chaudes ou froides et de salades.

Quelques exemples d'entrées : Accras végétariens • Taboulé au quinoa et herbes fraîches • Chicon braisé et poire rôties • Artichaut et chorizo au vin blanc • Ceviche de poisson blanc aux agrumes • Raviole de chou-vert farci, ricotta • Terrine maison et chutneys épicés...

NOS PLATS

Assortiment de plats chauds et leurs accompagnements.

Quelques exemples de plats : Lasagne d'automne végétarienne • Poisson blanc au beurre blanc et poivre vert • Carbonnades maison et gratin dauphinois • Poitrine de porc croustillante, polenta crémeuse aux asperges • Curry thaïlandais au coco • Gigot d'agneau confit et poêlée forestière

NOS DESSERTS

Assortiment de desserts maison.

Quelques exemples de desserts : Mousse au deux citrons, basilic et noisette • Clafoutis aux poires pochées au thé • Florentin chocolat noir verveine, ganache chocolat blanc • Tian de figue, chèvre, romarin • Crumble pomme, poire, chocolat...

MENUS 2 OU 3 SERVICES



APÉRO & COCKTAIL

Pour les amateurs de finger food, découvrez nos formules d'apéro et de cocktail dinatoire variées et colorées !

APÉRO SIMPLE

Assortiment d'olives et de chips. Des légumes de saison bio à dipper peuvent être ajoutés à la formule.

ZAKOUSKIS

Assortiment de zakouskis chauds et/ou froids (8 pc/pers.)

Quelques exemples de zakouskis : Pâte sablée, poire et mousse de gorgonzola • Saumon Gravelax • Chips de pancetta au chèvre et à la figue • Gaspacho de betterave, pommes vertes, chantilly au chèvre et piment d'espelette • Cuillère de crème forestière, demi-oeuf de caille...

TAPAS

Assortiment de tapas chauds et/ou froid.

Quelques exemples de tapas : Légumes grillés marinés • Champignons farcis • Muffin vegan, petit piment, tomate séchée • Papas arrugadas, mojo rojo et mojo verde • Calade césar • Ribs au persil • Ceviche...

Pour éveiller les papilles et la curiosité de vos invités, optez pour l'un de nos "stands" live cooking lors de vos réceptions !

LIVE PIZZE COOKING

De délicieuses pizze cuites dans notre four (ou avec notre four mobile) garnies de bons produits frais, suivant les traditions italiennes diverses et variées: napolitaines, romaines, etc.

Mais aussi... **SOUPES DE LA RUE (viet/thai)**
SANDWICHES VIET (chauds/froids)
HOT DOG GOURMET (bio)
MINI-BURGERS (bio)

...

Pour vos team building et événements, La Tricoterie vous propose également différentes animations autour de diverses thématiques telles que des cours de cuisine durable, des ateliers zéro déchets ou encore des workshops avec dégustations !

LIVE COOKING & ANIMATIONS



CAFÉ-GOURMAND & DESSERTS

Vous souhaitez clôturer votre lunch ou votre cocktail par une petite touche sucrée ? Laissez-vous tenter par nos formules dessert, pour petits ou grands gourmands !

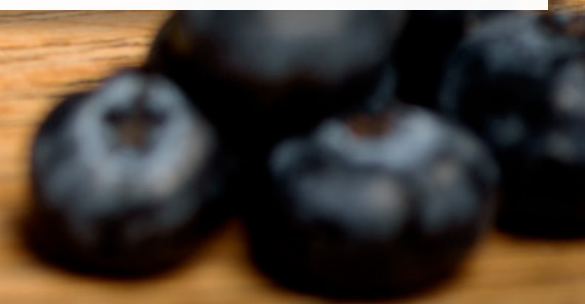
CAFÉ-GOURMAND

Assortiment de 3 mini-desserts artisanaux • Thé bio *Yogi Tea* • Café fairtrade *Chorti*.

BUFFET DESSERTS

Sélection de desserts maison servis sur buffet.

Quelques exemples de desserts : Mousse au deux citrons, basilic et noisette • Clafoutis aux poires pochées au thé • Florentin chocolat noir verveine, ganache chocolat blanc • Tian de figue, chèvre, romarin • Crumble pomme, poire, chocolat...



Pour accompagner chaque moment, choisissez parmi nos formules d'open bar ou notre sélection de boissons belges, bio et 100% naturelles.

OPEN BAR SOFTS

Jus bio *Pajottenlander* • Eau plate et pétillante *Spa* • *Fritz-kola*

OPEN BAR VINS + BIÈRES + SOFTS

Jus bio *Pajottenlander* • Eau plate et pétillante *Spa* • *Fritz-kola*
Bières locales (*Biopils, Blanche du Hainaut, Kriek Boon*) •
Vin rouge et vin blanc bio.

OPEN BAR CAVA + VINS + BIÈRES + SOFTS

Jus bio *Pajottenlander* • Eau plate et pétillante *Spa* • *Fritz-kola*
Bières locales (*Biopils, Blanche du Hainaut, Kriek Boon*) •
Vin rouge et vin blanc bio • Cava bio.

*Les open bars sont proposés par tranches de 1h ou plus.
Les formules peuvent être combinées et agrémentées
d'autres boissons (bières spéciales, cocktails...)*

À LA CARTE

Nos boissons peuvent également être proposées à vos invités en service au bar, au prix de notre carte, ou par le biais d'un système de jetons prépayés.


BOISSONS





LA TRICOTERIE

TRAITEUR DURABLE

 Les variétés de plats proposés dans chaque formule et les tarifs seront fonction du nombre de couverts. Moyennant supplément, il est possible de diversifier les formules à souhait.



Toutes nos préparations sont faites maison, à l'exception du pain, des viennoiseries et des pâtisseries. Nous recourons pour cela au savoir-faire de partenaires qui partagent nos convictions et valeurs.



Toutes nos formules peuvent être 100% végétariennes, hallal ou kasher. Certaines préparations peuvent être adaptées pour les régimes vegan ou sans gluten.



Nous pouvons également vous proposer des menus sur-mesure pour vos mariages ou événements à thème, ainsi que des prestations de live cooking.

Contactez-nous pour un devis !

event@tricoterie.be | www.tricoterie.be

LA TRICOTERIE

en quelques mots...

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 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 issus de l'agriculture biologique, fairtrade, de saison et/ou locaux, cuisine artisanale et fait-maison...) 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...).

Le bénéfice généré par votre commande sera ainsi affecté au développement de l'un de ces trois axes : Promotion des artistes et de la culture / Cohésion sociale et fabrique de liens / Empreinte écologique du lieu et des événements.