



BIORGANIC  
FACTORY

Organic gastronomy at your service



Nous vous proposons une offre basée exclusivement sur des produits 100 % bio et de saison.  
Toutes nos préparations sont faites maison.

## Formules Delivery

FORMULE 1 (business package + softs) :	
Salades/verrines + sandwiches + wraps + dessert + softs	19,50 €/pers
FORMULE 2 (business package) :	
Salades/verrines + sandwiches + wraps + dessert	17,80 €/pers
FORMULE 3 : Zak/verrines + sandwiches + wraps	15,00 €/pers
FORMULE 4 : Sandwiches + wraps + dessert	14,00 €/pers
FORMULE 5 : Salades/soupe + sandwiches + dessert	15,00 €/pers
FORMULE 6 : Sandwiches + wraps + dessert + softs	16,90 €/pers
FORMULE 7 : Sandwiches (5pcs) + dessert + softs	14,00 €/pers
FORMULE 8 : Sandwiches (5pcs) + dessert	11,50 €/pers
FORMULE 9 : Sandwiches (5pcs)-assortiment sur plateau) + softs	9,90 €/pers
FORMULE 10 : Sandwiches (5pcs-assortiment sur plateau)	7,50 €/pers
FORMULE 11 : Assortiment de zakouskis/verrines (5pcs)	11,00 €/pers
DRINKS 1 : Softs (2verres/pers)	3,50 €/pers
DRINKS 2 : white or/and red wine (1glass/pers)	4,00 €/pers
DRINKS 3 : Bouteille de vin blanc et/ou rouge	10,00 €/bout
DRINKS 4 : Bière (1bière/pers)	3,00€/bout
DRINKS 5 : Café et thé en thermos (+25,00 € set up)	2,50 €/pers

## Livraison

Pour toute commande en dessous de 250,00 € HTVA	40,00 €
Pour toute commande au-dessus de 250,00 € HTVA	inclus
Hors de Brussels	sur demande





**Tous nos prix s'entendent hors TVA.  
Prix dégressif pour grand groupe à partir de 150 personnes.**

### Soupe du jour

Livrée avec soupière électrique, bol, cuillère et pain  
(Attention : cette option nécessite une mise en place à 25,00 € HTVA)

### Petite salade (2 pcs/pers)

Présentés en verrines, pot weck ou grands plats

Salade paysanne au poulet  
Salade fraîcheur aux asperges  
Salade de lentilles à l'orientale  
Salade de pois chiches à l'oriental  
Crumble de choux verts à la tomate  
Salade de blé germé aux haricots verts  
Spirelli au pesto rouge et tomates séchées  
Quinoa indigène préparé comme un taboulé  
Salade de céleri rave - mayonnaise au citron  
Trio de mousse de légumes de saison en verrine  
Salade de nouille au jambon et tomates séchées  
Salade Fettouche au fromage de chèvre en pots Weck  
Riz basmati au saumon fumé et petits pois, sauce thaï  
Salade carotte au thym, vinaigrette de miel et raisins secs  
Salade de pommes de terre à l'aneth et filet de maquereau  
Pâtes froides sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan  
Taboulé de blé aux dés de poivrons et émincé de volaille en pots weck  
Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression

\*\*\*

### Assortiment de sandwiches variés (5 pcs/pers)

Présentés sur plateaux en bois/bambou

Américano au tofu - tomates  
Salade de lentilles - brasic  
Gouda - roquette - moutarde  
Purée de carottes - brasic mix - concombre  
Filet de poulet - tapenade d'olives noires  
Seitan au curry - tomates cerise  
Jambon fromage crudités de saison  
Saucisson végétarien - garnitures de saison  
Chorizo - tomates - roquette  
Courgettes grillées, jambon cru Ganda, huile d'olives, pignons grillés  
Crème de potimarrons - pousses germées  
Fromage de brebis belge - paprika - mache  
Tomatine - concombre

\*\*\*

### Assortiment de mini wraps sur ardoise (3pcs/pers)

Présentés sur plateaux en bois/bambou

Ratatouille provençale - roquette



Biorganic Factory Sprl - Chaussée de Ruisbroek, 81 - 1190 Bruxelles  
Tel: 0032 2 649 57 52 - [contact@biorganicfactory.be](mailto:contact@biorganicfactory.be) - [www.biorganicfactory.be](http://www.biorganicfactory.be)  
KBC IBAN: BE09 7370 4478 6357 - TVA: BE 0480.072.596 - RPM Bruxelles





Salade de saison, fromage frais carotte et gingembre  
Fromage de chèvre de région, miel au thym et roquette  
Courgette grillée, paprika doux et verdure  
Speck grillé, poivrons et tzatziki

\*\*\*

### Desserts en portion individuelle (2 pcs/pers)

Yogourt aux fruits  
Riz au lait et cannelle  
Mini clafouti aux prunes  
Ricotta et panna aux brownies  
Mousse d'hiver aux deux citrons  
Mousse de chocolat blanc, amande torréfiée  
Tiramisu au spéculoos et nuage de chocolat amer  
Crumble aux pommes, poires, fruits de saison  
Mousse au chocolat noir - éclat de banane séchée  
Poires caramélisées à la cannelle et ricotta fouettée  
Mini Tartelette au sucre brun, ganache au chocolat noir  
Profiteroles fourrés vanille et nappage de chocolat fondant  
Cake aux pommes, marbré, frangipane-poires en portion individuelles ou grande plaque

### Autres suggestions de saison sur demande

\*\*\*

### Drinks

Softs canette *ISIS/OXFAM/BOS*, ...  
Jus de fruits variés *Pajottenland*  
Eaux plates et pétillantes *Spa*

Vin rouge & blanc (Domaine Auriol - Montmija)

Bières belges bio : Ginette (Pils, fruits rouge, blanche), Gisetite

Café, thé bio & Fair Trade en thermos, tasses, lait, sucre  
(Attention : cette option nécessite une mise en place à 25,00 € HTVA)

Ce document montre un aperçu non-exhaustif des possibilités offertes.

Toutes nos préparations de soupes, salades et certains desserts sont sans gluten.

Pour obtenir une variation de pain/sandwiches sans gluten, un supplément de 1,50 €/pers sera demandé.

La reprise de matériel se fera à votre convenance. Merci de nous restituer tout le matériel, ainsi que les bouteilles en verre consignées.





Pour toute allergie ou restriction alimentaire, n'hésitez pas à nous consulter, nous en tiendrons compte dans notre offre.

## Logistique - Matériel - Personnel

### ❖ Inclus

- Drapeaux avec le descriptif du contenu des préparations (Meat, Veggie, Fish, Pork, ...) pour les sandwiches
- Verrines pour les salades
- Couverts
- Serviettes

## Options

- Vaisselle spécifique (assiette, verre, tasses, ...) + 25,00/bac HTVA
- Personnel + 26,00 €/ 5h minimum de travail / pers HTVA
- Set up + 25,00 HTVA
- Transport hors Bruxelles

En espérant que cette offre corresponde à votre demande, nous vous prions de croire à nos sentiments culinaires éthiques les meilleurs.

**Isabelle Ratzel**  
**Aïko Van Holder**  
**Eva Van Eeckhout**



Biorganic Factory Sprl - Chaussée de Ruisbroek, 81 - 1190 Bruxelles  
Tel: 0032 2 649 57 52 - [contact@biorganicfactory.be](mailto:contact@biorganicfactory.be) - [www.biorganicfactory.be](http://www.biorganicfactory.be)  
KBC IBAN: BE09 7370 4478 6357 - TVA: BE 0480.072.596 - RPM Bruxelles



# Conditions générales

## 1. Application des conditions générales

Toute commande passée avec la sprl Biorganic Factory implique de facto l'acceptation des conditions générales de vente. Toutes conditions particulières dérogeant à celles énumérées doivent émaner uniquement de la sprl Biorganic Factory ou avoir été acceptées par celle-ci, auquel cas aucune autre dérogation ne sera acceptée.

### 1bis. Application des conditions générales dans le cadre des marchés publics

Dans le cadre de marchés publics et/ou réponses à des cahiers spécial des charges, l'offre sera soumise aux règles générales d'exécution des marchés publics et ne sera plus soumise aux conditions particulières de vente de la présente offre.

## 2. Prix

Nos tarifs sont basés sur le nombre de personnes indiquées dans l'offre, tout changement peut avoir une influence sur le budget tel que le nombre de participants à l'événement, les lieux de prestations, le matériel, le personnel... L'offre devra alors être revue et renvoyé par votre personne de contact.

Nos prix sont calculés par personne (prix unitaire) sur base d'un volume théorique de 100 unités. Tous les tarifs proposés s'entendent Hors TVA. Les pourcentages en TVA sont d'application, à savoir : 21% pour les boissons, la logistique, le matériel et le service, 12% pour la nourriture avec service, 6% pour la nourriture en delivery.

## 3. Validité

L'offre est valable pendant 6 mois.

## 4. Confirmation

Pour confirmer votre commande, un mail, courrier officiel ou bon de commande signé de votre part devra nous parvenir 4 semaines avant la date de votre événement ainsi que le paiement de 60% d'acompte pour finaliser votre commande. Toutefois, le délai peut être revu selon l'importance de votre événement.

## 5. Paiement et retard de paiement

Le solde de notre facture sera payé au maximum à 30 jours à date de ladite facture.

En cas de paiement de la facture après la date d'échéance, un intérêt de retard sera automatiquement rajouté et sans préavis. Celui-ci sera déterminé conformément à l'article 5 de la Loi du 02/08/2002 sur la lutte contre le retard de paiement dans les transactions commerciales et sera calculé à partir de l'expiration du paiement à recevoir, soit après les 30 jours date facture.

En cas de refus de paiement, le montant de la créance sera majoré de 10% et avec un minimum de 100,00 €, à titre de rémunération fixe pour les frais de recouvrement, les envois des lettres de mise en demeure, les frais et honoraires d'avocat et des troubles liés au contrôle de crédit commercial.

## 6. Annulation de la commande et de l'offre

Pour toute annulation (y compris circonstances exceptionnelles) à moins de 7 jours ouvrables avant la date de l'événement, un montant équivalent à 70 % de la facture finale vous sera facturé.

### 6bis. Annulation de la commande et de l'offre dans le cadre d'un marché public

Pour toute annulation ou irrégularité du marché, la législation en vigueur pour le bon respect des procédures relatives aux marchés publics est d'application.

## 7. Allergènes

Conformément à l'article 4 - 5 AR 17.07.2014, la législation européenne et l'AFSCA impose que les 14 produits ou substances provoquant des allergies ou des intolérances soient clairement mentionnés et communiqués. Voici la liste des substances étant considérées comme allergènes et qui peuvent se retrouver dans certaines de nos préparations :

Les céréales contenant du gluten (ex : froment, seigle, orge, avoine, épeautre...), les crustacés, les œufs, les poissons, l'arachide, le soja, le lait, les fruits à coque (à savoir amandes, noisettes, noix et pistaches), le céleri, la moutarde, le sésame, les mollusques, le lupin, les sulfites.

Pour toute allergie ou restriction alimentaire, n'hésitez pas à nous consulter, nous en tiendrons compte dans notre offre. Les listes de plats et préparations proposées dans l'offre ne sont pas exhaustives et sur simple demande, nous pouvons fournir des alternatives pour les participants allergiques ou ayant des intolérances.

## 8. Evènement

Tout élément spécifique de décoration ou de fournitures (fleur, lumière, ...) ne sont pas inclus dans cette offre et feront l'objet d'un devis séparé sur simple demande après visite des lieux.

Nos équipes sont formées pour prendre en charge l'organisation globale de votre événement si vous le souhaitez. Des soirées thématiques à la gestion logistique, en passant par la réalisation de plans techniques et de mood board, nous mettrons nos compétences à votre disposition pour mettre en place avec vous un « green event » inoubliable et cela dans nos salles partenaires, chez vous, sous une tente ou n'importe où ailleurs... Suite à votre briefing, un devis détaillé vous sera fourni sur demande.

## 9. Logistique

En fonction du lieu de prestation (salle, bâtiment, ...), les prix peuvent être sujets à modification. Cette offre peut être adaptée en sur base de nouveaux éléments communiqués 5 jours ouvrables avant la date de votre événement.

Un espace de travail suffisant, avec électricité et point d'eau ainsi qu'un parking et un accès fournisseur seront mis à la disposition de nos équipes afin de garantir la bonne mise en place de votre événement.

Après confirmation de votre part, un de nos collaborateurs prendra contact avec vous afin d'organiser un rendez-vous logistique quelques jours avant l'événement.

## 10. Personnel

Notre personnel est habillé en tenue classique : pantalon noir, chemise noire, cravate noire et tablier noir avec ou sans notre propre logo Biorganic Factory « style garçon de café parisien » ou en costume. Toute autre demande peut être discutée avec vos équipes, nous nous adapterons à vos souhaits.

## 11. Nettoyage / Poubelles

Nous apportons toujours nos propres poubelles de tri et nous les reprenons afin de les déposer dans les containers ad hoc en fin d'événement.

Nous prenons en charge le rangement et le nettoyage de l'espace cuisine d'envoi afin qu'il soit rendu dans l'état dans lequel nous l'avons reçu en cas de réalisation d'événement.

Tout le matériel nécessaire à l'événement est repris une fois l'événement terminé.

## 12. Certification

Notre service traiteur est labellisé 100% bio par Certisys qui nous a accordé le label BIOGARANTIE. Nous nous assurons régulièrement de la certification BIOGARANTIE de nos fournisseurs ainsi que de la traçabilité de leurs produits.

Nous privilégions toujours les fruits et légumes de saison ainsi que les produits issus de productions locales respectant les règles du Développement Durable, et valorisant les circuits courts.

Toutes nos boissons sont conditionnées en bouteilles en verre consignées. Nous n'utilisons pas de Tetra pack, et peu de boissons en canette. Le lait est servi en cruche et le sucre en morceau en vrac. Nous privilégions les boissons en distributeurs et l'eau du robinet et nous donnons priorités aux matériaux et contenants ré-utilisables.

## 13. Compensation carbone

En collaborant avec la sprl Biorganic Factory vous bénéficiez d'un service traiteur CO2 Neutre.

Pour cela, une contribution de 0,20 €/pers HTVA est incluse dans nos prix afin de participer aux projets de compensation certifiés par l'UNFCCC au travers de notre collaboration avec CO2logic.

Merci pour la planète !

## 14. Entreprise Eco-responsible

Dans la mesure des règles d'hygiène imposées par l'AFSCA, nous redistribuons les éventuels restes auprès du Samu Social de Bruxelles avec lequel nous avons un accord.

## 15. Compétence juridictionnelle

Pour tout litige, les parties devront d'abord essayer de trouver une solution à l'amiable. Dans le cas contraire, seul le droit belge est applicable et ce sont les tribunaux de l'arrondissement judiciaire de Bruxelles qui seront compétents

