

PRESTATIONS DE SERVICE TRAITEUR



TRAITEUR BIO
GREEN EVENT

WWW.BIORGANICFACTORY.BE



1. Notre Entreprise :

Biorganic Factory est un service traiteur événementiel labellisé 100% bio, éthique et en parfaite adéquation avec les principes du développement durable. Biorganic a comme principale activité l'organisation du catering pour des inaugurations, des congrès, des vernissages d'expositions, des réceptions. Il assure également la livraison de lunch et de boissons. Le service offert se veut adaptable à divers besoins et budgets, tout en apportant sa « green touch ».

1

Le concept est né d'un constat général des trois fondateurs à l'origine du projet: le besoin urgent d'adhérer aux principes du développement durable afin d'assurer l'avenir de notre planète et la protection de l'environnement. Partageant les valeurs du mieux manger, la passion pour les bons produits et les saveurs authentiques, les trois collaborateurs expérimentés et complémentaires, ont vu le développement d'un traiteur 100 % BIO comme une opportunité nouvelle, en accord avec leurs valeurs et compatibles avec leurs expériences professionnelles personnelles. Un chef expérimenté et deux professionnels de l'organisation d'événements se sont donc unis afin d'offrir aux événements un label responsable et de qualité, développant ainsi un concept novateur.

2. Biorganic & le développement durable :

Depuis le début de notre activité, nous avons mis en place une **charte** de respect du développement durable appliquée dans notre pratique quotidienne professionnelle. Cela implique bien entendu, l'utilisation de **produits 100% bio** (certifié par Certisys), la recherche permanente de **producteurs locaux**, l'utilisation de **fruits et légumes de saison**, ... mais aussi la **gestion durable et la mise en place de bonnes pratiques environnementales** au niveau de nos locaux et de notre logistique globale.

Que ce soit dans nos déplacements, la gestion des déchets lors de nos événements, la décoration de nos buffets ou l'utilisation de vaisselle réutilisable, recyclée, recyclable et compostables, et bien d'autres aspects encore.



Afin de rester cohérents avec cette charte de la conception à la finalisation de nos événements, Biorganic Factory compense l'ensemble de ses émissions carbone grâce à la collaboration de **CO²Logic** et à notre participation aux projets CERs.

Pour être complets et cohérents au travers de **tous les aspects du Développement Durable**, et notamment les **aspects sociaux**, nous mettons chaque année en place une action entièrement gratuite à l'attention des SDF de Bruxelles. Fin décembre 2010, nous avons distribué plus de 800 L de soupe au travers de réseaux tels que le Samu Social. Fidèle à ses principes éthiques, Biorganic Factory a participé en janvier 2012, à l'action « **Hiver 2012** » mis en place par la RTBF. Celle-ci nous a mis en contact avec l'association « La Porte Verte » à qui nous avons fourni de quoi préparer 1250 L de soupe ainsi que des tomates pelées bio et des oignons bio.

En septembre 2015, Une fois encore **Biorganic** a organisé en collaboration avec la **plateforme citoyenne (le Collectatif)** et l'équipe de notre restaurant BEL, la livraison de soupe pour les réfugiés du Parc Maximilien et la redistribution des sandwiches non consommés de nos événements.

Parce que pour nous, les pratiques durables sont aussi dans les actions pour les plus démunis.

Enfin, lorsqu'il nous arrive de rester avec des **surplus de nos événements**, nous allons systématiquement les **redistribuer** auprès de ces mêmes **organismes sociaux**, devenus désormais des partenaires.



3. Note conceptuelle :

a. Ingrédients issus de l'agriculture Biologique :

L'ensemble de nos menus sont composés d'ingrédients issus de l'agriculture et de la culture biologique. Les viandes, les charcuteries, les laitages, la crèmerie, les œufs, les fruits et les légumes sont donc **tous certifiés 100% BIO par Certisys**. Cette certification est garantie par le contrôle annuel de nos factures fournisseurs par Certisys.

3

b. La réduction des quantités de viandes et les alternatives végétariennes aux protéines animales.

Dans toutes nos propositions de menus, sandwiches, plats froids ou chauds, nous proposons systématiquement une alternative végétarienne à chaque poste de notre offre. À la demande de nos clients, nous réalisons des menus 100% veggie et parfois même vegan.

c. Fait maison

Parce que nous ne rentrons que des produits frais dans nos ateliers et que nous voulons savoir de quoi sont composées nos préparations, celles-ci sont entièrement faites maison. Notre personnel de cuisine est composé de professionnels ayant l'amour du produit et dont l'objectif est de faire partager la passion du bon, du beau et du goût aux plus grands nombres.

d. L'élevage en plein air, respectueux du respect du bien-être animal

Afin de rester cohérent avec l'identité de notre entreprise, nous continuerons de travailler avec des fournisseurs qui favorisent l'élevage en plein air (ex : œufs) et qui sont soucieux du respect du bien-être animal et d'offrir ainsi à nos clients des produits de bonnes qualités.

e. Le respect de la saisonnalité des aliments/local

Nous nous fournissons principalement dans des centrales d'achats, coopératives, ou fournisseurs locaux qui nous permettent d'avoir accès à de grandes quantités de produits issus de productions locales et biologique en respectant des budgets raisonnables.



f. La gestion des déchets

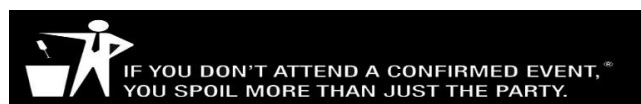
Avant chaque événement, nous organisons un briefing précis avec notre personnel de salle et de cuisine présents sur l'événement afin de rappeler nos politiques en termes de gestion des déchets.

En effet, celle-ci s'applique aussi bien dans notre pratique quotidienne dans nos ateliers et locaux administratifs que lors de nos déplacements dans des salles en Belgique.

Nous nous informons toujours des possibilités de recyclage dans les salles que nous occupons et emportons toujours des sacs de tri adaptés avec poubelles ad hoc sur tous nos events.

g. Le gaspillage alimentaire

Notre expérience sur de nombreux événements nous permet d'évaluer au mieux les quantités en fonction du nombre de personnes et du type d'événements demandés. Dès lors nous conseillons nos clients tout au long de notre collaboration de la mise en œuvre de leur event afin d'éviter le plus possible le gaspillage. Nous appliquons le logo « Don't spoil the party » sur toutes nos offres comme petit clin d'œil « reminder » afin de les inciter à demander des confirmations de participation lors de la mise en place de leur event et d'éviter ainsi au maximum les « no show ».



h. Poissons issus de la pêche durable et certifié MSC

Tous les poissons proposés dans nos menus en préparation chaudes ou froides dans les salades et sandwiches sont uniquement des poissons certifiés MSC (avec garantie sur la facture de nos fournisseurs)



OFFRE DETAILLEE : carte et prix

Concept :

- Lorsque **plusieurs prestations** sont assurées sur la même journée ou qu'un évènement se déroule sur plusieurs jours, nous veillons à varier le menu afin de ne pas servir les mêmes entrées, sandwiches, plats froids et chauds et desserts aux participants. Les listes proposées ci-dessous sont donc des exemples susceptibles de varier selon les saisons et le type d'évènement.
- Les listes proposées ci-dessous ne sont pas exhaustives et sur simple demande, nous pouvons fournir **des alternatives pour les participants allergiques au gluten, lactose, noix, etc...**
- Tous nos buffets sont accompagnés de tableau/panneaux/drapeaux avec le descriptif du contenu des préparations en FR, NL et EN
- **Les tarifs proposés s'entendent Hors TVA** et sont valables pour des évènements à partir de 100 participants.
- Pour les évènements de **moins de 100 participants**, les tarifs seront **majorés** afin de couvrir les frais de personnel, de logistique et de transport incompressibles.
- Nous proposons **des prix dégressifs** pour certains évènements de **plus de 200 participants sur base des packages**
- **Pour toute prestation à l'unité**, merci de nous consulter. Il se peut qu'un supplément de personnel vous soit demandé en fonction de la salle et du nombre de personnes présentes
- Pour toute offre personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous faire **une offre sur mesure**.

5



APERCU des possibilités

Ce document constitue un exemple des possibilités offertes mais ne représente pas une offre complète.

Prestations à l'unité sur base de 100 pers Service*, logistique** et matériel*** inclus

6

1. Accueil café (Pas possible seul sans autre service)	7,00 €/pers
2. Pause-café (Pas possible seul sans autre service)	5,00 €/pers
3. Walking Lunch buffet sandwiches avec boissons softs	25,00 €/pers
4. Walking Lunch buffet chaud avec boissons softs	34,00 €/pers
5. Walking diner avec boissons open bar	45,00 €/pers
6. Diner assis (3 services) + boissons	à partir de 55,00 €/pers
7. Drink Light	16,00 €/pers
8. Cocktail Premium	20,00 €/pers
9. Cocktail VIP	26,00 €/pers

Pour les prestations à l'unité, des frais de logistique et mise en place peuvent vous être demandés en fonction du lieu de prestation et des demandes logistiques (set up) spécifiques.

Les prix à l'unité s'entendent HTVA.



Packages pour journée sur base de 100 pers
Service*, logistique et matériel*** inclus**

FORMULE 1 :	Accueil ou pause-café + walking lunch froid	29,00 €/pers
	Accueil ou pause-café + walking lunch chaud	35,00 €/pers
FORMULE 2 :	2 pauses café (a.m et p.m) + walking lunch froid	32,00 €/pers
	2 pauses café (a.m et p.m) + walking lunch chaud	38,00 €/pers
FORMULE 3:	3 pauses café (2 a.m et 1 p.m) + walking lunch froid	34,00 €/pers
	3 pauses café (2 a.m et 1 p.m) + walking lunch chaud	40,00 €/pers
FORMULE 4:	2 pauses café + walking lunch froid + cocktail light (1h)	44,00 €/pers
	2 pauses café + walking lunch chaud + cocktail light (1h)	50,00 €/pers
FORMULE 5:	3 pauses café + walking lunch froid+ cocktail light (1h)	46,00 €/pers
	3 pauses café + walking lunch chaud+ cocktail light (1h)	52,00 €/pers
FORMULE 6:	2 pauses café + cocktail VIP (1h)	34,00 €/pers
FORMULE 7:	Cocktail Premium + walking dinner chaud	55,00 €/pers
FORMULE FULL ALL DAY:	3 pauses café + walking lunch froid + cocktail + walking dinner	76,00 €/pers
	3 pauses café + walking lunch chaud + cocktail + walking dinner	82,00 €/pers

Les eaux pour orateurs sont incluses sur demande dans toutes les formules

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE SUR MESURE, MERCI DE NOUS CONSULTER

Les prix des packages s'entendent HTVA



* : **Personnel de salle**

Le personnel logistique, de salle et de cuisine nécessaire au bon déroulement de votre événement est inclus dans nos prix.

Le coût du personnel qui est intégré à nos offres est basé sur le tarif officiel de **26,00 €/h Htva (21%)**. Tout notre personnel est déclaré et en ordre d'ONSS.

Le déplacement, le transport, le montage et le démontage de vos événements sont compris dans nos prix de prestation à l'unité comme dans les packages tel que décrit ci-dessus.

Pour toute commande de personnel supplémentaire lors d'un événement, nous vous facturons le service au prix indiqué ci-dessus (26 €/h Htva) et pour une durée minimum de 5h de prestation (incluant le transport, montage et démontage de votre événement).

Le nombre de barmans et serveurs sera adapté en fonction du nombre définitif de participants de votre événement. Vous recevrez un détail /poste de travail et un planning précis lors de chaque prestation.

** : **Logistique**

Toute la logistique nécessaire au bon déroulement de votre événement est incluse dans nos prix.

Des mange-debout avec nappage stretch (noir, blanc, chocolat) ou toute autre couleur au choix seront mis à votre disposition lors de votre événement.

Des tables de bar et de buffet nappées de noir ou blanc seront également disposées harmonieusement dans l'Atrium et inclus dans nos prix.

Le nombre de mange-debout, de buffets et de bars sera adapté en fonction du nombre définitif de participants de votre événement. Sur demande, vous recevrez un plan détaillé de mise en place tenant compte des contraintes de l'espace et respectant les règles de sécurité de votre bâtiment lors de chaque prestation.



*** : Matériel

Tout le matériel nécessaire au bon déroulement de votre événement est inclus dans nos prix.

Le matériel de service : tant le **matériel de cuisine**, four d'envois, induction, table de débarrassage, ... que le **matériel de salle** : plats, chauffe-plat, couvert de service, poubelles de table, serviettes en papier FSC, mini cactus, panneaux descriptifs,... sera fourni et est inclus dans nos prix à la prestation et dans les package.

La vaisselle, les verres, les couverts en matériaux réutilisables (verre, faïence, inox, ...) sont fournis et inclus dans nos prix à la prestation et dans les package.

Chez Biorganic, nous sommes aussi attentifs au bon qu'au beau. C'est pourquoi nous renforçons régulièrement notre palette de verrines, récipients, bols, assiettes, verres, ... afin d'offrir aux participants de nos événements des prestations hautes en couleur et visuellement attractives, **parce qu'on mange aussi avec les yeux**

Tout notre matériel est recyclable et réutilisable. Lavé dans nos locaux dans notre plonge professionnelle.

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.

Suite à votre briefing, un devis détaillé reprenant les différentes prestations demandées vous sera fourni sur demande.

Des photos avec des prestations réalisées peuvent vous être fournies sur demande ou consultées sur notre site ou notre page Facebook.



Détails prestations à titre d'exemple

Accueil café

Service buffet - ½ h

Café bio & *Fair trade*

Assortiment de thé bio et *Fair trade* : thé vert, infusion, ...
Lait et sucre bio et stevia

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Spa*

Cruche d'eau du robinet à disposition sur demande

Assortiment de mini viennoiseries (1,5 Pc/pers) : pain aux raisins, au chocolat, croissant, couque suisse, ...

Corbeille de fruits frais

Pause café AM & PM

Service buffet - ½ h

Café bio *Fair trade*

Assortiment de thé bio *et Fair trade* : thé vert, infusion, ...
Lait et sucre bio et stevia

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Spa*

Cruche d'eau du robinet à disposition sur demande

Assortiment de biscuits, mini cakes maison : sablé, au zeste d'orange, au chocolat, ...



Walking lunch buffet sandwiches + boissons

Service buffet - 1 ½ h

Nous vous composerons un assortiment sur base des propositions ci-dessous et des aliments de saison disponibles au moment de votre événement

Bar à soupes (chaude ou froide) de saison

Servies en soupière + bol - prêtes à boire

Crème de chicon, carottes-curry et lait de coco, soupe indienne, potimarrons-coriandre, courgettes-menthe, Gaspacho, ...

Panier de pain

OU

Assortiment de salades (en tajine, grands bols, ...)

- Salade grecque à la feta ✓
- Salade paysanne au poulet
- Salade de lentilles à l'orientale ✓
- Salade de pois chiches à l'oriental ✓
- Salade de blé germé aux haricots verts ✓
- Salade Fettouche au fromage de chèvre ✓
- Boulgour aux agrumes et scampis sautés
- Spirelli au pesto rouge et tomates séchées ✓
- Salade de betterave à la feta et ciboulette ✓
- Quinoa indigène en taboulé aux baies d'acérola ✓
- Salade de riz sauvage, maïs et petits pois verts ✓
- Salade carotte au thym, vinaigrette de miel et raisins secs ✓
- Salade de pommes de terre à l'aneth et filet de maquereau
- Gnocchi froid sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan ✓
- Salade de fenouil cru aux vifs d'orange et origan jaune et graines de lin ✓
- Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression ✓
- Salade au chèvre, noix et pommes de nos Ardennes - vinaigrette au miel de fleur ✓



Assortiment de morceaux de baguette, sandwichs mous (4 pces/pers)
Servis sur plateau en bois/bambou & ardoises

Œuf mimosa
Chorizo et tomates
Américano au tofu - tomates V
Seitan au curry - tomates cerise V
Poulet et parmesan, huile d'olive
Houmous, ciboulette, radis & câpres V
Mousse de chèvre - paprika - roquette
Tarama - crudités de saison (*poisson*)
Mozzarella di buffala et tomates et pesto V
Purée de broccoli et courgettes grillées crudités V
Salade de poisson blanc à la mayonnaise et poireaux
Bresaola (beef) - alfalfa - comcombre et huile d'olive
Fromage de chèvre de région, miel au thym, roquette V
Jambon cuit avec du fromage blanc light et fines herbes
Fromage de chèvre, tomates séchées et herbes fraîches V
Jambon cru Ganda et parmesan - huile d'olive extra vierge
Fromage Gouda avec salade et mayonnaise maison V
Aubergine - courgette - roquette - tapenade d'olives noires V
Filet de poulet-courgettes grillées, sauce yaourt et coriandre fraîche
Etc...

Assortiment de mini wraps (3 pces/pers)

Houmous et roquette
Guacamole, poulet & cheddar
Mousse de chèvre et pesto rouge
Saumon fumé, crème légère aigrelette, concombre
Fromage de chèvre de région, miel au thym, roquette
Jambon à l'os avec du fromage blanc light et fines herbes

** : Les garnitures des sandwichs et des mini wraps sont adaptées au fil des saisons.
Exemple : Pas de tomates en Hiver mais plutôt des pousses germées en décoration.*

Les plateaux en bois et/ou bambou et les ardoises sur lesquels sont dressés les sandwichs sont compris dans nos prix et seront repris non lavés après événement.



Assortiment de dessert en « Grab & Go » (2 pces/pers)

Choux à la crème
Mini cakes maison
Mini éclairs chocolat ou vanille
Plaque de cake au zeste d'orange, noix-raisins secs, ...
Tartelettes aux fruits de saison, au caramel, chocolat
Réduction de gâteau opéra
Boding nature et chocolat
Dés de brownie & ricotta
Panier de fruits frais
Yaourts
...

&

Boissons : OPEN BAR
Service bar

Softs : *Oxfam, Bos, Bionin, Isis ...*

Distributeur d'eaux aromatisées & iced tea maison:
concombre-anis étoilé, gingembre-lime, rose-lavande, pamplemousse-menthe,...
thé vert-gingembre-lime, rooibos aux fruits

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Spa*

Café, thé

Cruche d'eau du robinet à disposition sur demande

Supplément vin et bière : + 3€/pers Htva

Vin blanc et rouge (*Montmija La chapelle - Pays d'Oc*)

Bière belge bio : *Ginette (Pils, blanche, Fruits rouges)*
Brasserie de la Senne, Dupont, ...



Walking lunch buffet chaud + boissons :

Service buffet - 1 ½ h

Nous vous composerons un assortiment sur base des propositions ci-dessous et des aliments de saison disponibles au moment de votre événement

Bar à soupes (chaude ou froide) de saison

Servies en soupière + bol - prêtes à boire

Crème de chicon, carottes-curry et lait de coco, soupe indienne, potimarrons-coriandre, courgettes-menthe, Gaspacho, ...

Panier de pain

OU

Assortiment de salades (en tajine, grands bols, ...)

- Salade grecque à la feta ✓
- Salade paysanne au poulet
- Salade de lentilles à l'orientale ✓
- Salade de pois chiches à l'oriental ✓
- Salade de blé germé aux haricots verts ✓
- Salade Fettouche au fromage de chèvre ✓
- Boulgour aux agrumes et scampis sautés
- Spirelli au pesto rouge et tomates séchées ✓
- Salade de betterave à la feta et ciboulette ✓
- Quinoa indigène en taboulé aux baies d'acérola ✓
- Salade de riz sauvage, maïs et petits pois verts ✓
- Salade carotte au thym, vinaigrette de miel et raisins secs ✓
- Salade de pommes de terre à l'aneth et filet de maquereau
- Gnocchi froid sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan ✓
- Salade de fenouil cru aux vifs d'orange et origan jaune et graines de lin ✓
- Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression ✓
- Salade au chèvre, noix et pommes de nos Ardennes - vinaigrette au miel de fleur ✓



Buffet de Plats chauds En chauffe-plat

Assortiment de quiches
Assortiment de pizzas
Chicons au gratin - purée
Salade liégeoise tradition
Saucisse de volaille - wok de légumes
Filet de dorade -sauce vierge et julienne de légumes
Tajine de poulet aux olives et citron confit - couscous/riz
Lasagne variés : ricotta, bolognaise, saumon-épinards, veggio....

15

OPTION VEGGIE

Chili con seitan
Gratin de légumes oubliés
Falafel traditionnel au houmous et pain marocain
Boulettes de tofu à la sauce tomate - pates karmut
Hamburger aux légumes de saison, petits pois, couscous, soja & curry
Marmite de seitan aux légumes croquants et pousses de soja - sauce aigre-douce

Assortiment de dessert en « Grab & Go » (2 pces/pers)

Choux à la crème
Mini cakes maison
Mini éclairs chocolat ou vanille
Plaque de cake au zeste d'orange, noix-raisins secs, ...
Tartelettes aux fruits de saison, au caramel, chocolat
Réduction de gâteau opéra
Boding nature et chocolat
Dés de brownie & ricotta
Panier de fruits frais
Yaourts



Boissons : OPEN BAR Service bar

Softs : *Oxfam, Bos, Bionina, Isis ...*

Distributeur d'eaux aromatisées & iced tea maison:
concombre-anis étoilé, gingembre-lime, rose-lavande, pamplemousse-menthe,...
thé vert-gingembre-lime, rooibos aux fruits

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Spa*

Café, thé

Cruche d'eau du robinet à disposition sur demande

Supplément vin et bière : + 3€/pers Htva
Les softs et jus peuvent être remplacés par le vin sans supplément

Vin blanc et rouge (*Montmija La chapelle - Pays d'Oc*)

Bière belge bio : *Ginette (Pils, blanche, Fruits rouges)*
Brasserie de la Senne, Dupont, ...



Walking dinner + open bar:

Service buffet - 2 ½ h

Nous vous composerons un assortiment sur base des propositions ci-dessous et des aliments de saison disponibles au moment de votre événement

Les plats seront présentés sous forme de buffets et d'échoppes afin d'offrir un plus grand choix et d'éviter au maximum les files et encombrements.

Nous vous proposons de faire un choix parmi les propositions suivantes de plats froids et de plats chauds : le nombre de plats sera défini en fonction du nombre de personnes

17

COMPOSER VOTRE BUFFET

Echoppe de dégustation froide

Verrines, petites assiettes prêtes à manger

Bouchée de banane au jambon cru Ganda
Les miroirs de sushi, sashimi, california rolls
Filet de maquereau et sa mousse de petits pois
Verrine de mousse de betterave au saumon fumé
Pics de scampis aux graines de sésame et pavots
Verrine de tartare de saumon cru aux fruits exotiques
Mini brochette de poulet mariné au cumin - sauce soja
Cubes de saumon cru aux graines Chia et pommes acidulées
Tartare de bœuf coupé au couteau « spécial du chef » en verrine
Mousse de truite fumée de nos régions et dés de pommes acidulées
Le ceviche de poisson blanc aux piments doux, coriandre, lime et fruits exotiques en verrine

Echoppe Salade mania

En tajine colorée, petits pots weck, verrines

Salade de riz exotique
Salade de pois chiches à l'oriental
Quinoa aux poivrons et oignons rouges
Taboulé Marocain : menthe & citron vert
Spirelli au pesto rouge et tomates séchées
Salade californienne aux agrumes et scampis
Salade de lentille corail au cumin et carottes
Boulgour aux agrumes et scampis sautés & lime
Salade de bœuf façon thaï: coriandre, gingembre et lime
Salade de pommes de terre à l'aneth et hareng fumé en verrine
Fenouil braisé au vin blanc, vinaigre et graines de cumin et agrumes
Gnocchi froid sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan
Les carottes de couleur différentes au thym, vinaigrette de miel et raisins secs
Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression

Biorganic Factory Sprl – Chaussée de Ruisbroek, 81 - 1190 Bruxelles

KBC BE09 7370 4478 6357 - **TVA** : BE 0480.072.596 - RPM Bruxelles

Tel: 00 32 2 649 57 52 – contact@biorganicfactory.be – www.biorganicfactory.be



Salade de fenouil croquante vif de pamplemousse rose et menthe fraîche
Salade au chèvre, noix et pommes de nos Ardennes - vinaigrette au miel de fleurs V

Echoppe entre Terre & Mer

Assortiment de plats chauds (chauffe-plat)

Tajine de poisson au citron et coriandre
Cassolette de scampis au curry et lait de coco
Carré de lasagne de saumon - ricotta - épinards
Filet de sandre cuit sur peau, émincé de fenouil anisé et pommes château
Filet de dorade - sauce vierge et julienne de légumes en casserole de cuivre sur buffet
Pâtes bicolores à l'encre de seiche et nature, curry doux et coriandre
Mi-cuit de filet de maquereau frais légèrement badigeonné au mirin
Médailon de colin au ramanache, sauce au Chardonnay

Tajine de poulet au citron confit et olives vertes
Courgette farcies des maîtres fromagers - riz pilaf
Tajine de poulet aux amandes et abricots secs - semoule de blé
Aiguillettes de canard caramélisées - gratins de légumes du sud
Blanc de poulet à l'italienne, légumes de saison & pommes de terre sautées
Le comptoir des burgers « street food » : poulet, bœuf, veggie & potatoes aux herbes
Wok de porc/boeuf au curry jaune - brunoise de légumes et soja *en live cooking*
La noodle soup : avec accompagnement au choix : porc, scampi, poulet + légumes & seitan

Echoppe Made in Belgium

Assortiment de plats chauds (chauffe-plat)

Carbonnade à la flamande
Ballekes à la marollienne
Stoemp saucisses paysanne
Waterzooï de poulet en marmite
Poisson de la Mer du Nord au vert
Cassolette de moules au curry léger
Revisité de boudin blanc et noir et sa compote de pommes maison



Option veggie

Assortiment de plats chauds (chauffe-plat)

Chili con seitan
Couscous végétarien
Aubergines alla parmigianna
Cannelloni farci ricotta-épinards - sauce crème tomatée
Hamburger aux légumes d'automne, petits pois, couscous, soja & curry

Echoppe de desserts

Assortiment de mini plaisirs sucrés : (3 pc/pers)

Mini Merveilleux
Crème brûlée à la vanille fraîche
Panna cotta et coulis de mangue
Riz au lait de coco graines de grenade
Mousse de chocolat blanc, amande torréfiée
Verrine de pavlova aux fruits rouges et meringue
Tiramisu au spéculoos et nuage de chocolat amer
Mousse au chocolat noir - éclat de banane séchée
Crumble à la compote de pommes/poires de nos régions
Mini Tartelette maison au sucre brun, citron meringué, ...
Profiteroles fourrés vanille et nappage de chocolat fondant

19

Toutes nos préparations peuvent être servies en portions individuelles, prêtes à manger : mini cassolette, mini marmites : supplément de 2,50 €/pers Htva.

Toutes nos préparations peuvent être servies en portion individuelles et servies sur plateau en flying dinner (VIP option) avec supplément de 7,00 €/pers Htva afin de couvrir les frais de personnel supplémentaire pour ce type de prestation



Boissons : OPEN BAR Service bar

Vin blanc et rouge bio (*Elegantly Organic Pays d'Oc*)

Bière belge Bio et artisanale : **Ginette** (pils, blanche, fruits rouge) et **Brasserie de la Senne**

Distributeur d'eaux aromatisées & iced tea maison:
concombre-anis étoilé, gingembre-lime, rose-lavande, pamplemousse-menthe,...
thé vert-gingembre-lime, rooibos aux fruits

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Spa*

Café, thé bio & Fair trade

*Toute heure de bar supplémentaire entamée sera facturée à
6,00 €/pers Htva avant minuit et 8,00 €/pers Htva après minuit.*



Repas assis: menu 3 services + boissons

Service à table cette prestation demande un complément logistique de table, chaises nappages, non inclus dans le prix

Composez votre menu sur base des propositions ci-dessous et des aliments de saison disponibles au moment de votre événement

ENTREE

Aumône de saumon sauvage mi-cuit,
Racines légèrement confites, son siphon de jeunes poireaux

Terrine de petites moules au safran et feuille d'épinards
Crème aigrelette. **(light)**

Filets de maquereaux - jets de petits pois gourmands -
l'huile de colza - vinaigre de pomme - fleurs de saison

Tagliata de veau et bœuf **(cuit à basse température)**
Parmesan Reggiano en copeaux et pignons torréfiés et capucines

Tartare de légumes maraîcher au vinaigre balsamique,
espuma de betterave rouge et tuile de Regiano **(veggie)**

PLAT

Croustillant de loup de mer sauvage cuit sur peau
Sauce vierge - tatin de légumes du Sud et pommes de terre

Filet de limande-sole aux pointes d'asperges (en saison)
Beurre monté aux fines herbes fraîches - bettes de Nivelles

Filet de merluche, légumes de saison avec du beurre de citrouille,
pommes de terre vapeur et persil frais **(light)**

Poitrine de jeune "Coq des prés" cuite à basse température, infusion de basilic.
Petite cassolette de légumes du moment, Pommes saladaises

L'émincé de magret de canard Mulard, jus serré au vin de Bourgogne,
Chicorée caramélisée et espuma de pommes de terre fumées

Escalope de seitan, surplombant une petite lasagne d'aubergine à la scamorsa,
Herbette des prés au shiso pourpre. Espuma tiède au vert **(veggie)**



DESSERT

Palette de 4 mini desserts de saison

Déclinaison en trilogie autour du chocolat amer

Gratin minute d'agrumes pomelo, orange et pamplemousse (light)

Notre moelleux au chocolat Bio Fairtrade ,
One shot de vanille au sel de Guérande et son caramel salé

Glace turbinée chez Biorganic à la banane caramélisée
Mini brioche toastée

Mille feuilles de fruits rouges au chocolat noir - poire en compote

&

Petits pains: nature, sésame, pavots

Nos menus peuvent être adaptés en fonction de votre demande

BOISSONS pendant le DÎNER ASSIS

Service à table sur base d'1/2 bouteille/pers

Vin blanc et rouge bio (*Elegantly Organic Pays d'Oc*)

Eaux plate et pétillante *Spa*

Bar à café et thé BIO
(*service à table sur demande*)



Drink Light
Service bar - 1h00

Vin blanc et rouge bio (*Montmija La chapelle - Pays d'Oc*)

OU

Bière belge bio : *Ginette (Pils, blanche, Fruits rouges)*
Brasserie de la Senne, Dupont, ...

Option Cava : 1 coupe de Cava MiSolFa brut Bio : 4.00€/pers Htva

Distributeur d'eaux aromatisées & iced tea maison:
concombre-anis étoilé, gingembre-lime, rose-lavande, pamplemousse-menthe,...
thé vert-gingembre-lime, roibos aux fruits

Eaux plate et pétillante *Spa*

Sur les mange-debout en alternance

Vase de légumes croquants - Trio de sauces maison
Ravier de houmous et languette de pain
Pic de boudin blanc et noir
Chips Oxfam : sel, paprika
Cacahuètes salées
Chips de légumes
Olives

Toute heure de bar supplémentaire entamée sera facturée à 5,00 €/pers avant minuit et à 7,00 €/pers après minuit.



Cocktail Premium

Service bar - 1h00

1 Kir vin blanc - crème de cassis

Vin blanc et rouge bio (*Montmija La chapelle - Pays d'Oc*)

Bière belge Bio : *Ginette (pils, blanche, fruits)*

OU

1 coupe de Cava MiSolFA brut Bio (à la place du kir, vin et bière)

Assortiment de jus variés **Pajottenland**

Eaux plate et pétillante *Spa*

Sur les mange-debout en alternance

Chips de légumes

Mix de fruits secs

Assortiment d'olives

Chips Oxfam : sel, paprika

Vase de légumes croquants - Trio de sauces maison

Nous composerons un assortiment varié sur base des propositions ci-dessous et des produits de saison disponibles le jour de votre événement

Assortiment de Bio-dégustations froides - (3 pcs/pers)

Service plateau et petits buffets

Quenelle de carottes et chips de chorizo

Espuma de tomates séchées en verrine

Brunoise de poire et sa mousse de Roquefort

Bouchée de banane au jambon cru Ganda

Filet de maquereau et sa mousse de petits pois

Verrine de mousse de betterave au saumon fumé

Trio de mousse de légumes de saison - pousses germées

Mousse de chèvre aux raisins secs émietté de pain d'épices

Cubes de saumon cru aux graines Chia et pommes acidulées

Mini wraps de saumon fumé - sauce aigrette - bâton de concombre

Le ceviche de poisson blanc aux piments doux, coriandre, lime et fruits exotiques en verrine

Toute heure de bar supplémentaire entamée sera facturée à 5,00 €/pers avant minuit et à 7,00 €/pers après minuit.

Biorganic Factory Sprl – Chaussée de Ruisbroek, 81 - 1190 Bruxelles

KBC BE09 7370 4478 6357 - **TVA** : BE 0480.072.596 - RPM Bruxelles

Tel: 00 32 2 649 57 52 – contact@biorganicfactory.be – www.biorganicfactory.be



Cocktail VIP

Service bar et plateau - 1h00

1 coupe de Cava brut MiSolFa Brut Bio

Option champagne Piollot Brut Reserva : + 4.00 €/pers htva (à la place du Cava)

Vin blanc et rouge bio (*Montmija - Domaine Auriol*)

Bière belge Bio : *Ginette (pils, blanche, fruits)*

Assortiment de jus variés **Pajottenland**

Eaux plate et pétillante *Spa*

Sur les mange-debout en alternance

Assortiment d'olives

Vase de légumes croquants - Trio de sauces maison

Nous composerons un assortiment varié sur base des propositions ci-dessous et des produits de saison disponibles le jour de votre événement

Assortiment de Bio-dégustations froides - (4 pcs/pers)

Service plateau et petits buffets

Quenelle de carottes et chips de chorizo

Espuma de tomates séchées en verrine

Brunoise de poire et sa mousse de Roquefort

Bouchée de banane au jambon cru Ganda

Filet de maquereau et sa mousse de petits pois

Verrine de mousse de betterave au saumon fumé

Trio de mousse de légumes de saison - pousses germées

Mousse de chèvre aux raisins secs émietté de pain d'épices

Cubes de saumon cru aux graines Chia et pommes acidulées

Mini wraps de saumon fumé - sauce aigrelette - bâton de concombre

Le ceviche de poisson blanc aux piments doux, coriandre, lime et fruits exotiques en verrine

Assortiment de bio-dégustations chaudes (4 pcs/pers)

Service plateau

Triangle de crispy ham & cheese

Croustillants de légumes de saison

Tortilla aux poireaux en mini cubes

Mini pizza mozzarella et olives noires

Roulé feuilleté à la ricotta et tapenade d'olives

Mini brochette de poulet mariné au cumin - sauce soja

Verrine de crème florentine (épinards) à l'huile de noisette et sa noisette rôtie

La tasse de cappuccino de carottes tiède, flottant de crème à la pointe de curry indien



Toute heure de bar supplémentaire entamée sera facturée à 5,00 €/pers avant minuit et à 7,00 €/pers après minuit.
Option sucrée sur demande



Informations pratiques-Logistique - Conditions générales de vente

- Personnel :** Le personnel de salle (FR-NL-EN) et de cuisine nécessaire au bon déroulement de votre événement **est inclus** dans cette offre pour la durée de votre événement. (cfr. description ci-dessus).
- Fournitures :** 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 et visite des lieux quelques jours avant l'événement.
- Nettoyage :** Nous prendrons 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.
- Nous apportons toujours nos propres poubelles (tri) et nous les reprenons afin de les déposer dans les containers ad hoc en fin d'événement.
- 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.





Compensation carbone :

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

Pour cela, une contribution de 0,20 €/pers 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!



Entreprise Eco-responsable :

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.

Confirmation des offres clients :

Pour confirmer votre commande, un mail ou courrier officiel (bon de commande) signé de votre part devra nous parvenir minimum 2 semaines avant la date de votre événement ainsi que le paiement de 60% d'acompte pour finaliser votre commande.

Le solde de notre facture sera payé au maximum à 30 jours à date 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 calculée 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 €, 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.

Annulation :

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



Annulation commande client :

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.

Les prix :

Nos prix sont calculé/pers (Prix unitaire) sur base d'un volume théorique de 100 unités.

Les prix s'entendant **HTVA :**

- **21% pour les boissons, la logistique, le matériel et le service**
- **12% pour la nourriture avec service**
- **6% pour la nourriture en delivery**

Validité :

Offre valable pendant 6 mois.

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

The Biorganic Factory Business Team
Isabelle, Aïko, Natalia, Eva



Have a look at our Facebook page for some pictures, ideas of our buffets, cocktails, walking dinner,... & other events:

PLEASE LIKE: [Biorganic Factory Traiteur 100% Bio](#)

