



CLIENT

Offre N°: TYPE Date de l'offre: 2016

Concerne : Delivery **full Bio** -

Date : A préciser

Lieu : Bruxelles

Horaire de livraison : A préciser

Nb de personnes: min 20 pers ou 250 €Htva ( à confirmer 2 jours avant livraison)



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

**FORMULE 1 (business package + softs) :**

**Salades/verrines + sandwichs + tartines + wraps + dessert + softs: 19,50€/pers**

**FORMULE 2 (business package) :**

**Salades/verrines + sandwichs + tartines + wraps + dessert: 17,80 €/pers**

**FORMULE 3 : zak/verrines + sandwichs + tartines + wraps : 15,00 €/pers**

**FORMULE 4 : Sandwichs + tartines + wraps + dessert: 14,00 €/pers**

**FORMULE 5 : Soupe + sandwichs + dessert + softs: 16,90 €/pers**

**FORMULE 6 : Sandwichs + tartines + wraps + dessert + softs: 16,90 €/pers**

**FORMULE 7 : sandwichs (5pcs) + dessert + softs 14,00 €/pers**

**FORMULE 8 : sandwichs (5pcs) + dessert 11,50 €/pers**

**FORMULE 9 : sandwichs (5pcs-assortiment sur plateau) + softs 9,90 €/pers**

**FORMULE 10 : sandwichs (5pcs-assortiment sur plateau) 7,50 €/pers**

**FORMULE 11 : assortiment de zakouskis/verrines (5pcs) 11,00 €/pers**

**Prix dégressif pour grand groupe à partir de 150 pers**

Ce document montre un **APERCU** des possibilités offertes mais ne représente pas une offre complète. Nous vous composerons un assortiment sur base des propositions ci-dessous et des produits de saison bio disponibles au moment de votre événement.

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, etc...

Toutes nos livraisons de sandwichs sont accompagnés de drapeaux avec le descriptif du contenu des préparations (Meat, veggie, Fish, Pork, ...)



### Soupe du jour

Livrée avec soupière électrique, bol, cuillère et pain  
(Cette option demande une mise en place par nos services au tarif de 25€)

**Petite salade en pot Weck ou verrines - 2 pcs/pers-**  
**les salades peuvent être servies en grand plats (choix en fonction des saisons)**

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  
Salade de thon MSC aux fruits exotiques  
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 de fenouil aux vifs d'orange et origan jaune  
Salade de riz sauvage, poireaux et jambon d'Ardennes  
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  
Gnocchi froid 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  
Petit Weck et sa salade de brocolis - vif de pamplemousse rose et menthe fraîche

**Assortiment de mini sandwiches/baguette/triangle de pain de mie - différents types de pain**  
**(sésame, pavots, nature, oignons, ...) - 5 pcs/pers**

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

Ratatouille provençale - roquette  
Jambon cuit - riz - sauce cocktail maison  
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  
Paires 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-paires en portion individuelles ou grande plaque

### *Autres suggestions de saison sur demande*

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.



**Pour les formules avec softs : base de 2 verres/pers : (valeur :+3,50 /prs)**

Softs canette *ISIS/OXFAM/BOS*, ... - Jus de fruits variés *Pajottenland* - Eaux *Chaudfontaine*

Plusieurs options : merci de préciser lors de votre commande

- A/Grande bouteilles de jus Pajottenland
- B/Grande bouteilles de jus Pajottenland + Gde bouteille eau pétillante/plate (verre consigné)
- C/assortiment de softs individuels (canettes variées : Oxfam, Bos, ...)
- D/assortiment de softs individuels (assortiment de petites bouteilles de jus Pajottenland)
- E/ vin rouge & blanc (*Domaine Auriol - 2014*): + 4,00 €/pers OU 10,00 €/bout entamée
- F/ Bières Bio Ginette (*Pils, blanche, fruits rouges, Triple*): + 3,00 €/bout (verre non consigné)

**A cocher :**

- Avec verres (softs, bière, vin)       Sans Verres
- Avec mise en place (25 €/h)       Avec service y compris mise en place (min 5h00 - 25 €/h/pers)

**OPTION : Café, thé bio & Fair Trade : + 2,50 €/pers avec thermos, tasses, lait, sucre**  
**Cette option nécessite une mise en place à 25 €**

Les couverts, pour les verrines, salades, desserts seront fournis

Les serviettes seront fournies



## Logistique

**Livraison :** inclus dans l'offre (pour un min de 250 €) sur la Région de Bruxelles-Capitale. En dehors de Bruxelles : tarif sur demande

**Pour toute commande inférieure à 250 € Htva : 40,00 € de livraison vous seront facturés**

La livraison sans mise en place se fait en bac traiteur au Rez-de-chaussée de votre immeuble.

Pour toute demande de mise en place de votre buffet, un forfait de 25€/h/pers vous sera facturé.

**Personnel:** Le personnel de salle n'est pas inclus dans cette offre mais peut vous être proposé au tarif de 25,00 €/h pour un service min de 5h00.

**Matériel:** Tout le matériel de service nécessaire est inclus dans cette offre.

**Le mobilier (type mange-debout) et le nappage de celui-ci ne sont pas compris dans le budget. Un devis vous sera fourni sur simple demande**

## Conditions de Vente

**Certification:** Tous les aliments proposés dans nos menus sont issus de l'agriculture biologique.

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**.



CONTROLE CERTISYS

Toutes nos boissons sont proposées en bouteille de 75 cc (vin, jus et eaux), la bière est en bouteille de 25 cc

## Compensation carbone

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

Pour cela, une contribution de 0,20 €/pers vous seront facturés afin de participer aux projets de compensation certifiés par l'UNFCCC au travers de notre collaboration avec CO2logic. Merci pour la planète!





## Entreprise Eco-dynamique

Depuis juin 2013, Biorganic Factory a obtenu **2 étoiles** au label entreprise éco-dynamique de la Région de Bruxelles-Capitale pour ses performances en matière de gestion environnementale.



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:** Pour confirmer votre commande, un mail ou courrier officiel (**bon de commande**) signé de votre part devra nous parvenir 3 jours ouvrables avant la date de votre événement ainsi que le **paiement de 50%** d'acompte

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.

**Les prix** s'entendant HTVA **21% pour les boissons et le service**  
**12% pour la nourriture (avec service)**  
**6 % pour la nourriture en delivery**

**Annulation:** Pour toute annulation de votre commande à **moins de 2 jours ouvrables** avant la date de livraison, un montant équivalent à **50 % de la facture finale** vous sera envoyé.

Offre valable pendant 12 mois.

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

Isabelle Ratzel

Plus d'infos et de photos sur notre facebook : **BiorganicFactory Traiteur Bio**



**Biorganic Factory Sprl** – Chaussée de Ruisbroeck, 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](mailto:contact@biorganicfactory.be) – [www.biorganicfactory.be](http://www.biorganicfactory.be)