



CLIENT

Offre N°: TYPE Validité : 2016

Concerne : EVENT avec service **full Bio**

Date : A préciser

Lieu : Bruxelles

Salle : à préciser

Horaire : à préciser



CONTROLE CERTISYS

Nb de personnes: 100 pers min (à confirmer 5 jours avant livraison)

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

#### APERCU des possibilités

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

#### Prestations à l'unité avec service

1. Cocktail VIP	20,00 €/pers
2. Cocktail Light	15,00 €/pers
3. Drink light	12,00 €/pers
4. Accueil café (Pas possible seul sans autre service)	6,00 €/pers
5. Pause-café (Pas possible seul sans autre service)	5,00 €/pers
6. Walking Lunch Froid	20,90 €/pers
7. Walking Lunch Chaud	25,90 €/pers
8. Walking diner	40,90 €/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



## Packages pour journée

FORMULE 1 :	Accueil ou pause café + walking lunch froid	25,90 €/pers
	Accueil ou pause café + walking lunch chaud	29,90 €/pers
FORMULE 2 :	2 pauses café (a.m et p.m) + walking lunch froid	28,90 €/pers
	2 pauses café (a.m et p.m) + walking lunch chaud	32,90 €/pers
FORMULE 3:	3 pauses café (2 a.m et 1p.m) + walking lunch froid	31,90 €/pers
	3 pauses café (2 a.m et 1 p.m) + walking lunch chaud	35,90 €/pers
FORMULE 4:	3 pauses café + walking lunch froid+ cocktail	45,90 €/pers
	3 pauses café + walking lunch chaud+ cocktail	47,90 €/pers
FORMULE 5:	2 pauses café + cocktail VIP 1h00 + eaux orateurs	34,90 €/pers
FORMULE 6:	Cocktail+ walking dinner chaud	48,90 €/pers
FORMULE FULL ALL DAY:	3 pauses café + walking lunch froid+ cocktail+walking dinner	77,90€ /pers
	3 pauses café + walking lunch chaud+cocktail+walking dinner	85,90 €/pers

POUR TOUTE AUTRE DEMANDE SUR MESURE, MERCI DE NOUS CONSULTER



## Détails prestations à titre d'exemple:

### 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 plats, desserts aux participants.
- 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...**
- Tous nos buffets sont accompagnés de tableau/panneaux/drapeaux avec le descriptif du contenu des préparations en Fr, Nl et angl
- **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 de min 15 %** afin de couvrir les frais logistiques et de transport.
- Nous proposons **des prix dégressifs (5 % de réduction)** pour les évènements de **plus de 200 participants sur les 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 lieu choisi.
- 
- Pour toute offre personnalisée, n'hésitez pas à nous contacter, nous nous ferons un plaisir de vous faire une offre sur mesure.



## 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 *Chaudfontaine/Spa*

*Assortiment de mini viennoiseries (1,5 Pc/pers)*

### 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 *Chaudfontaine/Spa*

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



## Walking Lunch

### Walking Lunch froid (option 1)

Service buffet - 2 h

Nous composerons un buffet avec un assortiment varié sur base des propositions ci-dessous et des légumes de saison disponibles sur le marché au moment de votre event.

#### Sur les mange-debout

Raviers de légumes croquants - Trio de sauces maison

#### Buffet soupe

Soupe de saison : courgettes, choux-fleurs, carottes, ...  
Corbeille de pain

OU

#### Assortiment de salade en bol - 2 pcs/pers (choix en fonction des saisons)

Salade paysanne au poulet  
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  
Salade de nouille au jambon et tomates séchées  
Salade de riz sauvage, poireaux et jambon d'Ardennes  
Salade de pommes de terre à l'aneth et filet de maquereau  
Gnocchi froid sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan  
Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression  
Petit Weck et sa salade de brocolis - vif de pamplemousse rose et menthe fraîche  
Salade carotte au thym, vinaigrette de miel et raisins secs

#### Assortiment de sandwiches mous et triangle de pain de mie - différents types de pain (4 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  
Chorizo - tomates - roquette  
Courgettes grillées, jambon cru Ganda, huile d'olives, pignons grillés  
Crème de potimarrons - pousses germées  
Fromage de brebis belge - paprika - raisins secs

---

**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)



Tomatine - concombre

**Assortiment de mini wraps - 3 pces/pers**

Crudités - jambon à l'os - yaourt aux herbes  
Emincé de poulet - riz - sauce cocktail maison  
Saumon fumé, crème légère aigrette, concombre

**Assortiment de mini plaisirs sucrés (2 pc/pers)**

Tiramisu au spéculoos  
Mousse au chocolat  
Assortiment de mini tartelettes  
Pannacotta aux fruits de saison  
Crème brûlée parfumée à la lavande  
Crème fudge et éclats de noix  
Crumble pommes cannelle  
Ricotta et panna aux brownies  
Maquée à la cassonade et ses éclats de spéculoos  
Mousse de chocolat blanc, amande torréfiée  
Comptée vanillée de poires croustillantes  
Yaourt aux fruits de saison

...

**Boissons pendant le lunch**

Thé glacé maison au citron et menthe fraîche

Soft variés *Isis et Oxfam*

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Chaudfontaine/Spa*

*Café, thé*

**Option vin, bières pour lunch: sur demande : + 3,50 €/pers**

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

Bière bio : Ginette (pils, blanche, fruits)



## Walking Lunch (option 2)

Service buffet - 2 h

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

### Sur les mange-debout

Raviers de légumes croquants - Trio de sauces maison

### Buffet soupe

Soupe de saison : courgettes, choux-fleurs, carottes, ... + Corbeille de pain  
OU

### Assortiment de salade en bol - 2 pces/pers

Salade paysanne au poulet  
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  
Salade de nouille au jambon et tomates séchées  
Salade de riz sauvage, poireaux et jambon d'Ardenne  
Salade de pommes de terre à l'aneth et filet de maquereau  
Gnocchi froid sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan  
Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression  
Petit Weck et sa salade de brocolis - vif de pamplemousse rose et menthe fraîche  
Salade carotte au thym, vinaigrette de miel et raisins secs

### Plats chauds (2 choix de plats parmi)

Assortiment de quiches  
Assortiment de pizzas  
Chicons au gratin - purée  
Salade liégeoise tradition  
Saucisse de volaille - wok de légumes  
Waterzooi de poulet aux légumes  
Tajine de poulet aux olives et citron confit - couscous/riz  
Filet de dorade - crème à l'aneth et julienne de légumes  
Lasagne variés : ricotta, bolognaise, saumon-épinards, veggie....

### OPTION VEGGIE :

Hamburger aux légumes d'automne, petits pois, couscous, soja & curry  
Marmite de seitan aux légumes croquants et pousses de soja - sauce aigre-douce  
Carré de seitan en brochette et légumes grillés - pommes fondantes au thym et fleur de sel



### Assortiment de mini plaisirs sucrés (2pc/pers)

Tiramisu au spéculoos  
Mousse au chocolat  
Assortiment de mini tartelettes  
Pannacotta aux fruits de saison  
Crème brûlée parfumée à la lavande  
Crème fudge et éclats de noix  
Crumble pommes cannelle  
Ricotta et panna aux brownies  
Maquée à la cassonade et ses éclats de spéculoos  
Mousse de chocolat blanc, amande torréfiée  
Compotée vanillée de poires croustillantes  
Yaourt aux fruits de saison

...

### Boissons pendant le repas

vin rouge & blanc **bio** (*Montmija - Domaine Auriol - 2014*)

Soft variés *Isis et Oxfam*  
Jus de fruits variés *Pajottenland*  
Eaux plate et pétillante *Chaudfontaine/Spa*

*Café, thé*

*Option bières bio sur demande*





## Cocktail VIP

Service buffet, bar et plateau - 1h00

1 coupe de Cava brut MiSolFa  
Vin blanc, vin rouge bio (*Domaine Auriol-Montmija*)

Jus *Pajottenland*  
Eaux plate et pétillante (*chaudfontaine*)

**Sur les mange-debout en alternance**  
Vase de légumes croquants - Trio de sauces maison  
Olives variées - chips de légumes

**Bio-dégustations en chaud et froid- 6 pcs/pers**  
En portion individuelle service plateau en salle et buffet - Finger food

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

**Bio-dégustations froides et chaudes - (6 pcs/pers)**  
Nous vous composerons un assortiment sur base des propositions ci-dessous :

Pic de gambas au sésame  
Crème brûlée de Butternut  
Saumon Gravad Lax sur toast  
Rillettes de canard aux épices d'hiver  
Brunoise de poire et sa mousse de Roquefort  
Tartare de scampis aux petits légumes et lime  
Siphon de chou-fleur à l'huile de tournesol **V**  
Trio de mousse de saison, pousses germées  
Mini tartare de saumon aux pommes acidulées  
Tartare de bœuf « spécial du chef » coupé au couteau  
Verrine de ricotta tomates séchées - mille feuilles  
Quenelle de carotte et chips de chorizo  
Lentille au saucisson sec en verrine  
Spirelli au pesto rouge et tomates séchées  
Verrine de taboulé de quinoa indigène  
Crostini aux champignons et dés de tomates  
Verrine de crème florentine (épinards) à l'huile de noisette et sa noisette rôtie  
Mousse de chêne aux raisins secs émietté de pain d'épices  
Mini toast à la mousse de canard et son éclat de figue  
Canapé de rillettes de poulet aux choux blancs  
One shot de gaspacho ou smoothie de concombre  
Les pics de scampis en graines de sésame et pavots - trio de sauce



Tartelette de tomates confites au citron  
Ballottine de poissons sauce bisquée  
Feuilleté au fromage de région  
Croustiflette au Reblochon  
Palmier au saumon fumé  
Crispy ham & cheese  
Mini quiche chicon-lardons  
Acra de morue à la portugaise  
Espuma de parmesan sur pesto vert  
Nem de volaille et sa sauce aigre douce  
Mini croquette aux champignons des bois  
Mini pizza Margherita mozzarella et olives noires  
Carré de feuilleté à la ricotta et tapenade d'olives  
Petite tasse de cappuccino de carottes tiède, flottant de crème à la pointe de curry indien

**+ Option sucrée sur demande**



## Cocktail Light

Service buffet, bar et plateau - 1h00

1 coupe de Cava brut MiSolFa

Vin blanc, vin rouge bio (*Domaine Auriol-Montmija*)

Jus *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante (*chaudfontaine*)

### Sur les mange-debout en alternance

Chips de légumes

Mix de fruits secs

Assortiment d'olives

Chips Oxfam : sel, paprika

Carré de fromages en ravier

Pic de boudin en noir et blanc

Perletta de mozzarella et tomate cerise

Vase de légumes croquants - Trio de sauces maison

Trio de mousse de légumes de saison en verrine mangeable

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

## Drink light

Service bar - 1h00

Vin blanc, vin rouge bio (*Domaine Auriol-Montmija*)

Jus *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante (*chaudfontaine*)

### Sur les mange-debout en alternance

Vase de légumes croquants - Trio de sauces maison

Chips Oxfam : sel, paprika

Chips de légumes



## Walking Dinner

Service buffet - +/- 2h00

Les gens viennent se servir au buffet  
Toutes nos préparations seront présentées en portion individuelle, prête à manger

### BUFFET Entrées

(3/4 choix parmi les propositions suivantes)

#### Bar à soupe

Cappuccino de carottes tiède, flottant de crème à la pointe de curry indien  
Potage Dubary, Soupe indienne, crème de chicons, carottes-gingembre, ...

#### Buffet froid : salades en pots Weck, entrée en verrines, cassolette

Salade paysanne au poulet  
Salade de lentilles à l'orientale  
Salade californienne aux agrumes  
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  
Salade de nouille au jambon et tomates séchées  
Salade de riz sauvage, poireaux et jambon d'Ardenne  
Salade thaï carottes, asperges, scampis menthe fraîche  
Salade carotte au thym, vinaigrette de miel et raisins secs  
Salade de pommes de terre à l'aneth et filet de maquereau  
Salade asiatique de bœuf à la menthe, citronnelle et coriandre  
Gnocchi froid sur sauté d'épinards, pignons et copeaux de parmesan  
Assortiment de légumes grillés Antipasti, huile d'olives première pression  
Petit Weck et sa salade de brocolis - vif de pamplemousse rose et menthe fraîche  
Salade de feuilles de chicon dés de pommes cerneau de noix et chèvre de nos Régions

#### Tataki de bœuf mi-cuit

Tomates cerise aux crevettes grises  
Palette de sushis, sashimi, sauce soja et wazabi  
Pics de scampis aux graines de sésames et pavots  
Tartare de saumon aux dés de pommes acidulées  
Tartare de bœuf coupé au couteau »spécial du chef « en verrine



## BUFFET Chauds

(3 plats au choix parmi, selon le nb de participants)

Cassiolette de scampis sauce bisquée - riz pilaf  
Filet de dorade - crème à l'aneth et julienne de légumes  
Mi-cuit de filet de maquereau frais légèrement badigeonné au mirin  
Goujonnette de plie au radis noir - pommes persillées  
Carré de lasagne de saumon - ricotta - épinards

Poulet au curry et lait de coco - Riz pilaf  
Cassiolettes de blanquette de veau tradition  
Courgette farcies des maîtres fromagers - riz pilaf  
Blanc de volaille farci à l'estragon - carottes glacées  
Cannelloni farci ricotta-épinards - sauce crème tomatée V  
Saltimbocca alla romana - nid de pâtes à l'huile d'olives  
Dés de porc au curry jaune - brunoise de pommes de terre et haricots verts  
Magret de canard - sauce au miel et au thym - pommes sarladaise (+ 2 €/pers)

### OPTION BELGE :

Carbonnade à la flamande  
Ballekes à la marollienne  
Waterzooï de poulet  
Poisson de la Mer du Nord au vert

### OPTION VEGGIE :

Aubergines à la parmigianna  
Lasagne bolognaise végétarienne au seitan  
Flalafel traditionnel au houmous et pain marocain  
Boulettes de tofu à la sauce tomate - pâtes karmut  
Mini lasagne veggie au seitan et aubergines gratinées style moussaka  
Hamburger aux légumes d'automne, petits pois, couscous, soja & curry V  
Petits gratins de légumes de saison à l'Emmenthal bio (en accompagnement)  
Marmite de tofu/porc aux pousses de soja et carottes croquantes à l'aigre doux  
Carré de seitan en brochette et légumes grillés - pommes fondantes au thym et fleur de sel

Assortiments de pains variés : gris, campagne, sésame, pavots

### Assortiment de mini plaisirs sucrés (2 pcs/pers)

Tartelette aux sucres, citron et fruits  
Crème brûlée parfumée  
Mousse au chocolat noir  
Tiramisu au spéculoos  
Crumble aux pommes /rhubarbe  
Les profiteroles vanille au chocolat fondu  
La mousse de mascarpone au caramel salé  
Salade de fraises à la menthe fraîche (en saison)  
Mascarpone au coulis de fruits rouge et meringue

---

**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)



## **BOISSONS: OPEN BAR**

Service bar - 2h00

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

Bière *Ginette, Dupont bio, Cantillon, ...*

Softs ; Iced Tea, limonade (*Oxfam/Isis/Bos, ...*)

Jus de fruits variés *Pajottenland*

Eaux plate et pétillante *Chaudfontaine/Spa*

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

***Upgrade vin : + 5 €/pers***

**Vin blanc : Marigny 9 - Val de Loire - Sauvignon**

**Vin rouge : Château Peybonhomme Les Tours - Cru Bourgeois - Côtes de Blaye**

**V :** marque les plats végétariens, les autres sont composés de poisson ou viande ou fromage

Tous nos buffets sont accompagnés de tableau/panneaux/drapeaux avec le descriptif du contenu des préparations

Toutes nos préparations de soupes, salades et certains desserts sont sans gluten. Pour obtenir une variation de pain/sandwiches sans gluten, un supplément de 2,50 €/pers sera demandé.

**Pour toute demande de repas assis, ou demande spécifique,  
nous consulter**



## Logistique

- Personnel:** Le personnel de salle et de cuisine nécessaire au bon déroulement de votre événement **est inclus** dans cette offre, montage, démontage et service compris.
- Fournitures:** Nous mettons à votre disposition **tout le matériel de service et de salle** : la vaisselle, les verres et les tables de bar et de buffets nappées de noir.
- Les manges-debout ne sont pas inclus dans nos prix. Ils seront disponibles en fonction de la salle ou mis à disposition par nous au prix de 30 €/pc avec nappage et mise en place**
- Tout autre élément spécifique de décoration (fleur, lumière, ...) **ne sont pas inclus** dans cette offre et feront l'objet d'un devis séparés sur simple demande après visite des lieux.
- 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 collaborateur prendra contact avec vous afin d'organiser un rendez-vous logistique quelques jours avant l'événement.
- Nettoyage:** Nous prendrons en charge le rangement et le nettoyage de l'espace cuisine afin qu'il soit rendu dans l'état dans lequel nous l'avons reçu.
- 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:** **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**.
- Toutes nos boissons sont proposées en bouteille de 75 cl ou 1L (vin, jus et eaux), la bière est en bouteille en verre 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 permanent.**

## Confirmation:

**Pour confirmer votre commande, un mail ou courrier officiel (bon de commande) signé de votre part devra nous parvenir 2 semaines avant la date de votre événement ainsi que le paiement de 50% d'acompte**

**Pour toute diminution du nb de personnes de plus de 20%, une augmentation de prix de 15% vous sera facturée.**

**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  
6 % pour le delivery

**Annulation:** Pour toute annulation à moins de 7 jours ouvrables avant la date de l'événement, un montant équivalent à **50 % de la facture** finale vous sera envoyé.

Offre valable pendant 3 mois.

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



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

**Isabelle Ratzel**