



Offerte Nr: 2016 NL

Datum van offerte:

Betreft : Leveringen

Datum

Leveringsuren 11.30

Locatie: Brussel

Aantal personen: Minimum 20 personen of 250 € exclusief BTW
(bevestiging 2 dagen vóór levering)



CONTROLE CERTISYS

Wij stellen u een offerte voor met producten
die **exclusief 100 % biologisch** zijn en **seizoen gericht**.
Al onze bereidingen zijn huisbereid.

FORMULE 1 (Business package + softs): Salades/glaasjes + sandwiches + boterhammen + wraps + dessert + softs:	19,50 €/p
FORMULE 2 (Business package): Salades/glaasjes+sandwiches+boterhammen+wraps+dessert:	17,80 €/p
FORMULE 3 : Hapjes/glaasjes+sandwiches+boterhammen+wraps:	15,00 €/p
FORMULE 4 : Sandwiches+boterhammen+wraps+dessert:	14,00 €/p
FORMULE 5 : Soep+sandwiches+dessert+ softs	16,90 €/p
FORMULE 6 : Sandwiches+boterhammen+wraps+dessert+softs	16,90 €/p
FORMULE 7 : Sandwiches (5stuks) + dessert + softs	14,00 €/p
FORMULE 8 : Sandwiches (5stuks) + dessert	11,50 €/p
FORMULE 9 : Sandwiches (5stuks-assortiment op plateau) +softs	9,90 €/p
FORMULE 10 : Sandwiches (5stuks-assortiment op plateau)	7,50 €/p
FORMULE 11 : Assortiment van koude hapjes+glaasjes (5stuks)	11,00 €/p

Voordeligere prijzen vanaf 150 deelnemers

Dit document toont **enkel en alleen** een overzicht van de formules die wij voorstellen voor leveringen maar dit is niet gelijk aan een offerte. Wij kunnen u wel een assortiment samenstellen op basis van onderstaande formules en op basis van biologische seizoens- & beschikbare producten op het moment van uw aanvraag.

De onderstaande formules zijn niet volledig en op aanvraag, wij kunnen u ook alternatieven voorstellen voor deelnemers die allergisch zijn aan gluten, lactose, enz.

Al onze leveringen zijn vergezeld van een vlagje met een omschrijving van de samenstellingen (Meat, Veggie, Fish, Pork, ...)



Soep van de dag

Geleverd met elektrische soepketel, soepkommetje, lepel en brood
(Deze optie vraagt een opstelling door onze zorgen aan een tarief van 25 € excl. BTW)

Klein slaatje met een pannetje of glaasje - 2 stuks/pers.

De slaatjes kunnen in grote schalen voorzien worden (keuze afhankelijk van het seizoen)

Gemengde salade met kip
Fris slaatje met asperges
Oriëntaalse lizensla
Oriëntaals kekererwtslaatje
Crumble van groene kool en tomaat
Salade van tarwekiempjes en sperzieboontjes
Tonijnslaatje MSC (gecertificeerde vis) met exotisch fruit
Spirelli met rode pesto en gedroogde tomaten
Inheemse Quinoa bereid zoals een taboulé
Knolselderslaatje bereid op basis van citroen mayonaisse
Trio van seizoen groeten in een glaasje
Salade van knoedels met ham en gedroogde tomaten
Salade van venkel met pittig vlees van sinaasappel en jonge oregano
Salade van wilde rijst, prei en Ardense ham
Salade van geitenkaas en klein pannetje
Basmati rijst met gerookte zalm en erwten, Thaise saus
Salade van wortel met tijm, vinaigrette van honing en rozijntjes
Salade van aardappeltjes en dille met makreelfilet
Koude Gnocchi gesauteerde spinazie, pijnboompitten en schilfers van Parmezaanse kaas
Taboulé van koren met blokjes paprika en fijngemaakt gevogelte in pannetje
Assortiment van gegrilde groenten 'Antipasti', olijfolie van eerste persing
Klein pannetje en haar slaatje broccoli - vers vlees van roos pompelmoesje en verse munt

Assortiment van kleine sandwiches/stokbrood/driehoekige botterhammen

Versillende types brood (sesam, papaver, natuur, uien, ...) - 5 stuks/pers

Americano met tofu
Lizenslaatje - brassica
Gouda - rucola - mostert
Wortelpuree - brassica mix - komkommer
Kippenfilet - tapenade van zwarte olijven
Seitan met curry - trostomaatjes
Ham kaas seizoenrauwkost
Vegetarische worst - seizoen garnituren
Chorizo - tomaten - rucola
Gegrilde courgetten, rauwe Ganda ham, olijfolie, gegrilde pijnboompitten
Crème van pompoen - kiemplantjes
Belgische schapenkaas - paprika - veldsla
Tomatine - komkommer



Assortiment van mini wraps op leien schotel - 3 stuks/pers

Provençaalse Ratatouille - rucola
Ham - rijst - huisbereide cocktailsaus
Seizoen Salade, verse kaas wortel en gember
Geitenkaas uit de streek, honing, tijm en rucola
Gegrilde courgetten, zachte paprika en rauwkost
Gegrilde spek, paprika en tzatziki

Dessertjes in individuele porties - 2 stuks/pers

Yoghurt met fruit
Rijstpap met kaneel
Mini clafouti met pruimen
Ricotta en panna cotta met brownies
Winter mousse van twee citroenen
Witte chocolademousse, gebraden amandelen
Tiramisu van speculoos en een wolkje van bittere chocolade
Crumble van appeltjes, peren, fruit van het seizoen
Zwarte chocolademousse - tintje van gedroogde banaan
Gekarameliseerde peer met kaneel en geklopte ricotta
Mini bruin suikertaartje, ganache van zwarte chocolade
Gevulde profiteroles van vanille en laagje zwarte chocolade
Appelcake, marmer, frangipane van peer en individuele portie of grote schotel

Andere suggesties van het seizoen zijn op aanvraag.

Al onze bereidingen zoals soep, salade en sommige desserts zijn glutenvrij.
Om een variatie van glutenvrije broodjes/sandwiches te verkrijgen moeten wij u een supplement aanrekenen van 1,50 €/persoon.

Voor de formules met soft drank: basis van 2 glazen/pers: (waarde: +3,50 €/pers)

Softs *Isis/Oxfam/Bos* - Assortiment van fruitsappen *Pajottenland* - water *Chaudfontaine*

Verschillende opties: bedankt om dit duidelijk te vermelden tijdens de bestelling

- A) Grote fles fruitsap Pajottenland
- B) Grote fles fruitsap Pajottenland + grote fles plat/bruisend water (statiegeld)
- C) Assortiment van individuele softs (gevarieerde blikjes: *Oxfam, Bos,...*)
- D) Assortiment van individuele softs (assortiment van kleine flessen fruitsap Pajottenland)
- E) Rode en witte Bio wijnen (Domaine Auriol - 2014): + 4,00 €/pers Of 10.00 €/geopende fles



F) Bio bier Ginette (Pils, Wit, rode vruchten, Triple) : + 3,00 €/fles (geen statiegeld)

Aan te vinken:

- Met Glazen (softs, bier, wijn)
- Zonder Glazen
- Met opbouw (25,00 €/h)
- Met dienst (min. 5 uur - 25 €/h/pers.)

OPTIE : Bio Koffie, Thee & Fair Trade: + 2,50 € met thermos, tassen, melk, suiker
Deze optie vraagt een opbouw dus u moet een supplement rekenen van 25,00 €

Het bestek, de glaasjes, de salades, het dessert en de servieten worden voorzien.



Logistiek

Levering: Inbegrepen in de offerte (voor een minimum van 250 € excl. BTW) in de Regio van hoofdstad Brussel. Buiten regio Brussel, prijs op aanvraag.

Voor elke bestelling minder dan 250 € exclusief BTW: zal er 40,00 € gefactureerd worden

De levering gebeurt in traiteur bakjes op de gelijkvloers van het gebouw.

Voor elke opbouw van uw lunch in buffetvorm zal een extra kost van 25 € aangerekend worden.

Personeel: Het zaal- en keukenpersoneel voor het goede verloop van uw evenement is **niet inbegrepen** in de prijzen hierboven. Wij kunnen dit wel voor u voorzien aan 25 €/ uur / persoon met een service van min. 5 uur.

Materiaal: Al het materiaal is inclusief de offerte.

Het meubilair (type hoge tafels) en de nappage is niet inbegrepen in de bovenstaande tarieven.

Verkoopsvoorwaarden

Certificatie: Alle gebruikte voedingsmiddelen uit onze menu's zijn afkomstig uit de **biologische en gecertificeerde landbouw**.



CONTROLE CERTISYS

We verzekeren ons ook regelmatig van de “**biogarantie**” van onze leveranciers en van de traceerbaarheid van hun producten.

We geven steeds de voorkeur aan **seizoensfruit -en groenten uit lokale producties** die de regels van de **Duurzame Ontwikkeling** respecteren en **korte circuits favoriseren**.

Al onze dranken worden onder de vorm van flessen van 75 cc voorgesteld (wijn, sap en water), het bier in flesjes van 25 cc.



CO² compensatie

Met Biorganic Factory samenwerken, is genieten van een **CO₂ Neutrale traiteurdienst**.

Om via onze samenwerking met CO2logic aan compensatieprojecten die door het UNFCCC erkend zijn deel te nemen, zal u een bijdrage van 0,20 €/pers worden aangerekend.



Alvast bedankt om mee onze planeet te helpen beschermen!

In de maten van de regels van hygiëne opgelegd door FAVV, delen wij het resterende voedsel uit aan Samu Social de Bruxelles met wie we een akkoord hebben.

Ecodynamische onderneming:

Sinds Juni 2013 heeft **Biorganic Factory** 2 sterren gekregen aan het label “Ecodynamische onderneming” van het Brussels Hoofdstedelijke Gewest voor zijn goede praktijken voor milieubeheer.

Bevestiging:

Ter bevestiging van uw bestelling, vragen wij u een e-mail of per post getekende bestelbon die wij binnen de 3 wekdagen moeten vóór aanvang van uw event datum moeten ontvangen, alsook dient u **50% voorschot** te betalen.

Het saldo van onze factuur dient 30 dagen vanaf de datum van facturatie betaald te worden, uiterst tot de vervalddag.

In geval van betaling van de factuur na vervalddag is automatisch en zonder voorafgaande ingebrekestelling een intrest vastgesteld overeenkomstig art.5 van de Wet van 02/08/2002 ter bestrijding van de betalingsachterstand bij handelstransacties. Deze wordt berekend vanaf het verstrijken van de betalingstermijn tot uiteindelijk ontvangen van de betaling, m.a.w. 30 dagen na datum van de factuur.

In geval u weigert te betalen, zal het bedrag van de schuldvordering verhoogd worden met 10% en een minimum van 100 €, ten titel van forfaitair vastgestelde schadevergoeding voor invorderingskosten; versturen van aanmaningsbrieven, kosten en erelonen van de advocaat debiteurenbewaking en commerciële stoornissen indien de factuur niet werd betaald op vervalddag.





De prijs is uiteraard exclusief BTW :
21% voor de dranken en de service
12% voor het voedsel (met service)
6% voor het voedsel en de levering

Annulatie Voor elke annulatie van uw bestelling met **minder dan 2 wekdagen vóór** leveringsdatum, zal een bedrag equivalent aan **50% van de eindfactuur** verstuurd worden.

Deze offerte blijft 2 maanden geldig.

Wij hopen dat deze offerte uw vraag beantwoordt.
Met vriendelijke culinaire en ethische groeten.

Isabelle Ratzel



Meer info en foto's op onze facebook pagina: Biorganic Factory Traiteur Bio