

# PICKLES

FOODBOOK

2026 A/W

FRESH FOOD  
GOOD COMPANY



4-5

**MATIN**

6

**PAUSE**

7-10

**MIDI**

11-12

**BUFFET**

13-14

**AFTERWORK**

15-16

**DESSERTS**

17-18

**BOISSONS**

19

**CONDITIONS  
PRATIQUES**



# Petits-déjeuners

Minimum 15 personnes

## FORMULES

---



### PETIT-DÉJEUNER EXPRESS

Jus d'orange artisanal bio  
Assortiment de mini-viennoiseries (2 pce/pp)  
Salade de fruits de saison

**11,00€**



### PETIT-DÉJEUNER VITAMINÉ

Jus d'orange artisanal bio  
Assortiment de mini-viennoiseries (2 pce/pp)  
Salade de fruits de saison  
Yaourt & granola

**13,00€**



### PETIT-DÉJEUNER GOURMAND

Jus d'orange artisanal bio  
Assortiment de mini-viennoiseries (2 pce/pp)  
Salade de fruits de saison  
Yaourt & granola  
Petit pain mou beurré au fromage  
Petit pain mou beurré au jambon

**18,00€**

---

Formule vegan et sans gluten sur demande

# Petits-déjeuners

*Minimum 15 personnes*

## EXTRA'S

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| Yaourt + fruits rouges                            | 2,50€      |
| Yaourt + granola                                  | 2,50€      |
| Yaourt sans lactose + fruits rouges               | 4,00€      |
| Yaourt sans lactose + granola                     | 4,00€      |
| Plateau mini cake / cookies                       | 60,00€     |
| Corbeille de fruits +/- 4kg                       | 30,00€     |
| Plateau de mini viennoiseries                     | 48,00€     |
| Plateau de mini viennoiseries vegan & sans gluten | 72,00€     |
| Petit pain mou beurré au fromage                  | 2,20€ / pc |
| Petit pain mou beurré au jambon                   | 2,20€ / pc |
| Petit pain mou saumon/avocat                      | 4,00€ / pc |

## BOISSONS

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Café, thé Kit Nespresso + bouilloire | 3,50€ |
| Jus d'orange artisanal bio 1L        | 6,00€ |
| Jus de pommes artisanal bio 1L       | 6,00€ |
| Eau plate 1,5L                       | 5,00€ |
| Eau pétillante 1,5L                  | 5,00€ |

# PAUSE CAFÉ

## Accueil & pause café

Minimum 10 personnes



### PAUSE EXPRESS

Café, thé (lait, sucre)

**2,50€** / pp



### PAUSE CAPSULE

Machine à café Nespresso (lait, sucre)

Sur base de 1,5 capsule par personne

**3,50€** / pp

## EXTRA'S

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| Yaourt + fruits rouges                            | 2,50€      |
| Yaourt + granola                                  | 2,50€      |
| Yaourt sans lactose + fruits rouges               | 4,00€      |
| Yaourt sans lactose + granola                     | 4,00€      |
| Plateau mini cake / cookies                       | 60,00€     |
| Corbeille de fruits +/- 4KG                       | 30,00€     |
| Plateau de mini viennoiseries                     | 48,00€     |
| Plateau de mini viennoiseries vegan & sans gluten | 72,00€     |
| Petit pain mou beurré au fromage                  | 2,20€ / pc |
| Petit pain mou beurré au jambon                   | 2,20€ / pc |
| Petit pain mou saumon/avocat                      | 4,00€ / pc |

## BOISSONS

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Café, thé Kit Nespresso + bouilloire | 3,50€ |
| Jus d'orange artisanal bio 1L        | 6,00€ |
| Jus de pomme artisanal bio 1L        | 6,00€ |



# Sandwichs

Minimum 10 personnes

Commande au plus tard à 12h la veille

Pains bio ouverts (nature, multi-céréales, noix, olives, noir)

Sandwichs mous fermés

Sans gluten +5€ pp

## CLASSIQUE



### MINI-SANDWICHES NOS TARTINABLES

Un plateau de 20 mini-sandwiches, prévu pour environ 5 personnes, composé de cinq recettes :

Jambon, cornichons et oignons pickles

Poulet, yaourt fumé et ananas

Thon à la mexicaine et aïoli

Crabe, carotte et citron vert

Salade d'œufs, tomates cerises et olives

**60,00€** / pc



### MINI-SANDWICHES SIGNATURES

Un plateau de 20 mini-sandwiches, prévu pour environ 5 personnes, composé de cinq recettes signature :

Jambon, poivronnade, roquette, tomate cerise et Manchego

Carpaccio de bœuf, sauce Harry's Bar et roquette

Saumon mariné, sauce hoisin, chou blanc, carottes et sésame

Scampis grillés, salsa picando, fenouil, courgette et oignons

Burrata, pesto, petits pois, sucre et menthe

**72,00€** / pc



### BAGUETTES

Un plateau de 6 baguettes composé de :

Baguettes garnies de jambon à l'os, emmental, mayonnaise, tomates, laitue et œuf

Baguettes garnies de salade de thon à la mexicaine, aïoli, câpres et persil plat

Baguettes garnies de houmous, falafels et légumes croquants

Plateau prévu pour 6 personnes

**42,00€** / pc

## VEGGIE / VEGAN

---



### MINI-SANDWICHES VÉGÉTARIEN

*Un plateau de 20 mini-sandwiches réunissant cinq recettes signature, prévu pour environ 4/5 personnes :*

Poivronnade, roquette, tomate cerise confite, Manchego

Muhamara, roquette, aubergine grillé, pignon de pin

Burrata, pesto, petit pois, sucrine, menthe

Asperge, fromage zaathar, radis, oeufs mimosa, cébette

Salsa picando, fenouil, courgette, oignons rouge, aioli

**72,00€** / pc

---



### MINI-SANDWICHES VÉGAN

*Un plateau de 20 mini-sandwiches sur pain vegan, réunissant cinq recettes et prévu pour environ 5 personnes :*

Asperges vertes grillées, sauce hoisin, chou blanc, carottes et sésame

Tartare de tomates, fenouil, courgettes et oignons

Muhammara, roquette, aubergines grillées et pignons de pin

Poivronnade, olives, roquette et tomates cerises confites

Portobello confit, petits pois, sucrine et menthe

**72,00€** / pc

---



### BAGUETTES VÉGÉTARIENS

*Un plateau de 6 baguettes composé de :*

Baguettes garnies de houmous, falafels et légumes croquants

Baguettes garnies de poivronnade, confit de fenouil et courgettes

Baguettes garnies de muhamara et aubergines grillées

**42,00€** / pc

---





## PLATEAU DE QUICHES

Un plateau de 6 quiches individuelles d'environ 12 cm de diamètre, prévu pour 3 personnes.

Cinq recettes sont proposées :

Saumon et brocoli

Quiche lorraine

Poireaux et parmesan

Butternut et Comté

Méditerranéenne : tomates, courgettes, poivrons, oignons et olives

**48,00€** / pc



## PLATEAU DE QUICHES VÉGÉTARIENNES

Un plateau de 6 quiches individuelles végétariennes d'environ 12 cm de diamètre, prévu pour 3 personnes.

Trois recettes sont proposées :

Poireaux et parmesan

Butternut et Comté

Méditerranéenne : tomates, courgettes, poivrons, oignons et olives

**48,00€** / pc



## ASSIETTES DU CHEF — ENVIRON 500 G

Une assiette froide d'environ 500 g, composée selon la saison et l'inspiration du Chef. Quatre versions au choix : mixte, poisson, viande ou végétarienne. Pain frais et beurre inclus.

**23,00€** / pers

## ACCOMPAGNEMENTS



### SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

À titre d'exemple :

Salade de chou-carotte

Salade méditerranéenne

Chop suey

**3,50€** /pc en verrine

(±100gr, une sorte pp)

**6€** pp en buffet

(min. 20 pers, 3 sortes, ±200gr)



### SOUPE DU JOUR

Une soupe maison préparée avec des légumes de saison. La recette change chaque semaine selon le choix du Chef.

Un petit pain et du beurre sont prévus pour chaque personne.

Vendue en contenant de 1 L et livrée chaude. Un litre correspond à environ quatre portions.

**12,00€** / pc



## SALADE COMPOSÉE — 300G

Composez votre salade à partir d'une base de légumes, puis sélectionnez le topping de votre choix :

**Volaille**

**Crevettes**

**Falafels**

Les compositions ci-dessous sont données à titre d'exemple :  
chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin ;

**Haricots verts, pommes de terre, tomates cerises et moutarde à l'ancienne**

**Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes**

**Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar**

La composition peut varier selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef

**12,00€** / pc



## ASSORTIMENT DE VERRINES

L'assortiment réunit quatre recettes à base de viande, de poisson ou de légumes, sélectionnées selon le marché.

**EXEMPLES SELON LE MARCHÉ :**

**Bœuf Holstein fumé, sauce Harry's Bar, roquette et parmesan**

**Saumon mariné, sauce hoisin, légumes croquants, sésame et coriandre**

**Portobello confit, petits pois, sucrose, huile d'olive et menthe**

**Asperges vertes, fromage au zaatar, radis, œuf mimosa et cébette**

Pour un déjeuner ou un dîner, nous prévoyons quatre verrines par personne.

**5€** / pc



## ASSORTIMENT DE VERRINES VÉGÉTARIENNES

Les compositions ci-dessous sont données à titre d'exemple :

**Portobello confit, petits pois, sucrose, huile d'olive et menthe**

**Asperges vertes, fromage au zaatar, radis, œuf mimosa et cébette**

**Burrata et pesto**

**Muhammara, roquette et aubergines grillées**

Pour un déjeuner ou un dîner, nous prévoyons quatre verrines par personne.

**5€** / pers



## LUNCH BOX

La lunch box comprend une baguette garnie au choix, un fruit de saison, un cookie et une bouteille d'eau de 50 cl.

Baguette au choix :

**Jambon à l'os, emmental, mayonnaise, tomates, laitue et œuf**

**Salade de thon à la mexicaine, aïoli, câpres et persil plat**

**Houmous, falafels et légumes croquants**

**13,90€** / pc



# Buffets froids/chauds

Minimum 15 personnes

Commande au plus tard 2j ouvrables avant livraison

## BUFFET FROID

### DU CHEF

Le buffet réunit cinq préparations de viande ou de poisson et cinq accompagnements végétaux :

**Roast-beef, sauce Harry's Bar, parmesan, tomates confites, roquette et balsamique**

**Volaille grillée, caronaise et oignons frits**

**Tartare de saumon façon américain**

**Scampis grillés au thym**

**Cabillaud, œuf mimosa et asperges vertes**

**Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin**

**Conchiglioni, mozzarella, pesto, olives, roquette et pignons de pin**

**Haricots verts, pommes de terre, tomates cerises et moutarde à l'ancienne**

**Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes**

**Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar.**

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon la saison.

**30,00€** / pers

### INSPIRATION

Une composition définie selon le marché : viande, poisson, légumes, féculents et trois salades.

La sélection varie selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef.

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

**32,00€** / pers

### DU MONDE

Le buffet comprend :

**Tagliata de bœuf Angus, parmesan, tomates confites, roquette et balsamique**

**Saumon mariné, thon saku, sauce hoisin et sésame**

**Falafels, houmous au paprika et pain libanais**

**Riz frit à la cantonaise**

**Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin**

**Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes**

**Concombre, tomates cerises, olives Taggiasche, oignons rouges et feta**

Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.

La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon la saison.

**40,00€** / pers

### SALADES

Une sélection de trois salades de légumes choisies par le Chef, selon la saison et son inspiration. Les compositions ci-dessous sont données à titre d'exemple :

**Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin ;**

**Haricots verts, pommes de terre, tomates cerises et moutarde à l'ancienne ;**

**Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes ;**

**Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar.**

Il s'agit d'un buffet d'accompagnement, nous prévoyons environ 200 g par personne.

**6,00€** / pers

## BUFFET FROID

### TERRE & MER

*Le buffet associe charcuteries, produits de la mer et préparations végétales :*

**Assortiment de trois charcuteries :** jambon ibérique, lomo et coppa

**Vitello tonnato**

**Poulpe, olives, tomates, pommes de terre et herbes fraîches**

**Carpaccio de betterave, burrata et pistaches**

**Pois chiches rôtis, courgettes, aubergines et paprika fumé, sauce tahini à la moutarde et au miel**

**Concombre, tomates cerises, olives Taggiasche, oignons rouges et feta**

**Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes**

**Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar**

*Nous prévoyons environ 600 g par personne. Pain et beurre inclus.*

*La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef.*

**35,00€** / pers

### VÉGÉTARIEN

*Une composition 100 % végétarienne :*

**Falafels, houmous au paprika et pain libanais**

**Courgettes, romanesco, asperges vertes et fromage au zaatar**

**Carpaccio de betterave, burrata et pistaches**

**Conchiglioni, pesto, olives, roquette et pignons de pin**

**Chou-fleur rôti, grenade et yaourt au cumin**

**Légumes croquants, vinaigrette thaï, coriandre et cacahuètes**

**Concombre, tomates cerises, olives Taggiasche et oignons rouges**

*Nous prévoyons environ 600 g par personne.*

*Pain et beurre inclus.*

*La composition est présentée à titre indicatif et peut varier selon les produits frais disponibles et l'inspiration du Chef.*

**30,00€** / pers



# AFTERWORK

## Cocktails apéritifs & dînatoires

Minimum 10 personnes

Commande au plus tard 48h à l'avance



### PLATEAU APÉRO

Le plateau comprend des olives marinées par nos soins, du saucisson sec italien, du provolone et des taralli au fenouil.

Notre plateau est prévu pour 5 personnes.

**25,00€** / pc



### PLATEAU CRUDITÉS

Le plateau comprend des carottes pickles, du chou-fleur au curcuma, du concombre et des radis, accompagnés d'une sauce à dipper.

Il convient pour environ 5 personnes.

**20,00€** / pc



### AMUSE-BOUCHE

Un plateau de 48 amuse-bouches froids végétariens.

À titre d'exemple :

Fromage de chèvre, baies d'épine-vinette, noisettes et cresson, sur cracker

Muhammara, piquillos et grenade, en tartelette

Carrot cake, amandes et mostarda de poire

Pour un apéritif, nous prévoyons 3 à 5 pièces par personne. Un plateau convient donc pour environ 10 à 15 personnes.

**96€**



### AMUSE-BOUCHE VÉGÉTARIEN

Un plateau de 48 amuse-bouches froids végétariens.

À titre d'exemple :

Fromage de chèvre, baies d'épine-vinette, noisettes et cresson, sur cracker

Muhammara, piquillos et grenade, en tartelette

Carrot cake, amandes et mostarda de poire

Pour un apéritif, nous prévoyons 3 à 5 pièces par personne. Un plateau convient donc pour environ 10 à 15 personnes.

**96€**

## MINI VERRINES COCKTAIL

Des mini-verrines salées à déguster comme des bouchées cocktail, d'environ 40 g chacune.

À TITRE D'EXEMPLE :

Volaille grillée, béarnaise de carotte et légumes croquants

Asperges vertes, œuf mimosa, saumon fumé et ciboulette

Jambon ibérique, poivronnade, roquette, tomate cerise confite, Manchego et piment d'Espelette

Scampis grillés, salsa picando, fenouil, courgette, oignons rouges et aioli

Burrata, pesto, petits pois, sucrine, huile d'olive et menthe

Muhammara, roquette, aubergine grillée, pignons de pin et ciboulette.

La sélection peut varier selon les produits disponibles et l'inspiration du Chef.

Pour l'apéro comptez entre 3 et 5 mini-verrines par personne



**3,50€** / pc

## FORMULES

### KIT APÉRO

La formule comprend un plateau apéritif et un plateau de crudités à partager.

PLATEAU APÉRITIF :

Olives marinées par nos soins

Saucisson sec italien

Provolone

Taralli au fenouil

PLATEAU DE CRUDITÉS :

Carottes pickles

Chou-fleur au curcuma

Concombre

Tomates cerises

Sauce à dipper

La formule apéro convient pour 5 à 10 personnes.

**45,00€**



# DESSERTS

Minimum 10 personnes

Commande au plus tard à 12h la veille



## PLATEAU TARTELETTES

Un assortiment de 8 tartelettes décliné en trois recettes : chocolat, citron meringué et crème brûlée

**40,00€**



## ASSORTIMENTS DE VERRINES SUCRÉES

L'assortiment comprend des verrines de tiramisu, crème brûlée, panna cotta et mousse au chocolat.

**5,00€** / pc



## CORBEILLE DE FRUITS DE SAISON

Une corbeille d'environ 4 kg composée de fruits de saison sélectionnés par notre maraîcher.

**30,00€** / pc



## SALADE DE FRUITS FRAIS

Une salade de fruits composée selon la saison et l'inspiration du Chef.

**6,00€**



## FRUIT FRAIS DE SAISON

Un fruit frais de saison, soigneusement sélectionné par notre maraîcher. La variété proposée évolue au fil des arrivages.

**3,50€**



## PLATEAU MINI CAKE ET COOKIES

Un assortiment de 40 pièces composé de cookies, muffins et beignets.

Nous prévoyons 2 à 3 pièces par personne pour une pause-café ou un dessert.

**60,00€**



## PLATEAU MIGNARDISES

Un plateau de 48 mignardises pour accompagner vos pauses-café ou apporter une note sucrée à vos cocktails.

Selon l'assortiment :

**Chou praliné**

**Tatin aux pommes**

**Moelleux coco**

**Croquant praliné**

**Panna cotta au café**

**Croquant au chocolat**

**Financier à la crème d'amande**

La sélection peut varier selon les disponibilités.

Pour un dessert ou une pause café, nous prévoyons 3 à 5 pièces par personne. Un plateau convient donc pour environ 10 à 15 personnes.

**96,00€**



## PLATEAU MIGNARDISES VEGAN & GLUTEN FREE

Pour un dessert ou une pause café, nous prévoyons 3 à 5 pièces par personne. Un plateau convient donc pour environ 10 à 15 personnes.

**Framboise & Fruit de la passion**

**Chocolat & Noisette**

**Noix de coco & Chocolat**

**Framboise & Myrtille**

**96,00€**

**2,00€ / pc**

# BOISSONS

*Pour un événement avec service*

*Forfaits sur l'horaire choisi, prix fixe quelle que soit la consommation*

## CAFÉ & THÉ



### KIT THÉ ET CAFÉ NESPRESSO

*Un kit complet comprenant une machine Nespresso, des capsules de café, une bouilloire et un assortiment de thés, prévu pour l'ensemble du groupe.*

**3,50€** / pers

## EAUX



### 50 CL

*Bouteille d'eau de 50 cl, en format individuel*

**2,00€**



### PÉTILLANTE 1,5 L

*Eau pétillante Bru de 1,5 L*

**5,00€**



### PLATE 1,5 L

*Eau plate Bru 1,5 L*

**5,00€**

## ICE TEA & JUS



### HOMEMADE ICE-TEA 1L

*Un ice tea préparé maison et peu sucré, proposé en bouteille de 1 L. À servir bien frais.*

**8,00€**



### JUS D'ORANGE ARTISANAL BIO 1L

*Jus d'orange bio produit artisanalement, en bouteille de 1 L*

**6,00€**



### JUS DE POMME ARTISANAL BIO 1L

*Jus de pomme bio produit artisanalement, en bouteille de 1 L*

**6,00€**

## SOFTS

**COCA-COLA ORIGINAL TASTE 1,5L***Bouteille de Coca-Cola Original Taste de 1,5 L, à servir fraîche***5,00€****COCA-COLA ZERO 1,5L***Bouteille de Coca-Cola Zero de 1,5 L, à servir fraîche***5,00€**

## BOISSONS ALCOOLISÉES

**BAC DE BIÈRES (VEDETT)***Un bac de bières Vedett à partager. À servir bien fraîches***48,00€****BULLES BLANC DE BLANCS BRUT,  
CUVÉE TRAITEUR PICKLES***Notre cuvée Blanc de Blancs Brut accompagne vos apéritifs et vos cocktails avec simplicité. À servir bien frais.***10,00€****VIN BLANC CLOS DE BELLOC***Clos de Belloc blanc, à servir frais à l'apéritif ou pendant le repas***8,00€****VIN ROUGE CLOS DE BELLOC***Clos de Belloc rouge, à servir à l'apéritif ou pendant le repas***8,00€****Prix à la consommation***Livraison sans service uniquement***Eau plate/pétillante — 5€/bouteille****Jus (pomme, orange, pomme-cerise), eau, coca, coca zéro — 5€/bouteille****Bières blondes — 48€/bac de 24****Bières spéciales (Duvel, Triple Karmeliet, Chouffe) — 3,50€/pce***Service de maître d'hôtel et matériel disponibles sur demande, tarifs sur devis.*

# CONDITIONS PRATIQUES

## Frais de transport

*Grand Bruxelles*

07h00-10h30 : 50€ · 10h30-12h30 : 15€

12h30-16h00 : 50€ Transport supplémentaire lors d'une livraison avec matériel.

## Montant minimum de commande

Week-end/jours fériés : samedi 3 000€

Dimanche et jours fériés 5 000€

## Commandes

Confirmation écrite obligatoire par mail

Délai standard : 2 jours ouvrables (sandwichs et desserts : veille 12h)

Toute commande hors minimum ou hors délai : majoration de min. 15%

Annulation : min. 36h à l'avance, sinon facturation à 100% des denrées périssables

Toute modification de commande entraîne une majoration de prix

## Facturation

Prix HTVA et hors transport. Paiement à 15 jours. Pénalité de 5%/mois en cas de retard + 10% de frais de recouvrement.

*Livré depuis les ateliers PICKLES à Schaerbeek, dans les 19 communes de Bruxelles.*

# CONTACT US

Bd Général Wahis 16A — 1030 Brussels  
+32 2 538 66 99 — [info@pickles.brussels](mailto:info@pickles.brussels)



# PICKLES