FOODBOOK

2026 A/W

PICKLES

FRESH FOOD
GOOD COMPANY

DELIVERY • FRESH FOOD • GOOD COMPANY • EVENTS

4-5 MATIN

6 PAUSE

7-10 MIDI

11-12 BUFFET

13-14 AFTERWORK

15-16 DESSERTS

17-18 BOISSONS

19 CONDITIONS PRATIQUES

MATIN

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

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*

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€

MIDI

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€ */ plateau*

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, sucrine et menthe

72,00€ */ plateau*

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€ */ plateau*

VEGGIE / VEGAN

MINI-SANDWICHES **VÉGÉTARIEN**

Un plateau de 20 mini-sandwiches réunissant cinq recettes signature, prévu pour environ 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, aïoli

72,00€ */ plateau*

MINI-SANDWICHES **VÉGAN**

Un plateau de 20 mini-sandwiches sur pain vegan, réunissant cinq recettes, 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€ */ plateau*

BAGUETTES **VÉGÉTARIENNES**

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€ */ plateau*

LUNCH BOX

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*

PLATEAU DE QUICHES

Un plateau de 8 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

64,00€ */ plateau*

PLATEAU DE QUICHES VÉGÉTARIENNES

Un plateau de 8 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

64,00€ */ plateau*

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)

6,00€ *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 :

Viande

Crustacés/Poisson

Végétarien

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, sucrine, huile d'olive et menthe

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

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

5€ */ pers*

BUFFET

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*

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*

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*

BUFFET FROID

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*

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.

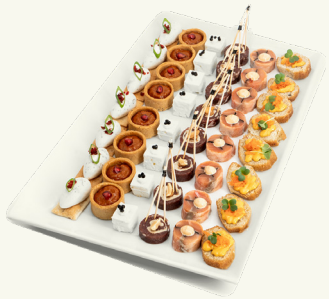
25,00€ */ pc*

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.

96,00€

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.

96,00€

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 aïoli

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€ */ pc*

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.

CONTACTEZ-NOUS

Bd Général Wahis 16A — 1030 Brussels
+32 2 538 66 99 — hello@pickles.brussels

PICKLES