FOODBOOK

PICKLES

2026 A/W

FRESH FOOD
GOOD COMPANY



DELIVERY · FRESH FOOD · GOOD COMPANY · EVENTS ·

4-5 OCHTEND

6 PAUZE

7-10 LUNCH

11-12 BUFFET

13-14 AFTERWORK

15-16 DESSERTS

17-18 DRANKEN

19 PRAKTISCHE INFORMATIE

OCHTEND

Ontbijt

Vanaf 15 persoonen

FORMULES



EXPRESS ONTBIJT

Ambachtelijk biologisch sinaasappelsap
Assortiment mini-koffiekoeken (2 stuks per persoon)
Seizoensfruitsalade

€11,00



VITAMINERIJK ONTBIJT

Ambachtelijk biologisch sinaasappelsap
Assortiment mini-koffiekoeken (2 stuks per persoon)
Seizoensfruitsalade
Yoghurt & granola

€13,00



GOURMET ONTBIJT

Ambachtelijk biologisch sinaasappelsap
Assortiment mini-koffiekoeken (2 stuks per persoon)
Seizoensfruitsalade
Yoghurt & granola
Zacht broodje met boter en kaas
Zacht broodje met boter en ham

€18,00

Vegan en glutenvrije formule verkrijgbaar op aanvraag

Ontbijt

Vanaf 15 persoonen

EXTRA'S

Yoghurt + rood fruit	€2,50
Yoghurt + granola	€2,50
Lactosevrije yoghurt + rood fruit	€4,00
Lactosevrije yoghurt + granola	€4,00
Schotel met mini-cakes en koekjes	€60,00
Fruitmand, ca. 4 kg	€30,00
Schotel met mini-koffiekoeken	€48,00
Schotel met vegan en glutenvrije mini-koffiekoeken	€72,00
Zacht broodje met boter en kaas	€2,20 / stuk
Zacht broodje met boter en ham	€2,20 / stuk
Zacht broodje met zalm en avocado	€4,00 / stuk

DRANKEN

Nespresso koffie- en theekit + waterkoker	€3,50
Ambachtelijk biologisch sinaasappelsap, 1 L	€6,00
Ambachtelijk biologisch appelsap, 1 L	€6,00
Plat water, 1,5 L	€5,00
Bruiswater, 1,5 L	€5,00

PAUZE

Onthaal & koffiepauze

Vanaf 10 persoonen



NESPRESSO KOFFIE- EN THEEKIT

Een volledige kit met Nespresso-machine, koffiecapsules, waterkoker en een selectie thee voor de hele groep.

€3,50 *per persoon*

EXTRA'S

Yoghurt + rood fruit	€2,50
Yoghurt + granola	€2,50
Lactosevrije yoghurt + rood fruit	€4,00
Lactosevrije yoghurt + granola	€4,00
Schotel met mini-cakes en koekjes	€60,00
Fruitmand, ca. 4 kg	€30,00
Schotel met mini-koffiekoeken	€48,00
Schotel met vegan en glutenvrije mini-koffiekoeken	€72,00
Zacht broodje met boter en kaas	€2,20 / stuk
Zacht broodje met boter en ham	€2,20 / stuk
Zacht broodje met zalm en avocado	€4,00 / stuk

DRANKEN

Nespresso koffie- en theekit + waterkoker	€3,50
Ambachtelijk biologisch sinaasappelsap, 1 L	€6,00
Ambachtelijk biologisch appelsap, 1 L	€6,00

LUNCH

Broodjes

Vanaf 10 personen

Bestel ten laatste om 12u de dag voordien

Open belegde broodjes op biologisch brood: wit, meergranen, noten, olijf en donker brood

Gesloten zachte broodjes

Glutenvrij: +€5 per persoon

CLASSIC



MINI-BROODJES
MET ONZE SIGNATURE SPREADS

Een schotel met 20 mini-broodjes voor ongeveer 5 personen, met vijf verschillende recepten:

Ham, augurk en ingelegde ui

Kip, gerookte yoghurt en ananas

Tonijn op Mexicaanse wijze en aioli

Krab, wortel en limoen

Eiersalade, kerstomaat en olijven

€60,00 *per schotel*



SIGNATURE MINI-BROODJES

Een schotel met 20 mini-broodjes voor ongeveer 5 personen, met vijf signature recepten:

Ham, paprikaspread, rucola, kerstomaat en Manchego

Rundscarpaccio, Harry's Bar-saus en rucola

Gemarineerde zalm, hoisinsaus, witte kool, wortel en sesam

Gegrilde scampi, salsa picando, venkel, courgette en ui

Burrata, pesto, erwtjes, Little Gem en munt

€72,00 *per schotel*



BAGUETTES

Een schotel met 6 baguettes:

Baguette met beenham, Emmental, mayonaise, tomaat, sla en ei

Baguette met tonijnsalade op Mexicaanse wijze, aioli, kappertjes en platte peterselie

Baguette met hummus, falafel en krokante groenten

Voor 6 personen

€42,00 *per schotel*

VEGGIE / VEGAN



VEGETARIAN MINI-BROODJES

Een schotel met 20 mini-broodjes voor ongeveer 5 personen, met vijf signature recepten:

Paprikaspread, rucola, gekonfijte kerstomaat en Manchego

Muhammara, rucola, gegrilde aubergine en pijnboompitten

Burrata, pesto, erwtjes, Little Gem en munt

Asperges, za'atar-kaas, radijs, mimosa-ei en lente-ui

Salsa picando, venkel, courgette, rode ui en aioli

€72,00 *per schotel*



VEGAN MINI-BROODJES

Een schotel met 20 mini-broodjes op vegan brood, met vijf recepten.
Goed voor ongeveer 5 personen:

Gegrilde groene asperges, hoisinsaus, witte kool, wortel en sesam

Tomatentartaar, venkel, courgette en ui

Muhammara, rucola, gegrilde aubergine en pijnboompitten

Paprikaspread, olijven, rucola en gekonfijte kerstomaat

Gekonfijte portobello, erwtjes, Little Gem en munt

€72,00 *per schotel*



VEGETARISCHE BAGUETTES

Een schotel met 6 baguettes:

Baguette met hummus, falafel en krokante groenten

Baguette met paprikaspread, gekonfijte venkel en courgette

Baguette met muhammara en gegrilde aubergine

€42,00 *per schotel*

LUNCH BOX



LUNCH BOX

Onze lunchbox bevat een baguette naar keuze, één stuk seizoensfruit, een cookie en een flesje water van 50 cl.

Keuze uit:

Beenham, Emmental, mayonaise, tomaat, sla en ei

Tonijnsalade op Mexicaanse wijze, aioli, kappertjes en platte peterselie

Hummus, falafel en krokante groenten

€13,90 */ stuk*

Lunch



QUICHESCHOTEL

Een schotel met 8 individuele quiches van ongeveer 12 cm diameter, voor 3 personen.

Keuze uit vijf recepten:

Zalm en broccoli

Quiche Lorraine

Prei en Parmezaan

Butternut en Comté

Mediterraans: tomaat, courgette, paprika, ui en olijven

€64,00 *per schotel*



VEGETARISCHE QUICHESCHOTEL

Een schotel met 8 individuele vegetarische quiches van ongeveer 12 cm diameter, voor 3 personen.

Keuze uit drie recepten:

Prei en Parmezaan

Butternut en Comté

Mediterraans: tomaat, courgette, paprika, ui en olijven

€64,00 *per schotel*



BORDJES VAN DE CHEF — CA. 500 G

Een koud bord van ongeveer 500 g, samengesteld volgens het seizoen en de inspiratie van onze chef.

Keuze uit vier opties: gemengd, vis, vlees of vegetarisch. Vers brood en boter inbegrepen.

€23,00 *per persoon*

SIDES



BIJGERECHT-SALADES

Enkele voorbeelden:

Kool-wortelsalade

Mediterrane salade

Chop suey

€3,50 */ stuk, geserveerd in een individueel glaasje*

(ca. 100 g, één soort per persoon)

€6,00 *per persoon in buffetvorm*

(vanaf 20 personen, drie soorten, ca. 200 g)



SOEP VAN DE DAG

Huisgemaakte soep met seizoensgroenten. Het recept verandert wekelijks volgens de keuze van onze chef.

Per persoon voorzien we één broodje en boter.

Verkrijgbaar per liter en warm geleverd. Eén liter is goed voor ongeveer vier porties.

€12,00*/liter*



STEL JE EIGEN SALADE SAMEN — 300G

Vertrek van een basis van groenten en kies daarna je favoriete topping:

Gevogelte

Scampi

Falafel

Enkele mogelijke combinaties:

Geroosterde bloemkool, granaatappel en komijnyoghurt

Groene boontjes, aardappelen, kerstomaat en graanmosterd

Krokante groenten, Thaise dressing, koriander en pinda

Courgette, romanesco, groene asperges en za'atar-kaas

De ingrediënten kunnen variëren volgens het aanbod en de inspiratie van onze chef.

€12,00 */ stuk*



ASSORTIMENT HARTIGE VERRINES

Een assortiment van vier recepten met vlees, vis of groenten, samengesteld volgens het marktaanbod.

Enkele voorbeelden:

Gerookt Holstein-rund, Harry's Bar-saus, rucola en Parmezaan

Gemarineerde zalm, hoisinsaus, krokante groenten, sesam en koriander

Gekonfijte portobello, erwtjes, Little Gem, olijfolie en munt

Groene asperges, za'atar-kaas, radijs, mimosa-ei en lente-ui

Voor een lunch of diner raden we 4 verrines per persoon aan.

€5,00 */ stuk*



ASSORTIMENT VEGETARISCHE VERRINES

Enkele mogelijke combinaties:

Gekonfijte portobello, erwtjes, Little Gem, olijfolie en munt

Groene asperges, za'atar-kaas, radijs, mimosa-ei en lente-ui

Burrata en pesto

Muhammara, rucola en gegrilde aubergine

Voor een lunch of diner raden we 4 verrines per persoon aan.

€5,00 */ stuk*

BUFFET

Koude & warme buffetten

Vanaf 15 personen
Bestel minstens 2 werkdagen voor levering

KOUD BUFFET

BUFFET VAN DE CHEF

Het buffet bestaat uit vijf vlees- of visgerechten en vijf groentebereidingen:

Rosbief, Harry's Bar-saus, Parmezaan, gekonfijte tomaat, rucola en balsamico

Gegrild gevogelte, caronaisesaus en krokante ui

Zalmtartaar op Amerikaanse wijze

Gegrilde scampi met tijm

Kabeljauw, mimosa-ei en groene asperges

Geroosterde bloemkool, granaatappel en komijnyoghurt

Conchiglioni, mozzarella, pesto, olijven, rucola en pijnboompitten

Groene boontjes, aardappelen, kerstomaat en graanmosterd

Krokante groenten, Thaise dressing, koriander en pinda

Courgette, romanesco, groene asperges en za'atar-kaas

We voorzien ongeveer 600 g per persoon. Brood en boter inbegrepen.

Het menu is indicatief en kan variëren volgens het seizoen.

€30,00 *per persoon*

LAND & SEA

Een buffet met charcuterie, vis en groentebereidingen:

Selectie van drie fijne vleeswaren: Ibericoham, lomo en coppa

Vitello tonnato

Octopus, olijven, tomaat, aardappelen en verse kruiden

Carpaccio van rode biet, burrata en pistache

Geroosterde kikkererwten, courgette, aubergine en gerookt paprikapoeder, met tahinsaus, mosterd en honing

Komkommer, kerstomaat, Taggiasca-olijven, rode ui en feta

Krokante groenten, Thaise dressing, koriander en pinda

Courgette, romanesco, groene asperges en za'atar-kaas

We voorzien ongeveer 600 g per persoon. Brood en boter inbegrepen.

Het menu is indicatief en kan variëren volgens het aanbod en de inspiratie van onze chef.

€35,00 *per persoon*

AROUND THE WORLD

Het buffet bestaat uit:

Tagliata van Angus-rund, Parmezaan, gekonfijte tomaat, rucola en balsamico

Gemarineerde zalm, saku-tonijn, hoisinsaus en sesam

Falafel, paprikahummus en Libanees brood

Gebakken rijst op Kantonese wijze

Geroosterde bloemkool, granaatappel en komijnyoghurt

Krokante groenten, Thaise dressing, koriander en pinda

Komkommer, kerstomaat, Taggiasca-olijven, rode ui en feta

We voorzien ongeveer 600 g per persoon. Brood en boter inbegrepen.

Het menu is indicatief en kan variëren volgens het seizoen.

€40,00 *per persoon*



KOUD BUFFET

INSPIRATION

Een menu samengesteld volgens het marktaanbod, met vlees, vis, groenten, koolhydraten en drie salades.

De selectie varieert volgens het aanbod van verse producten en de inspiratie van onze chef.

We voorzien ongeveer 600 g per persoon. Brood en boter inbegrepen.

€32,00 *per persoon*

VEGETARISCH

Een volledig vegetarisch menu:

Falafel, paprikahummus en Libanees brood

Courgette, romanesco, groene asperges en za'atar-kaas

Carpaccio van rode biet, burrata en pistache

Conchiglioni, pesto, olijven, rucola en pijnboompitten

Geroosterde bloemkool, granaatappel en komijnyoghurt

Krokante groenten, Thaise dressing, koriander en pinda

Komkommer, kerstomaat, Taggiasca-olijven en rode ui

We voorzien ongeveer 600 g per persoon.

Brood en boter inbegrepen.

Het menu is indicatief en kan variëren volgens het aanbod en de inspiratie van onze chef.

€30,00 *per persoon*



AFTERWORK

Aperitief & avondrecepties

Vanaf 10 personen

Bestel minstens 48 uur op voorhand



APERITIFSCHOTEL

Een schotel met onze huisgemarineerde olijven, Italiaanse droge worst, provolone en venkel-taralli.

Goed voor 5 personen.

€25,00 *per schotel*

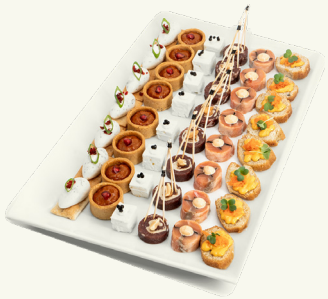


RAUWKOSTSCHOTEL

Een schotel met ingelegde wortel, bloemkool met kurkuma, komkommer en radijs, met een dipsaus.

Goed voor ongeveer 5 personen.

€20,00 *per schotel*



KOUDE HAPJES

Een schotel met 48 koude vegetarische hapjes.

Enkele voorbeelden:

Geitenkaas, berberis, hazelnoot en cress op een cracker

Muhammara, piquillo en granaatappel in een tartelette

Wortelcake, amandel en perenmostarda

Voor een aperitief raden we 3 tot 5 stuks per persoon aan. Eén schotel is dus goed voor ongeveer 10 tot 15 personen.

€96,00



KOUDE **VEGETARISCHE** HAPJES

Een schotel met 48 koude vegetarische hapjes.

Enkele voorbeelden:

Geitenkaas, berberis, hazelnoot en cress op een cracker

Muhammara, piquillo en granaatappel in een tartelette

Wortelcake, amandel en perenmostarda

Voor een aperitief raden we 3 tot 5 stuks per persoon aan. Eén schotel is dus goed voor ongeveer 10 tot 15 personen.

€96,00



MINI COCKTAILVERRINES

Kleine hartige verrines van ongeveer 40 g per stuk, ideaal als cocktailhapje.

Enkele voorbeelden:

Gegrild gevogelte, wortelbéarnaise en krokante groenten

Groene asperges, mimosa-ei, gerookte zalm en bieslook

Ibericoham, paprikaspread, rucola, gekonfijte kerstomaat, Manchego en Espelette-peper

Gegrilde scampi, salsa picando, venkel, courgette, rode ui en aioli

Burrata, pesto, erwtjes, Little Gem, olijfolie en munt

Muhammara, rucola, gegrilde aubergine, pijnboompitten en bieslook

De selectie kan variëren volgens het aanbod en de inspiratie van onze chef.

Voor een aperitief raden we 3 tot 5 mini-verrines per persoon aan.

€3,50 */ stuk*

FORMULES





APERITIEFKIT

De formule bestaat uit één aperitiefschotel en één cruditéschotel om te delen.

APERITIEFSCHOTEL:

Huisgemarineerde olijven

Italiaanse droge worst

Provolone

Venkel-taralli

CRUDITÉSCHOTEL:

Ingelegde wortel

Bloemkool met kurkuma

Komkommer

Kerstomaat

Dipsaus

Goed voor 5 tot 10 personen.

€45,00

DESSERTS

Vanaf 10 personen
Bestel ten laatste om 12u de dag voordien



TARTELETTESCHOTEL

Een assortiment van 8 tartelettes in drie smaken: chocolade, citroen-meringue en crème brûlée.

€40,00



ASSORTIMENT ZOETE VERRINES

Een assortiment verrines met tiramisu, crème brûlée, panna cotta en chocolade-mousse.

€5,00 */ stuk*



MAND MET SEIZOENSFRUIT

Een mand met ongeveer 4 kg seizoensfruit, zorgvuldig geselecteerd door onze groente- en fruitleverancier.

€30,00 */ stuk*



VERSE FRUITSALADE

Een fruitsalade samengesteld volgens het seizoen en de inspiratie van onze chef.

€6,00



VERS SEIZOENSFRUIT

Eén stuk vers seizoensfruit, zorgvuldig geselecteerd door onze groente- en fruitleverancier. De soort varieert volgens het aanbod.

€3,50



SCHOTEL MET MINI-CAKES EN KOEKJES

Een assortiment van 40 stuks met cookies, muffins en donuts.

Voor een koffiepauze of dessert raden we 2 tot 3 stuks per persoon aan.

€60,00



PETITFOURSCHOTEL

Een schotel met 48 petits fours, ideaal bij de koffie of als zoete afsluiter van een receptie.

Afhankelijk van het assortiment:

Pralinésoes

Tarte tatin met appel

Zachte kokoscake

Krokante praliné

Koffiepanna cotta

Chocoladecrunch

Financier met amandelcrème

De selectie kan variëren volgens het aanbod.

Voor een dessert of koffiepauze raden we 3 tot 5 stuks per persoon aan. Eén schotel is dus goed voor ongeveer 10 tot 15 personen.

€96,00



VEGAN & GLUTENVRIJE PETITFOURSCHOTEL

Voor een dessert of koffiepauze raden we 3 tot 5 stuks per persoon aan. Eén schotel is dus goed voor ongeveer 10 tot 15 personen.

Framboos & passievrucht

Chocolade & hazelnoot

Kokos & chocolade

Framboos & blauwe bes

€96,00

€2,00 */ stuk*

DRANKEN

Voor events met bediening
Formules volgens het gekozen tijdslot, aan een vaste prijs ongeacht het verbruik

KOFFIE & THEE



NESPRESSO KOFFIE- EN THEEKIT

Een volledige kit met Nespresso-machine, koffiecapsules, waterkoker en een selectie thee voor de hele groep.

€3,50 *per persoon*

WATER



50 CL

Individueel flesje water van 50 cl

€2,00



BRUISWATER, 1,5 L

Fles Bru bruiswater van 1,5 L

€5,00



PLAT WATER, 1,5 L

Fles Bru plat water van 1,5 L

€5,00

ICED TEA & SAPPEN



HUISGEMAAKTE ICED TEA, 1 L

Licht gezoete huisgemaakte iced tea in een fles van 1 L. Goed gekoeld serveren.

€8,00



AMBACHTELIJK BIOLOGISCH SINAASAP-PELSAP, 1 L

Ambachtelijk biologisch sinaasappelsap in een fles van 1 L

€6,00



AMBACHTELIJK BIOLOGISCH APPELSAP, 1 L

Ambachtelijk biologisch appelsap in een fles van 1 L

€6,00

FRISDRANK



COCA-COLA **ORIGINAL TASTE, 1,5L**

Fles Coca-Cola Original Taste van 1,5 L. Goed gekoeld serveren.

€5,00



COCA-COLA **ZERO, 1,5L**

Fles Coca-Cola Zero van 1,5 L. Goed gekoeld serveren.

€5,00

ALCOHOLISCHE DRANKEN



BAK VEDETT

Een bak Vedett om te delen. Goed gekoeld serveren.

€48,00



BLANC DE BLANCS BRUT **SCHUIMWIJN**

Onze Blanc de Blancs Brut is een toegankelijke bubbel voor bij het aperitief of een receptie. Goed gekoeld serveren.

€10,00



CLOS DE BELLOC **WITTE WIJN**

Clos de Belloc witte wijn, gekoeld geserveerd bij het aperitief of de maaltijd.

€8,00



CLOS DE BELLOC **RODE WIJN**

Clos de Belloc rode wijn, voor bij het aperitief of de maaltijd.

€8,00

Afgerekend volgens gebruik

Enkel voor leveringen zonder bediening

Plat of bruiswater — €5 per fles

Sap (appel, sinaasappel of appel-kers), water, Coca-Cola en Coca-Cola Zero — €5 per fles

Pils — €48 per bak van 24

Speciaalbieren (Duvel, Tripel Karmeliet en Chouffe) — €3,50 per stuk

Bediening en materiaal zijn beschikbaar op aanvraag. Prijs op offerte.

PRAKTISCHE INFORMATIE

Leveringskosten
Brussel en omgeving

7u00–10u30: €50

10u30–12u30: €15

12u30–16u00: €50

Voor leveringen met materiaal wordt een extra transportkost aangerekend.

Minimumbedrag

Zaterdag: €3.000
Zon- en feestdagen: €5.000

Bestellingen

Schriftelijke bevestiging per e-mail is verplicht.

Standaard besteltermijn: 2 werkdagen

Broodjes en desserts: bestel ten laatste om 12u de dag voordien

Voor bestellingen onder het minimumbedrag of bestellingen die na de deadline binnenkomen, geldt een toeslag van minstens 15%.

Annuleren kan tot 36 uur op voorhand. Bij een latere annulering wordt 100% van de kost van bederfbare producten aangerekend.

Wijzigingen aan een bestelling kunnen extra kosten met zich meebrengen.

Facturatie

Prijzen zijn exclusief btw en transport.

Betaling binnen 15 dagen.

Bij laattijdige betaling wordt een toeslag van 5% per maand aangerekend, plus 10% invorderingskosten.

Vers geleverd vanuit de PICKLES-keuken in Schaarbeek naar alle 19 Brusselse gemeenten.

CONTACT

Generaal Wahislaan 16A — 1030 Brussel
+32 2 538 66 99 — hello@pickles.brussels

PICKLES