FOODBOOK

# PICKLES

2026 A/W

## 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*

# Lunch



## 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*

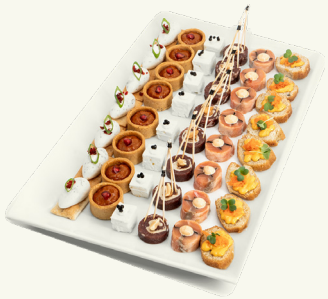


## PLATEAU **CRUDITÉS**

*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