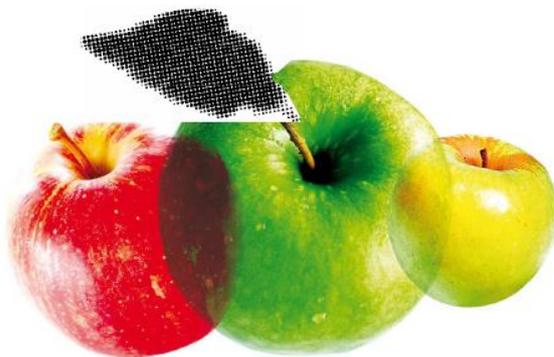




SÉLECTION SERVICE TRAITEUR



ethnicfoods
a taste of pleasure & discovery

A la découverte des saveurs des quatre coins du globe...

ETHNICFOODS
Rue de la Croix de Fer, 14 – 1000 Bruxelles
02/218 34 13 – 0486/85 84 46
<http://ethnicfoods.be> – info@ethnicfoods.be



Ethnicfoods en bref :

Ethnicfoods est le traiteur *fusion* de Bruxelles.

Une équipe de professionnels de la gastronomie y est à votre service.

Du pain garni du midi au buffet de réception, Ethnicfoods vous fait voyager aux quatre coins du globe. Depuis 2005, nous proposons nos services tant aux entreprises qu'aux particuliers. La **qualité**, la **fraicheur** et la **fabrication artisanale** de nos produits sont nos principaux atouts mais ne sont certainement pas les seuls !

Inventivité, **flexibilité** et **service** sont également nos maîtres mots.

Notre mission est de satisfaire les clients au-delà de leurs besoins et attentes en répondant à chaque demande de façon personnalisée tout en respectant le budget.

Vous recherchez un traiteur pour un événement ? Ethnicfoods est le partenaire idéal pour vos réunions tant professionnelles que privées : banquets, mariages, anniversaires, communions, fêtes du personnel, inaugurations, ... Consultez cette brochure et n'hésitez pas à nous contacter, ensemble nous trouverons la solution la mieux adaptée à votre événement !

De nombreux **partenaires** nous font déjà confiance : Sénat de Belgique, Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles de Belgique, Ergo Insurance, Ambassade de France, Représentation Permanente de l'Armée Française auprès de l'UE et de l'OTAN, Siège de la N-VA, Centre interfédéral pour l'égalité des chances, Conseil flamand de l'enseignement (Vlor), Editions Casterman, Service public fédéral (SPF) Emploi - Travail et Concertation sociale, STIB-MIVB, Union Nationale des Mutualités libres (MLOZ),...



Table des matières

Ethnicfoods en bref :	1
Formule <i>Cocktail Dinatoire</i> à 10.90€/personne :	3
Zakouski à 0.85€/pièce :	3
Sucettes salées de 1.25€ à 2.50€/pièce :	3
Verrines à 2.50€/pièce:	3
Chaudes:	3
Froides:	3
Assiettes découvertes à 20€/personne :	4
Potage à 7€ /litre :	4
Formule buffet :	4
Buffet <i>Végétarien</i> à 18€/personne:	4
Buffet <i>Ethnicfoods</i> à 22€/personne:	4
Buffet <i>Prestige</i> à 39€/personne:	5
Formule dessert :	5
Desserts individuels de 3.50€ à 5€/pièce :	5
Assortiments de 3 mignardises à 3.50€/personne :	5
Formules Sandwichs gastronomiques :	5
Old School à 6€/personne:	5
Trendy à 8€/personne:	6
Discovery à 10€/personne:	6
Frenchy 10€/personne:	6
Ethnicfoods à 15€/personne:	6
Formule boissons :	6
Café et thé à 3€/personne :	6
Soft à 4,5€/personne:	6
Soft et vin à 8€/personne:	7
Soft, vin et champagne à 9€/personne:	7
Banquets :	7
Chef à domicile :	7
Coffee breaks :	7
Pratique & Conditions :	7
Contacts	7



Formule Cocktail Dinatoire à 10.90€/personne :

3 verrines + 4 zakouskis ou 2 verrines + 2 sucettes salées + 4 zakouskis de votre choix par personne.

Zakouski à 0.85€/pièce :

Volaille au curry léger et pommes caramélisées ~ Feta et légumes croquants ~ Crevettes grises aux tomates séchées et vinaigre balsamique ~ Salade d'écrevisses aux champignons et huile de truffe noire ~ Fromage de chèvre au piment d'Espelette ~ Toast au saumon fumé, oignons rouges et aneth ~ Bouchée à la mousse de fromage de chèvre, poivrons rouges grilles et ciboulette ~ Tortilla à l'emmental et au poivron parfumé à la noix de muscade ~ Caviar d'aubergine sur du pain toasté ~ Poulet tandoori ~ Salade de thon aux pêches ~ ...

Sucettes salées de 1.25€ à 2.50€/pièce :

Prix variant suivant la saisonnalité des produits.

Tomates cerises d'amour au caramel balsamique et graines de sésame ~ Coloré de carré frais ~ Roulé au pain de mie, pesto et volaille ~ Thon rouge mi-cuit en croute de Wasabi ~ Foie gras en gelée de muscat ~ Noix de Saint-Jacques au fromage et graines de sésames ~ Croquant de Parmesan ~ feuilleté de pesto verde & rosso ~ ...



Verrines à 2.50€/pièce:

Chaudes:

Cassolette de poulet tandoori sur lit de riz basmati et décoré de coriandre ~ Kebab de viande de bœuf aux épices Indiennes ~ Croustillant de crabe et échalote au noilly praat ~ Blanc de volaille mariné au persil et à la coriandre fraîche ~ Trio de scampis frits aux différentes saveurs ~ Feuilleté au saumon fumé et mozzarella ~ Aumônière à la duxelle de champignons et gorgonzola ~ ...

Froides:

Cuillère de carpaccio de thon rouge mi-cuit, vinaigrette de tomate, pistou et citron ~ Petite tomate farcie de crevettes grises, tomates séchées et vinaigre balsamique ~ Mousseline de choux-fleurs à l'huile de truffe ~ Cuillère japonaise de quinoa et lentilles accompagnés de langoustines et infusé au Safran ~ Taboulé aux épices mexicaines, poulet grillé parfumé au thym, huile d'olive ~ Rémoulade de céleri et Shami Kabab, vinaigrette de coriandre ~ Brochette de tomates cerises, mozzarella, pesto Rosso et basilic ~ Brochette de scampis géants au soja et gingembre ~ ...



Assiettes découvertes à 20€/personne :

Assiettes découvertes avec assortiment de suggestions suivant votre envie ou l'humeur du chef :

3 vinaigrettes + 3 poissons (saumon, limande, colin d'Alaska,...) **ou** 3 viandes (poulet tandoori, bœuf rôti au thym, agneau grillé,...) **ou** 3 préparations végétariennes (fallafels, kébab végétarien, aubergine grillée et gratinée à la feta,...) + 3 accompagnements.



Potage à 7€ /litre :

(Soupière, bols + couvercles et cuillères biodégradables inclus dans le prix)

Nous fournissons du potage maison au litre composés de légumes de saison pour de nombreuses sociétés et bureaux.

Formule buffet :

Commande pour minimum 10 personnes.

Tous nos buffets peuvent être chauds ou froids suivant la demande et le type de préparation.

Ils sont accompagnés d'un plateau de salade mixte et de petits pains artisanaux.

Buffet Végétarien à 18€/personne:

5 préparations aux choix : Taboulé aux épices mexicaines ~ Légumes croquants à la feta ~ Aubergines gratinées ~ Fallafels ~ Samosas végétariens ~ Pommes de terre au sambal ~ Oelek (purée de piment rouge) Boulgour quinoa aux herbes méditerranéennes ~ Salade de pommes de terre à la crème et ciboulette ~ Légumes wok sauté ~ Calamars frits ~ Riz basmati Indien parfumé au Safran ...



Buffet Ethnicfoods à 22€/personne:

5 préparations aux choix : Tomate crevettes aux vinaigre balsamique ~ Légumes grillés aux senteurs de Provence ~ Taboulé marocain aux pignons de pin ~ Tortellini pesto rosso et champignons sautés au thym ~ Rôti de bœuf au romarin, rémoulade de céleri ~ Terrine de saumon au mascarpone à l'aneth et ciboulette ~ Carpaccio de thon rouge mi-cuit, sauce pistou vinaigrette tomate, parmesan et roquette ~ Volaille au curry léger et pommes caramélisées ~ Fricassée de pommes de terre nouvelles parfumées au persil ~ Ecrevisses et champignons à l'huile de truffe noire ~ ...



Buffet Prestige à 39€/personne:

Commande pour minimum 15 personnes.

5 préparations aux choix : Crabe des neiges au pamplemousse rose ~ Scampis géants au curry de Madras et petits légumes ~ Chair de homard, mayonnaise à la ciboulette ~ Suprême de pintade à la crème de morilles ~ Foie gras et chutney de mangue ~ Aiguillette de bœuf marinés à l'asiatique ~ Magret de canard fumé à la truffe fraîche du Périgord et crème de mascarpone ~ Salade tiède aux pleurotes et arachides ~ ...

Formule dessert :

Desserts individuels de 3.50€ à 5€/pièce :

Carré de fondant au chocolat ~ Crumble de pommes et cannelle ~ Cookies au chocolat blanc et noix de pécan ~ Mousse au chocolat noir et pépite ~ Crumble au citron ~ Crème brûlée à la vanille bourbon de Madagascar ~ Mousse au chocolat blanc et coulis de fraise ~ Tiramisù aux Spéculoos ~ Carrot cake ~ Baklava Turque aux pistaches d'Iran ~ Cheese cake New-Yorkais au coulis de fruits rouge ~ ...

Assortiments de 3 mignardises à 3.50€/personne :

Mini-éclair à la vanille ~ Mini-éclair au chocolat ~ Mini-moka ~ Mini-parfait au chocolat ~ Tartelette financier citron ~ Croustillant au Spéculoos - framboise ~ Croquant Rose des sables à la mousse au chocolat ~ Barquette banane - passion à la mousse de coco ~ Carré pomme - abricot ~ Tartelette à la mousse de fraise ~ Tartelette financier - pistache ~ Feuilletine praliné - chocolat ~ ...

Formules Sandwichs gastronomiques :

Différents choix de petits pains individuels : blancs, gris, aux graines de tournesol, aux 7 céréales, wraps, pains polaires.

Old School à 6€/personne:

5 pièces par personne, commande de minimum 5 personnes.

Fromage (gouda jeune) beurre ~ Volaille aigre-doux ~ Volaille au curry léger et pommes caramélisées ~ Feta et légumes croquants ~ Filet de poulet grillé parfumé au thym à la rémoulade de céleri-rave ~ Filet Américain maison 100% pur bœuf ~ Poulet Marrakech ~ Filet de poulet sauce Andalouse ~ Salade de thon maison ~ ...





Trendy à 8€/personne:

5 pièces par personne, commande de minimum 5 personnes.

Choix de garniture: Poulet tandoori ~ Poulet au curry rouge et lait de coco avec ses légumes wok ~ Saumon fumé extra doux aux oignons rouges et persil ~ Rôti de bœuf au romarin et rémoulade de céleri-rave ~ Brie et noix de Pécan à la vinaigrette de mangue maison ~ Crevettes grises aux tomates séchées et vinaigre balsamique ~ Salade d'écrevisses aux champignons et huile de truffe noire ~ Poulet grillé et légumes grillés ~ Kébab végétarien ~ Shami kabab (viande de bœuf et lentilles) ~ Fromage de chèvre au piment d'Espelette ~ ...

Discovery à 10€/personne:

Assortiment Old school et Trendy + plateau de salade composée
3 pièces par personne, commande de 10 personnes minimum.

Choix de garniture salade : Salade Victoire (Poulet grillé, légumes grillés) ~ Poulet tandoori ~ Poulet au curry rouge et lait de coco avec ses légumes wok ~ Saumon fumé ~ Salade niçoise ~ Brie et noix de Pécan à la vinaigrette de mangue ~ Fallafels ~ Calamars ~ Feta et ses légumes croquants ~ ...



Frenchy 10€/personne:

Quiche du jour + salade Victoire (Crudités avec légumes grillés et poulet grillé)
Commande minimum de 10 personnes et 48 heures à l'avance.

Ethnicfoods à 15€/personne:

Assortiment de sandwiches au choix (4 pièces par personne) + salade Victoire (Crudités avec poulet grillé, légumes grillés) + assortiment de 3 mignardises.
Commande minimum de 10 personnes et 48 heures à l'avance.

Formule boissons :

Café et thé à 3€/personne :

Matériel (cafetière, tasses, cuillères, lait, sucre) + café + thé.

Soft à 4,5€/personne:

Eau plate ~ Eau pétillante ~ Coca cola ~ Coca cola light ~ Fanta ~ Jus d'orange.



Soft et vin à 8€/personne:

Formule *soft* ~ Vin rouge ~ Vin blanc.

Soft, vin et champagne à 9€/personne:

Formule *soft et vin* ~ Champagne.

Banquets :

Vous organisez un banquet à l'occasion d'un mariage ou autres ? Vous pouvez compter sur *Ethnicfoods* pour rendre cette journée inoubliable.

Chef à domicile :

Vous recevez des invités à la maison et vous avez envie de partager ce moment à table plutôt que derrière les fourneaux ? Laissez-vous séduire par notre formule « Chef à domicile ». Nous développons ensemble un menu d'exception pour vos convives et *Ethnicfoods* s'occupe du reste : de la préparation des mets au rangement de votre cuisine en passant par le service à table.

Coffee breaks :

Une réunion tout en début de matinée ? Une pause à l'agenda de votre réunion ? *Ethnicfoods* vous propose également un assortiment au choix de viennoiseries au beurre de Montaigu, des salades de fruits, des jus frais, des brioches pour accompagner thé et café.

Pratique & Conditions :

Toutes les commandes de pains garnis doivent nous parvenir 48h à l'avance.

La livraison est gratuite dans les 19 communes de Bruxelles et pour toute commande de minimum 50€. Si le montant est inférieur : 9,50 € vous seront facturés.

Pour les banquets et les cocktails dinatoires, *Ethnicfoods* travaille avec une équipe de serveurs professionnels.

Contacts

Pour toutes vos questions culinaires ou pour une offre de prix, contactez-nous :

Adresse : **14, rue de la Croix de Fer à 1000 Bruxelles**
Téléphone/Fax : **02/218 34 13**
GSM : **0486/85 84 46 (contact : Steve Gravy ; responsable vente et marketing)**
E-mail : **info@ethnicfoods.be**
Site web: www.ethnicfoods.be