

ethnicfoods

14, rue de la Croix de Fer, 1000 Bruxelles

T. 0497/11 69 79

confirmation des commandes par emails

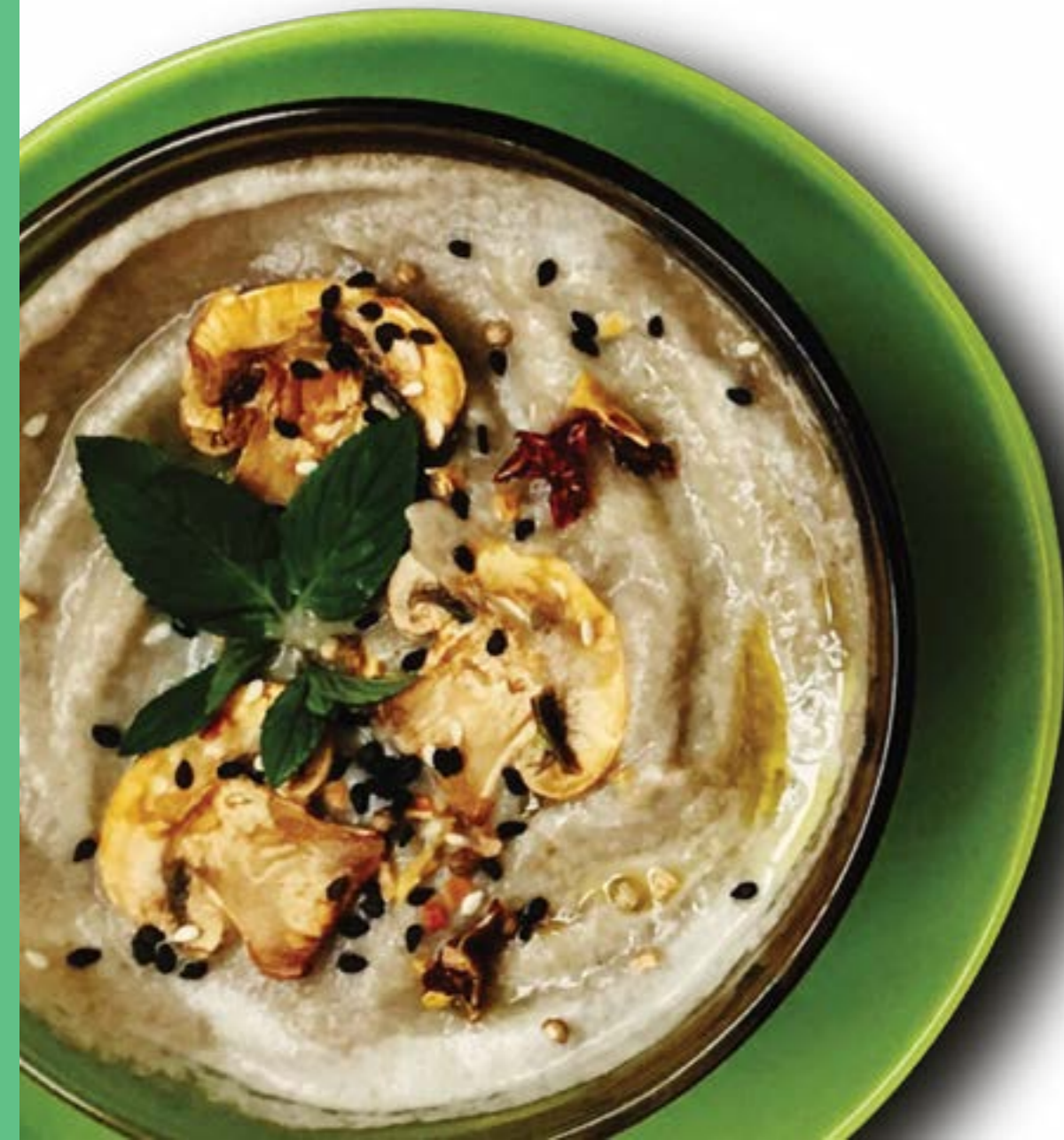
ethnicfoods@hotmail.fr

Service Traiteur Fusion !

ethnicfoods

La cuisine fusion aux saveurs du monde...





Notre charte Éthic'Foods	4
Formule Petit déjeuner et « Coffee Break »	6
Formule Cocktail dinatoire	8
Assiettes froides découvertes	11
Potage	11
Buffet EthnicFoods, buffet + salades mixtes + petits pains	12
Formules Sandwichs gastronomiques	18
Formules Dessert	20
Formules Boissons	21
Banquets	21
Chef à domicile et personnel de service	22
Conditions générales de vente	22
Contacts	23

NOTRE CHARTE ETHIC'FOODS

À l'ère où de plus en plus de personnes font attention à ce qui se trouve dans leurs assiettes, nous nous devons de garantir **des préparations de la plus grande qualité**. C'est pourquoi nous n'utilisons que des produits frais de qualité supérieure provenant de chez nos fournisseurs sélectionnés pour la qualité de leurs produits.

D'autre part et dans un esprit **d'écoresponsabilité**, nous privilégions **le circuit court**. Autrement dit, un circuit de distribution avec un minimum d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur et avec **une distance géographique** la plus **réduite** possible par rapport à notre lieu de production.

Certains autres produits proviennent également du **commerce équitable** des organisations **Fairtrade Belgium** (anciennement Max Havelaar) et **Oxfam**.

Nous utilisons le plus possible **l'e-mailing** pour communiquer avec notre clientèle (promotion, offre, facturation, etc.) afin de **réduire** notre consommation **de papier**.

Enfin, nous nous approvisionnons en **électricité** chez un fournisseur classé, selon Greenpeace, parmi les fournisseurs d'électricité les plus **durables**, qui nous garantit une Électricité verte à 100 % issue **des énergies renouvelables**.



ETHNICFOODS EN BREF

EthnicFoods est le traiteur fusion de Bruxelles qui marie les saveurs de pays lointains dans ses préparations.

Depuis 2005, nous proposons nos services tant aux entreprises qu'aux particuliers. Nous offrons **un service sur mesure** en nous adaptant à votre **budget** et à vos **envies** pour vos réunions professionnelles ou privées : banquets, mariages, anniversaires, communions, fêtes du personnel, inaugurations, etc.

Notre **équipe** est à **votre service** pour trouver ensemble la solution la mieux **adaptée à vos besoins**.

De nombreux **partenaires** nous font déjà confiance : Palais royal de Bruxelles, Chancellerie du Premier ministre, Sénat de Belgique, Parlement de la Fédération Wallonie-Bruxelles, IBGE, Ergo Insurance, Ambassade de France, Représentation permanente de la France 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), Éditions Casterman, Service public fédéral (SPF) Emploi - Travail et Concertation sociale, STIB-MIVB, et bien d'autres encore.



Formule Petit Déjeuner & « Coffee Break » pour 10 personnes minimum

Une réunion en début de matinée ? Une pause-café dans la journée ? EthnicFoods vous propose ses services Coffee Break ainsi qu'un assortiment au choix de viennoiseries au beurre Montaigu, des salades de fruits, des jus frais, des brioches et, en accompagnement, du thé et du café.

Coffee break à 4.00€

Café et thé + lait, sucre et matériel : grand percolateur, théière et tasses comprises dans le prix..

3 X Mini-viennoiseries à 3.90€

1 croissant + 1 pain au chocolat + 1 couque suisse

Panier de fruits de saison à 3.90€

Ou d'autres formules adaptées

Formule à 8.90€*

- Assortiment de viennoiseries fraîches
- Yaourt
- Salade de fruits

Formule à 10.90€*

- Assortiment de viennoiseries fraîches
- Yaourt
- Salade de fruits
- Assortiment de sandwichs salés (fromage - jambon)

Buffet « Continental » à 15.00€*

- Mini-viennoiseries
- Pain
- Plateau de charcuteries
- Plateau de fromages
- Confiture, miel, pâte à tartiner au chocolat
- Céréales et lait
- Yaourt BIO Made in Belgium
- Œufs brouillés
- Chipolatas

** Les différentes formules peuvent être accompagnées d'un jus frais pour un supplément de 4,50€*



Formule Cocktail Dinatoire

12,90€ / personne (Format apéro).

1 verrine + 1 mousse + 1 brochette + 4 zakouskis de votre choix, par personne

16,50€ / personne (Format Apéro).

1 verrine + 1 mousse + 1 brochette + 4 zakouskis + plateau de crudités de saison avec assortiment de vinaigrettes

25€ / personne (Format Apéro).

5 verrines doubles + crudités + 1 samosa

Zakouskis à 1,20€/pièce

- Tortillas emmental et poivron rouge parfumée à la noix de muscade
- Volaille au curry léger et ses pommes caramélisées
- Feta et légumes croquants
- Crevettes grises aux tomates séchées et huile de truffe noire
- Fromage de chèvre au piment d'Espelette
- Toast au saumon fumé, oignons rouges et aneth
- Caviar d'aubergine sur pain toasté
- Tomate cerise farcie à la chair de crabe
- Blinis au tarama et saumon fumé
- Toast au foie gras, confiture d'oignons et mignonnettes
- Poulet tandoori
- Blinis à la tapenade
- Chair de crabe, pommes caramélisées et salicorne
- Salade de thon aux pêches
- Purée d'anchois et morceaux de banane

ethnicfoods



Vérrines à 2,70€/pièce

- Cuillère de carpaccio de thon rouge mi-cuit, vinaigrette de tomate, pistou et citron
- Duo de sucrites et crevettes roses, noix de pécan et crème de balsamique
- Duo de boulgour et quinoa à l'émietté de feta accompagné de légumes croquants
- Crème d'avocat, crevettes grises au pesto rosso et chips de tomate
- Cuillère japonaise de quinoa et lentilles accompagné de langoustines et infusé au safran
- Taboulé aux épices marocaines, pignons de pin et falafels
- Pêche au thon • Crabe et mange-tout au safran
- Baignoire de pomme de terre à la crème, roquette et chips de jambon
- Duo de lentilles vertes et quinoa, effiloché de filet de saumon
- Rémoulade de céleri et shami kebab, vinaigrette de coriandre • Crumble de courgette à l'estragon
- Purée de carottes au cumin et sa cuillère de céleri
- Brochette de tomates cerises, mozzarella, pesto rosso et basilic • Brochette de scampis géants au soja et gingembre



Mousses à 2.70€/pièce

- Mousse de chèvre persillée au piment d'Espelette
- Mousseline de choux-fleurs à l'huile de truffe noire
- Garbanzo tomaté et chips de chorizo
- Mousse de betterave rouge et crème de fromage frais
- Mousse de courgette à l'estragon et pignons de pin
- Mousse de roquette au piment d'Espelette et pistaches d'Iran
- Mousse de céleri rave, amandes et zeste de citron vert
- Mousse de saumon et julienne de légumes
- Gaspacho, croûtons aux herbes et cerfeuil

Brochettes à 3€/pièce

- Brochette de « bouchées » club sandwiches
- Brochette de tomate cerise et boule de mozzarella au pesto verde
- Brochette de scampis au soja et gingembre
- Saté de poulet et tuiles de parmesan • Brochette de poulet tandoori • Brochette de légumes de saison

Plateau de crudités de saison avec assortiment de vinaigrettes à 4.00€/personne

Plateau Finger Foods à 10,90€

- Trio de samossas (végétarien, poulet, agneau)
- Fallafels
- Calamars frits
- Brochette de tomates cerises et mozzarella au pesto verde
- Assortiment de sauces

Assiettes froides découvertes à 22€

Les assiettes sont composées selon les produits de saison. Vous avez le choix entre :

• Assiette 3 poissons

Exemple : Brochette de scampi au gingembre & soja sur rémoulade de céleri rave, vinaigrette de tomate / Carpaccio de thon rouge d'Albacore mi-cuit, terrine de légumes & vinaigrette de wasabi / Tomate crevette, tomates séchées, roquette & crème balsamique.

• Assiette 3 viandes

Exemple : Cannelloni de rôti de boeuf à la rémoulade de céleri rave, vinaigrette de tomate / Tartare de boeuf à l'huile de truffe blanche sur roquette / Petite salade verte au poulet grillé au thym, parmesan et noix de pécan /

• Assiette 3 légumes

Exemple: Brochette de fallafels & mozzarella, pistou, salade de lentilles vertes & quinoa / Aubergine grillée & gratinée, sauce tomate & feta / Quenelle de mousse de chèvre au piment d'Espelette, courgette grillée sur cressonnette.

• Mixte

Toutes les assiettes comprennent aussi 3 accompagnements et 3 vinaigrettes. Assiettes découvertes avec assortiment de suggestions suivant votre envie ou l'humeur du chef.



Potage à 8€/ litre

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

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

Nos buffets à la carte pour un min 10 personnes, accompagnés de salades et petits pains.

Nos formules :

Formule à 25 €/personnes composé de 3 plats froids et 2 accompagnements froids

Formule à 39 € / personnes composé de 5 plats froids et 3 accompagnements froids

Formule à 29 € / personnes composé de 2 plats froids, 1 accompagnements froids, 2 plats chauds et 1 accompagnement chaud

25€
livraison

Fomule à 35 € par personnes composé de 4 plats chauds et 1 accompagnement chaud

25€
livraison

Formule à 39 € / personnes composé de 4 plats chauds et 1 accompagnement chaud

25€
livraison

Formule à 45 € / personnes composé de 3 plats froids, 2 accompagnement froids, 3 chaud et 2 accompagnements chauds

25€
livraison

Végétarien Chaud

- Quorn à la brunoise d'aubergine et suce tomates aux oignons fondus
- Lasagne végétarienne
- Légumes wok sautés

Viande et volaille Chaud

- Pain de veau (halal) au romarin
- Blanc de poulet au curry rouge et beurre de noix de coco aux légumes en wok
- Pain de veau au romarin
- Poulet tandoori
- Shish-kebab de volaille grillé à l'indienne
- Blanc de poulet sauce tandoori
- Suprême de pintade à la crème de morilles (+3)
- Foie gras et chutney de mangue (+3)
- Aiguillette de bœuf mariné à l'asiatique (+3)

Fruits de mer Chaud

- Brochettes de scampis au curry de Madras
- Cassolette de la mer
- Scampis géants au curry de Madras et petits légumes

Préparations en accompagnement chaud

- Nouilles sautées à la sauce aigre-douce
- Nouilles sautées au soja et aux petits légumes
- Pomme de terre au sambal oelek (purée de piments rouges)
- Riz basmati indien parfumé au safran
- Riz basmati à l'indienne aux oignons fondus
- Tagliatelles fraîches
- Riz thaïlandais
- Pommes de terre grenaille à la fleur de sel de Camargue

Végétarien Froid

- Kebab végétarien aux épices indiennes
- Quorn à la brunoise d'aubergines et sauce tomates aux oignons fondus
- Rémoulade de céleri-rave
- Mousse de fromage de chèvre au piment d'Espelette
- Légumes croquants à la feta
- Coleslaw
- Salade des Balkans aux légumes croquants vinaigrés
- Aubergines gratinées
- Falafels
- Samossas végétariens
- Quinoa au fromage de chèvre et courgette grillées
- Salade de carottes à l'orange et aux amandes
- Légumes grillés aux senteurs de Provence

Viande et volaille Froid

- Rôti de bœuf au romarin
- Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe noire
- Tartare de bœuf à l'huile de truffe noire
- Volaille au curry léger et pommes caramélisées
- Shami kebab (galette de viande de bœuf et lentilles hachées)
- Salade de chicon, fromage bleu danois et bacon
- Salade de melon et jambon de Parme
- Foie gras et chutney de mangue (+3)
- Magret de canard fumé à la truffe fraîche du Périgord et crème de mascarpone (+3)

Fruits de mer Froid

- Calamars frits
- Salade froide de saumon cuit au concombre, au fenouil et à l'aneth
- Tomate-crevettes au vinaigre balsamique
- Maquereau fumé au paprika
- Terrine de saumon au mascarpone à l'aneth et ciboulette
- Carpaccio de thon rouge mi-cuit et sauce au pistou
- Écrevisse et champignons à l'huile de truffe noire
- Crabe des neiges au pamplemousse rose (+3)
- Chair de homard, mayonnaise à la ciboulette (+3)

Accompagnement Froid

ethnicfoods

- Taboulé marocain aux pignons de pin
- Tortellini pesto rosso et champignons sautés au thym
- Taboulé aux épices mexicaines
- Salade de haricots blancs à la sauce tomate
- Salade de betterave rouge et saucisson séché
- Boulgour et quinoa aux herbes méditerranéennes
- Salade de pommes de terre à la crème et ciboulette
- Fricassée de pommes de terre nouvelles parfumées au persil
- Salade tiède aux pleurotes et aux arachides (+3)

Buffet Italien Froid

buffet froid à 28.90 € p.p. : 5 plats froids aux choix

buffet froid et chaud à 37.90 € p.p. : 3 plats chauds et 3 plats froids

- Vitello tonnato
- Burrata, pesto et festival de tomates
- Focaccia maison ou tomates et olives
- Salade caprese, balsamique et jambon de Parme
- Bresola au citron, parmesan et roquette
- Aubergines à la Parmigiana
- Assortiment de bruschettas
- Salade de pâtes
- Escalopes au gorgonzola, noix et jambon de Parme
- Filet de rouget à la menthe fraîche et au citron
- Gratin de courgettes et poisson au taleggio et parmesan
- Polpette à la sauce tomate et au basilic
- Scampis sauce piquante et petits légumes
- Peperonata de poivrons et pommes de terre
- Patates au four
- Trofie aux 4 fromages
- Trofie au pesto
- Paccheri au ...
- Ravioles aux scampis et au safran
- Pennette all'amatriciana
- Pennette alla Norma



Buffet Moyen Orient

buffet froid à 28.90 € p.p. : 5 plats froids aux choix

buffet froid et chaud à 37.90 € p.p. : 3 plats chauds et 3 plats froids

- Soupe de tomate au Ras el-hanout
- Samossa de poulet à l'indienne
- Shish-kebabs de volaille
- Riz basmati petits poids et ...
- Curry de lentilles et curcuma
- Nouilles sautées aux légumes, graines de sésame et oignons frits
- Loempia aux légumes, sauce aigre-douce
- Pastilla au poulet et aux amandes
- Salade de wakamé et poisson fumé
- Salade de couscous aux légumes croquants



Buffet végétarien

buffet froid à 28.90 € p.p. : 5 plats froids aux choix

buffet froid et chaud à 37.90 € p.p. : 3 plats chauds et 3 plats froids

- Galettes de lentilles corail, sauce au yaourt
- Écrasé d'avocats aux légumes
- Sablés au thym et crème de roquefort
- Carpaccio de betteraves, oranges sanguines, sauce singer
- Couscous aux choux-fleurs, asperges et noisettes
- Tartelettes aux poireaux parfumés au poivre du Sichuan
- Gratin de blettes au tofu grillé au Comté
- Taboulé de lentilles au halloumi
- Crème de panais
- Navets rôtis aux pignons, sauce aux poivrons
- Quiche végétarienne aux poivrons
- Cake aux figues, au romarin et à la feta
- Lasagne végétarienne aux aubergines et aux oignons fondus
- Champignons portobello farcis au pesto et aux pignons de pin

Buffet greco - libanais

buffet froid à 28.90 € p.p. : 5 plats froids aux choix

- Falafels de pois chiches
- Houmous de pois chiches et tahini
- Kebbé à la viande
- Tzatziki de concombres à la menthe
- Salade de pois chiches, menthe et feta émiettée
- Tarama au quinoa
- Boulette de poulet au persil, purée d'avocat
- Baba ganousch au paprika fumé
- Spanakópita aux épinards
- Moussaka, bœuf et aubergine
- Kefta à la libanaise
- Taboulé libanais (bougour, persil, menthe, oignons, tomates)
- Agneau grillé, pesto, menthe, grenade et pistaches
- Aubergine farcie, poulet et citrons confits
- Purée de poivrons aux noix



Formules Sandwichs Gastronomiques

Différents choix de petits pains individuels

Old School à 7,40€

5 petits pains mous par personne : **pain blanc, pain gris, pain multicéréales, pain aux graines de pavot, pain aux graines de sésame.**

Minimum 5 personnes.

- Fromage (gouda jeune) et beurre
- Volaille sauce aigre-douce
- Volaille au curry léger et pommes caramélisées
- Feta et légumes croquants
- Filet de poulet grillé parfumé au thym et rémoulade de céleri-rave
- Filet américain maison 100% pur bœuf
- Poulet Marrakech
- Filet de poulet sauce andalouse
- Salade de thon maison

Discovery à 12,50€

Assortiment Old School et Trendy (3 pièces par personne)

+ Plateau de salade composée

Minimum 10 personnes.

- Poulet tandoori
- Poulet au curry rouge et lait de coco avec ses légumes en wok
- Saumon fumé
- Salade niçoise
- Brie et noix de pécan à la vinaigrette de mangue
- Fallafels
- Calamars
- Feta et ses légumes croquants

Frenchy à 12,90€

Quiche du jour **+ Salade Victoire (salade gourmande avec des légumes grillés, du poulet grillé, des tomates séchées, des noix de pécan et des copeaux de parmesan)** *Commande de minimum 10 personnes & 48h à l'avance.*



Trendy à 9.50€

5 pièces par personne :

Pain blanc, pain gris, pain polaire, wraps, brochette de sandwinos.

Minimum 5 personnes.

- Poulet tandoori
- Poulet au curry rouge et lait de coco avec ses légumes en wok
- Saumon fumé extra doux aux oignons rouges et au 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
- Kebab végétarien • Shami kebab (viande de bœuf aux lentilles)
- Fromage de chèvre au piment d'Espelette



Tartines ouvertes, 6 pièce par personnes 11.90€

- Guacamole, falafels et roquette
- Poulet grillé, mayonnaise à la truffe et parmesan
- Thon rouge, wasabi, cressonnette et citron vert
- Crevettes grises, balsamique et tomates ...
- Saumon fumé, fromage frais et jeunes oignons
- Kébab végétarien, ...
- Tomate, mozzarella et pesto
- Ricotta, tomates cerises et tapenade d'olives
- Pain de viande, rémoulade, parmesan et roquette
- Tartare de bœuf à la truffe
- Légumes grillés au vinaigre
- Tortilla au Comté et chorizo

EthnicFoods à 17,50€

Assortiment de sandwiches au choix (4 pièces par personnes)

+ Salade Victoire (Salade gourmande avec légumes grillés, poulet grillé, tomates séchées, noix de pécan, copeaux de parmesan)

+ Assortiment de 3 mignardises.

Commande de minimum 10 personnes & 48h à l'avance.

Formules dessert

Assortiments de 3 X mignardises par personne à 3.90€/personne



Panier de fruits de saison à 3.90€

Desserts individuels de 4,00€ à 5€/pièce servis sur plateau

- Corbeille de fruits (3,50€)
- Carré de fondant au chocolat (3,50€)
- Cookies au chocolat blanc et noix de pécan (2€)
- Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar (3,50€)
- Yaourt bio made in Belgium (3,50€)
- Crème à la vanille de Madagascar (3,50€)
- Tiramisu au Spéculoos (3,50€)
- Carrot cake (5€)
- Cheese cake new-yorkais au coulis de fruits rouges (4,50€)

Dessert du Monde à 5.90€

Minimum 10 personnes. Mix de desserts turcs, indiens, italiens et grecs.

Formules Boissons

Ces formules "à volonté" sont possibles uniquement si notre personnel assure le service au bar

Formule Soft à 6.00€

- Eau plate
- Eau pétillante
- Coca Cola
- Coca Cola Zero
- Jus d'orange

Nous pouvons également fournir des jus BIO et "Fair Trade" pour un supplément de 4€

Formule Soft + Vins à 13.50€

- Formule Soft
- Vin Rouge
- Vin Blanc

Formule Soft + Vins + Cava à 16.50€

- Formule Soft & Vin
- Cava

Si le service au bar n'est pas assuré par un membre du personnel, nous facturons à la bouteille :

- Soft à 5€ la bouteille (1L)
- Vin rouge & blanc à 15,90€ la bouteille (75cl)
- Cava à 17.50€ la bouteille (75cl)

Banquets

Vous organisez un banquet à l'occasion d'un mariage d'un autre événement ? Vous pouvez compter sur l'équipe d'EthnicFoods pour rendre cette journée inoubliable. Nous composons un menu spécialement adapté au thème de votre événement : live cooking, échoppes du monde, buffet Moyen-âge, spécialités espagnole, soirée Retour vers le futur, Barbecue géant, etc. Nous louons tout le matériel nécessaire (mobilier, vaisselle, couverts).

Chef à domicile & personnel de service

180€ hT/serveur : forfait pour un service de 5h maximum et 35€ hT par heure supplémentaire.
210€ hT/cuisinier : forfait pour un service de 5h maximum et 40€ hT par heure supplémentaire.

Pour vos événements privés ou professionnels, faites appel à l'un des chefs de cuisine EthnicFoods au lieu de votre choix. Nous composons ensemble un menu original pour vos convives et l'équipe d'EthnicFoods s'occupe du reste, de la préparation des mets au rangement de votre cuisine en passant par le service à table.

Vous pouvez également demander du personnel pour effectuer le service. Celui-ci sera sélectionné dans notre équipe de professionnels.

Conditions générales de vente

- Les commandes sont passées par e-mail au plus tard 48h avant la date de la prestation.
- Toute commande passée par le client doit être confirmée par le versement d'un acompte de 50% de la somme totale sur notre compte au plus tard 48h avant la date de la prestation.
- Nos factures sont payables dès réception par e-mail ou par la poste, sauf délai supplémentaire convenu.
- La facture est réputée acceptée par le débiteur à défaut de protestation écrite par lettre recommandée dans les huit jours après sa date d'envoi.
- En cas de non-paiement d'une facture à l'échéance, un intérêt de retard de 5% par mois sera dû de plein droit et sans mise en demeure. Si ce non-paiement (total ou partiel) est dû à la négligence ou la mauvaise foi du débiteur, le montant de la facture sera majoré de 15% avec un minimum de 250€ et un maximum de 2 500€ à titre de dommages forfaitaires.
- Tous les frais d'encaissement et de sommation seront à charge du client.
- Les présentes conditions sont les seules conditions applicables entre le client et le vendeur. Toute condition différente ou supplémentaire proposée par le client sera rejetée. En passant commande, le client reconnaît avoir pris connaissance et accepté les présentes conditions générales.
- En cas de litige, les tribunaux de Bruxelles sont compétents.

Contacts

Adresse : 14, rue de la Croix de Fer, 1000 Bruxelles

GSM : 0497/11 69 79

E-mail : ethnicfoods@hotmail.fr

Site web: www.ethnicfoods.be

ethnicfoods

14, rue de la Croix de Fer, 1000 Bruxelles

T. 0497/11 69 79

confirmation des commandes par emails
ethnicfoods@hotmail.fr

