

Rue de la Loi 62, 1040 Bruxelles

T. +32 472 77 07 54

info@ethnicfoods.be



ethnicfoods

La cuisine fusion aux saveurs du monde...

Traiteur événementiel depuis 2004



— ETHNICFOODS EN BREF	3
— NOTRE CHARTE ETHIC'FOODS	4
— PETIT DÉJEUNER ET COFFEE BREAK	5
— NOS COCKTAILS ET FINGERS FOODS	7
— NOS BUFFETS	10
— FORMULES WEDDING DAY / LUXURY EVENTS	15
— FORMULES LUNCH PLATEAUX ET SANDWICHS	17
— GASTRONOMIQUE	20
— FORMULES DESSERTS	21
— MAXI BARBECUE	22
— FORMULES DRINKS ET PRESTATIONS DE SERVICES	24
— CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE	

ETHNICFOODS

EN BREF

EthnicFoods est le traiteur fusion de Bruxelles qui marie les saveurs du monde dans chaque assiette.

Depuis 2004, nous accompagnons aussi bien les entreprises que les particuliers — **mariages, anniversaires, communions, fêtes de famille, séminaires, team buildings, réceptions corporate, inaugurations.** Petit comité ou grande salle, 10 personnes ou 1 000 : **nous prenons en charge l'organisation complète** de votre événement, de A à Z. Un seul interlocuteur. Zéro stress. Un résultat dont vos invités se souviennent.

ILS NOUS FONT CONFIANCE



NOTRE CHARTE

ETHIC'FOODS

Bien manger, c'est bien. Bien manger en respectant la planète, c'est mieux.

Chez EthnicFoods, chaque détail compte — de l'assiette à l'emballage.

Des produits frais, locaux et responsables. Nous travaillons en circuit court avec des fournisseurs sélectionnés pour la qualité et la proximité. Moins d'intermédiaires, moins de transport, plus de fraîcheur dans votre assiette.

Commerce équitable - Certains de nos produits proviennent de partenaires certifiés Fairtrade Belgium — pour que chaque repas ait un impact positif au-delà de votre table.

Vaisselle et contenants en bambou réutilisables - Fini le plastique jetable. Nous utilisons des box et contenants en bambou réutilisables — élégants, durables, et respectueux de l'environnement.

100% énergie renouvelable - Notre cuisine tourne à l'électricité verte, issue d'énergies renouvelables certifiées — parce que la responsabilité commence aussi derrière les fourneaux.

PETITS DÉJEUNERS ET COFFEE BREAK

Minimum 10 personnes

- Fruitbox à partager — 49€ p.p
- Jus de fruits frais 50cl 8,9€
- Eau en bouteille cautionnée et verre 4€



Coffee Break — 4,90€ p.p

- Café et thé
- Lait, sucre et matériel
- Grands percolateurs, théières et tasses compris dans le prix

Coffee Break + 2 mini viennoiseries — 7,90€ p.p

- Café et thé
- Lait, sucre et matériel
- Grands percolateurs, théières et tasses compris dans le prix
- 2 mini viennoiseries

Petit Déjeuner — 12,90€ p.p

- Assortiment de viennoiseries
- Yaourt
- Fruits coupés
- Assortiment de sandwichs salés (fromage - jambon)

Brunch Continental — 22,90€ / personne

- Assortiment de viennoiseries
- Assortiment de pains artisanaux
- Plateau de charcuteries fines
- Plateau de fromages sélectionnés
- Yaourt
- Granola
- Œufs durs
- Beurre
- Nutella
- Miel et confiture



Le petit déjeuner, c'est souvent ce qui donne le ton à toute une journée. Que ce soit pour un séminaire, une réunion d'équipe ou un événement corporate, nos formules petit déjeuner sont pensées pour bien démarrer — avec le soin d'un traiteur, sans que vous ayez à vous en occuper.



NOS COCKTAILS ET FINGERS

FOODS

Apéritif dînatoire — 15,90€ p.p

2 verrines + 2 brochettes + 4 zakouskis de votre choix

— Plateau de crudités et sauce cocktail — 4,50€ p.p

Un apéritif qui voyage. Verrines fraîches, zakouskis généreux, brochettes savoureuses — composez votre plateau selon vos envies et celles de vos invités.

VERRINES

- Carpaccio de thon rouge mi-cuit, vinaigrette de tomate, pistou et citron
- 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
- Taboulé aux épices marocaines, pignons de pin et falafels
- 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 saumon et pickles de légumes
- Gaspacho, croûtons aux herbes et cerfeuil
- Saumon fumé, crème de chèvre et roquette
- Légumes grillés émiettés, poulet grillé et tomates séchées
- Poulet grillé, feta et crème de balsamique



BROCHETTES

- Brochette de « bouchées » club sandwichs
- Brochette de tomates cerises et boules de mozzarellas au pesto verde
- Brochette de scampis au soja et gingembre
- Saté de poulet
- Brochette de falafels
- Brochette de scampis marinés au curry

ZAKOUSKIS

- Tortillas emmental et poivron rouge parfumé 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 paprika fumé
- Toast au saumon fumé, oignons rouges et aneth
- Toast caviar d'aubergine
- Blinis au tarama et saumon fumé
- Toast au foie gras, confiture d'oignons et poivre rose
- Toast à la tapenade d'artichaut, roquette et parmesan
- Brie, mangue et roquette

Plateau Fingers Foods — 13,90€ p.p

— Plateau de crudités et sauce cocktail — 4,50€ p.p

- Trio de samossas (végétarien, poulet, agneau)
- 2 Falafels
- 3 Calamars frits
- 1 Brochette de tomates cerises et boules de mozzarellas au pesto verde
- Assortiment de sauces



Aperitivo Italiano — 15,90€ p.p

— Plateau de crudités et sauce cocktail — 4,50€ p.p

- 1 mini foccacia fourrée au jambon de parme, mozzarella, tomate et pesto
- 2 mini arancinis divers végétariens et à la viande
- 1 brochette de tomates cerises et boules de mozzarellas au pesto verde
- 1 bruschetta aux tomates et origan
- Salami italien et copeaux de parmesan — Olives, tomates séchées, grissinis

NOS BUFFETS

— **Buffets froids à partir de 24,90€ p.p**

(5 plats froids)

Crudités, pain et beurre compris

— **Buffets chauds & froids à partir de 29,90€ p.p**

(2 plats froids + 3 plats chauds)

Bains maries, crudités, pain et beurre compris

Additionnels :

- Vaisselle (assiettes + couverts) : +3€ p.p
- Plat froid supplémentaire : +3€ p.p
- Plat chaud supplémentaire : +4€ p.p

Composez votre buffet librement parmi l'ensemble de nos plats — franco-belges, italiens, libanais, asiatiques. Mélangez les cultures, créez votre table.

(Voir pages 12, 13 et 14)





TRADITIONNEL FRANCO-BELGE

Froid

- Rôti de bœuf au romarin
- Salade de melon et jambon de Parme
- Magret de canard fumé à l'huile de truffe blanche et crème de mascarpone (+3€)
- Quinoa à la feta et légumes grillés
- Légumes grillés aux senteurs de Provence
- Salade froide de saumon cuit au concombre, au fenouil et à l'aneth
- Tomate farcie aux crevettes grises et mayonnaise (+4€)
- Terrine de saumon au mascarpone à l'aneth et ciboulette
- Carpaccio de thon rouge mi-cuit et sauce au pistou
- Saumon Belle-vue, œufs mimosa et mayonnaise à l'estragon (+3€)
- Taboulé marocain aux pignons de pin
- Tortellini pesto rosso et champignons sautés au thym
- Boulgour et quinoa aux herbes méditerranéennes
- Salade de pommes de terre à la crème et ciboulette

Chaud

- Lasagne végétarienne aux épinards, ricotta et parmesan
- Suprême de pintade à la crème de morilles (+3€)
- Pain de veau au romarin
- Cassolette de saumon et scampis à l'estragon
- Scampis au safran et lait de coco
- Blanquette de poulet aux champignons
- Carbonnade à la flamande
- Poêlée de légumes du sud au thym
- Légumes vapeur (brocolis, carotte, choux-fleurs)
- Gratins dauphinois
- Pommes de terre grenailles au sel de Camargue





ITALIAN LOVERS

Froid

- Vitello tonnato
- Burrata, pesto et festival de tomates
- Focaccia maison ou tomate et olive
- Salade caprese, balsamique et jambon de Parme
- Bresaola au citron, parmesan et roquette (+3€).
- Aubergines à la Parmigiana
- Assortiment de bruschettas
- Salade de pâtes (olives, artichauts, tomates séchées)



Chaud

- Escalopes au gorgonzola, noix et jambon de Parme
- Filet de rouget à la menthe fraîche et au citron (+3€).
- Polpettes à la sauce tomate et au basilic
- Scampis sauce piquante et petits légumes
- Peperonata de poivrons et pommes de terre
- Parmiggiana al forno
- Lasagne traditionnelle
- Trofie aux 4 fromages
- Paccheri aux fruits de mer
- Ravioles aux scampis et au safran (+3€).
- Pennette all'amatriciana
- Pennette alla Norma



INDIAN, LEBANESE AND ASIAN STYLE

Froid

- Falafels de pois chiches et houmous
- Houmous piquant et feuilles de vignes aux riz
- Kebbé à la viande sur lit de Moutabal
- Salade de pois chiches, menthe et feta émiettée
- Baba ganousch
- Taboulé libanais (boulgour, persil, menthe, oignon, tomate)
- Trio de samossas et sauce aigre-douce
- Salade turque, feta, olive, tomate, concombre
- Labneh nature et aux herbes
- Couscous froid au légumes croquants

Chaud

- Curry de légumes OU poulet OU scampis
- Poulet sauté à la sauce soja et petits légumes
- Shish kebab de volaille et sauce au curry
- Duo de Noix de Saint-Jacques et saumon frais au lait de coco et safran (+4€).
- Riz basmati à l'indienne
- Blanc de poulet au lait de coco, curry rouge et légumes wok
- Poêlée de légumes wok
- Batata Hara



FORMULE WEDDING DAY

/ LUXURY EVENTS

79,00€ p.p — Minimum 40 personnes

Non inclus : la salle et son nettoyage, le mobilier tables et chaises, la soirée dansante après le repas

Votre mariage mérite une table à la hauteur de vos rêves. EthnicFoods prend en charge l'intégralité du repas — du vin d'honneur jusqu'au dessert — pour que vous soyez pleinement présents dans chaque instant.

VIN D'HONNEUR

Bulles — 5 amuse bouches ou zakouskis au choix (dans nos cocktails) — Chips/olives — 2 verrines au choix (dans nos cocktails)

BUFFET FROID ET CHAUD EN SELF-SERVICE GUIDÉ PAR NOS SERVEURS

- 3 plats froids au choix (dans nos formules « Buffets »)
- 3 plats chauds au choix (dans nos formules « Buffets »)
- Menu enfant

PIÈCE MONTÉE

- Au choix faite par notre chef pâtissier

LES BOISSONS

- Notre sélection de vin blanc et rouge
- Eau plate et pétillante
- Soft drinks et jus de fruits

LE NAPPAGE ET LA VAISSELLE

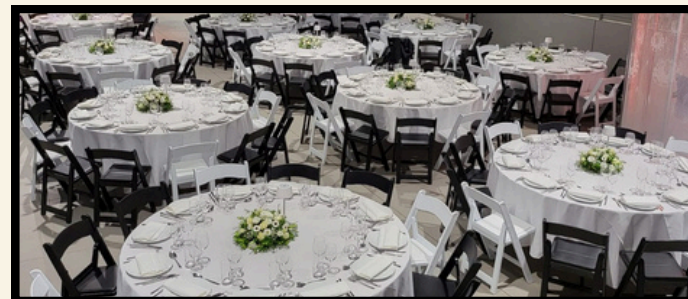
- Couverts
- Verres
- Assiettes

LE SERVICE

- Serveurs et maître d'hôtel
- Dressage et débarrassage de la salle

EN ADDITIONNELS

- DJ : 500€ pour 5h et 90€ par heure supplémentaire
- Décoration florale : à partir de 250€
- Reportage photos/vidéos : à partir de 350€/450€



FORMULES LUNCH PLATEAUX ET SANDWICHS GASTRONOMIQUES

Minimum 10 personnes

Des sandwichs qui sortent de l'ordinaire. Pains artisanaux, garnitures fraîches, saveurs du monde — pour un lunch dont vos invités se souviendront.

Old School — 7,90€ p.p

5 petits pains p.p : mini mou, pain blanc, pain gris, pain multicéréales, pain aux graines de pavot, pain aux graines de sésame

Au choix parmi :

- Fromage (gouda jeune) et beurre
- Volaille au curry léger et pommes caramélisées
- Feta et légumes croquants
- Filet américain maison 100% pur bœuf
- Salade de thon maison
- Falafels et guacamole
- Brie et vinaigrette de mangue



Trendy — 9,90€ p.p 5 pièces p.p : pain blanc, pain gris, pain plat, wraps, chili bun

- 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
- Poulet grillé et légumes grillés
- Kebab végétarien et rémoulade de céleris rave
- Légumes grillés et pesto rosso
- Falafels et guacamole
- Volaille et curry
- Jambon, fromage, mayonnaise
- Américain 100% pur bœuf
- Poulet grillé et légumes grillés · tortilla à l'emmental et poivrons
- Rôti de bœuf et rémoulade de céleri

Formule Ciabatta's mixte — 7,3€ p.p

- Tomates, mozzarella, pesto avec ou sans jambon de Parme
- Thon mayonnaise maison
- Légumes grillés et tapenade de tomates séchées
- Saumon fumé, échalotes et fromage blanc
- Brie, miel et noix de pécan

Formule Tartines ouvertes — 12,90€ p.p

6 tartines ouvertes type « Bruschetta »

- Guacamole, falafels et roquette
- Poulet grillé, mayonnaise à la truffe et parmesan
- Crevettes grises, balsamique et tomates séchées
- Saumon fumé, fromage frais et jeunes oignons
- Tomate, mozzarella et pesto
- Ricotta, tomates cerises et tapenade d'olives
- Pain de viande, rémoulade, parmesan et roquette
- Légumes grillés et pesto rosso
- Tortilla au Comté et chorizo

Formule Discovery Lunch — 17,90€ p.p

3 mini sandwiches parmi :

- 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
- Poulet grillé et légumes grillés
- Kebab végétarien et rémoulade de céleris rave
- Légumes grillés et pesto rosso
- Falafels et guacamole

½ salade individuelle parmi :

- Salade, crudités, poulet grillé, légumes grillés et parmesan
- Salade, crudités, falafels, légumes grillés et parmesan
- Salade, crudités, feta, légumes croquants et olives

1 dessert parmi :

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Salade de fruits
- Tartelette au citron meringué

FORMULES DESSERTS

Parce que la fin du repas mérite autant d'attention que le reste. Chaque dessert est préparé maison par notre chef pâtissier — pour finir sur une note qui se souvient.

Assortiment de 3 mignardises — 5€ p.p

Assortiment réalisé par notre chef pâtissier

- Mini tartelettes diverses
- Brownies/fondants au chocolat
- Mini madeleines — Rochers divers
- Financiers divers — Verrines

Buffet desserts, tartes et mignardises — 8,9€ p.p

- Tartelettes
- Desserts individuels
- Parts de tartes
- Mignardises



Pièce montée mariage — à partir de 12,50€ p.p

Minimum 50 personnes

Gâteau d'anniversaire — à partir de 8,90€ p.p

Minimum 10 personnes

Desserts individuels servis sur plateau / boîtes à gâteaux

- Tiramisu Classique — 5,50€ / pièce
- Tiramisu pistache — 5,50€ / pièce
- Tiramisu spéculoos — 5,50€ / pièce
- Crème brûlée — 5,50€ / pièce
- Cheesecake — 6,50€ / pièce
- Brownie — 5,50€ / pièce
- Verrine mousse au chocolat — 5,50€ / pièce
- Panna cotta — 5,50€ / pièce
- Tartelette pistache et fleur d'oranger — 6,50€ / pièce
- Caramel chocolat — 6,50€ / pièce
- Cassis marron — 6,50€ / pièce
- Tartelette aux fruits de saison — 6,50€ / pièce
- Salade de fruits frais — 5,50€ / pièce

MAXI BARBECUE

À partir de 25€ p.p — Minimum 25 personnes

Vous organisez un événement en plein air ?

EthnicFoods prend également en charge vos Maxi Barbecues — idéal pour vos événements outdoor, team buildings ou fêtes privées en extérieur.

Contactez-nous pour un devis personnalisé.

FORMULES DRINKS ET PRESTATIONS DE SERVICES

Boissons, service, installation — nous prenons en charge chaque détail pour que vous n'ayez qu'une chose à faire le jour J : profiter.

FORMULES BOISSONS

Formules "à volonté" disponibles uniquement si notre personnel assure le service au bar

Formule Soft — 7,50€ p.p

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

Formule Soft + Vins — 14,90€ p.p

- Formule Soft
- Vin Rouge
- Vin Blanc



Formule Soft + Vins + Cava — 17,90€ p.p

- Formule Soft & Vins
- Cava

Si le service au bar n'est pas assuré par un membre du personnel, facturation à la bouteille (cautionnée 5€ par bac de 6 bouteilles si applicable)

- Soft : 7,50€ la bouteille (1L)
- Vin rouge & blanc : à partir de 19,90€ la bouteille (75cl)
- Cava ou prosecco : à partir de 24,90€ la bouteille (75cl)

PRESTATIONS DE SERVICES

Serveur — 180€ hT

- Forfait pour un service de 5h maximum
- 35€ hT par heure supplémentaire

Cuisinier — 250€ hT

- Forfait pour un service de 5h maximum
- 50€ hT par heure supplémentaire

Maître d'hôtel — 250€ hT

- Forfait pour un service de 5h maximum
- 50€ hT par heure supplémentaire
- (Si plus de 3 serveurs, un maître d'hôtel sera nécessaire)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE :

- Tous les prix sont mentionnés HTVA ;
- Toute commande passée par le client doit être confirmée par le versement d'un acompte de 50% de la somme totale sur notre compte. Aussi longtemps que ce paiement n'est pas reçu la commande n'est pas exécutée ;
- 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 1 % par mois sera dû de plein droit et sans mise en demeure ;
- En cas de non-paiement endéans le mois de la réception de la facture, son montant sera majoré de 15% avec un minimum de 250€, à titre de dommages et intérêts ;
- Toute livraison peut être soumise à des frais de livraison ;
- 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 : Rue de la Loi, 62 1040 Bruxelles

GSM : +32 472 77 07 54

E-mail : info@ethnicfoods.be

Site web : www.ethnicfoods.be

Mg Catering BV

Numéro TVA: BE 0804.538.982

Adresse : Rue de la loi, 62 1040 Bruxelles