



Les Ateliers du Midi – Service Traiteur

1. Qui sommes-nous ?

Nous sommes agréés et mandatés par la Région bruxelloise en tant qu'entreprise sociale et démocratique (ESD). Dans ce cadre, nous formons des travailleurs fragilisés ou éloignés du monde du travail. Notre équipe est également constituée de 6 encadrants professionnels de l'HORECA.

Nos activités s'exercent de manière prioritaire dans la formation et l'insertion socioprofessionnelle au sein du secteur de l'Horeca : service traiteur, organisation de banquets et d'événements, gestion de restaurants, sandwicheries, sans que cette énumération soit limitative.

Nous existons depuis plus de 20 ans, nos partenaires et nos clients (service traiteur/événements) sont des institutions privées et publiques reconnues.

Notre finalité repose tant sur un projet humain, de cohésion sociale et d'insertion que sur la volonté de sensibiliser notre clientèle à une démarche alimentaire saine et durable. Nous sommes labélisés « Good Food » par la Région bruxelloise via Bruxelles Environnement, ce qui signifie que nous nous inscrivons dans une démarche durable, locale et circulaire.



Légende allergènes & régimes : Végétarien : **V** | Vegan : **Vn** | Halal : **H** |
Gluten free : **G** | Lactose free : **L**

2. Les Petits Déjeuners

Article / Option	Prix HTVA	Prix TTC
Viennoiserie (V, H)	1,42 € / pièce	1,50€
Yaourt et granola en verrine (V, H)	4,25 € / pièce	4,50€
Salade de fruits (V, Vn, H, G, L)	4,25 € / pièce	4,50€
Plateaux de fruits découpés (min. 10 pers.) (V, Vn, H, G, L)	37,74 € / pièce	40,00 €
Assiette de jambon cuit + fromage (min. 10 pers.) (G)	23,59 €	25,00 €
Assiette saumon fumé (min. 10 pers.) (G, L, H)	75,48 €	80,00 €
Œufs brouillés (min. 10 pers.) (G, H, V)	10,38 €	11,00 €
Bacon (min. 10 pers.) (G, L)	14,16 €	15,00 €
Café ou thé servi en thermos (1 litre = 5 personnes)	9,43 € / litre	10,00 €
Jus d'orange bio	9,43 € / litre	10,00 €
Jus d'orange pressé	14,16 € / litre	15,00 €

Formules Petit-Déjeuner

Formule (Composition)	Prix HTVA	Prix TTC
Formule classique (min. 15 pers.) 2 viennoiseries (V, H), 1 yaourt bio (V, H), 1 jus bio, Fruits de saison (V, Vn, H, G, L)	11,33 € / pers.	12,00€
Formule français (min. 15 pers.) 1 viennoiserie (V, H), 1 petit pain (V, Vn, H), Beurre & confiture (V, Vn, H, G), 1 yaourt bio (V, H), 1 jus bio, Fruits de saison (V, Vn, H, G, L)	10,38 € / pers.	11,00 €
Formule complet (min. 15 pers.) 1 viennoiserie (V, H), 1 petit pain (V, Vn, H), Jambon, fromage, beurre (G), 1 yaourt grec au granola (V, H), 1 jus bio, Fruits de saison (V, Vn, H, G, L)	11,33 € / pers.	12,00 €
Formule prestige (min. 10 pers.) Œufs brouillés (G, H, V) / bacon (G, L), 1 viennoiserie (V, H), 1 petit pain (V, Vn, H), Jambon, fromage, beurre (G), Confiture (V, Vn, H, G), Yaourt grec au granola (V, H), 1 jus bio, Fruits de saison (V, Vn, H, G, L)	16,04 € / pers.	17,00 €

3. Pause-Café (minimum 15 personnes)

Produit	Prix HTVA	Prix TTC
Café ou thé servi en thermos (1 litre = 5 personnes)	9,43 € / litre	10,00 €
Corbeille de fruits (V, Vn, H, G, L)	23,50 €	25,00 €
Plateaux de fruits de saison découpés (V, Vn, H, G, L)	37,74 €	40,00 €

Produit	Prix HTVA	Prix TTC
Cookie au chocolat (V, Vn, H)	2,36 € / pièce	2,50 €
Cookie au sésame (V, Vn, H)	2,36 € / pièce	2,50 €
Cookie pavot citron (V, Vn, H)	2,36 € / pièce	2,50 €
Cake (V, Vn, H)	2,36 € / pièce	2,50 €
Plateaux de macarons (V, Vn, H)	1,42 € / pièce	1,50 €
Mini gaufres de Liège (V, Vn, H)	1,42 € / pièce	1,50 €
Muffin au chocolat (V, Vn, H)	1,42 € / pièce	1,50 €
Muffin carotte cake (V, Vn, H)	1,42 € / pièce	1,50 €
Mini muffin à la vanille (V, Vn, H)	0,95 € / pièce	1,00 €
Mini éclair au chocolat (V, Vn, H)	1,42 € / pièce	1,50 €
Mini pastel de nata (V, Vn, H)	1,28 € / pièce	1,40 €
Mini brownies au chocolat (V, Vn, H)	0,51 € / pièce	0,60 €
Mini cannelé bordelais (V, Vn, H)	1,14 € / pièce	1,20 €

4. Sandwiches & Menus Sandwiches

Option de base	Prix HTVA	Prix TTC
Sandwich blanc ou multicéréale	5,64 €	6,00 €
Sandwich décliné en wrap ou mekla	6,11 €	6,50 €
Sandwich brioché dressé sur plateau (15 cm) (min. 20 pers.)	2,83 €	3,00 €

Merci de mentionner le conditionnement souhaité : en sachet individuel ou sur plateau coupés en deux.

Variétés de Sandwiches

Catégorie	Nom	Composition	Labels
Végétarien	GREC	Caviar d'aubergine, feta, zaatar	V, H
Végétarien	MÉDITERRANÉEN	Mozzarella, courgette, pesto du jour	V, H
Végétarien	CONFIT CONFUS	Terrine de lentilles, confit d'oignons, salade	V, H
Végétarien	BRIE	Brie, miel, noix, salade	V, H
Viande	BXL	Pain de viande, Emmental, roquette, sauce poivre, salade	-
Viande	CROUSTI	Poulet pané, crudités, sauce tartare, salade	L, H

Catégorie	Nom	Composition	Labels
Viande	ITALIEN	Jambon de Parme, Parmesan, roquette, tomates séchées, crème de balsamique	-
Viande	CLUB	Club jambon, fromage, œuf, cornichon, salade	-
Viande	SWEET & SOUR	Bœuf épicé à l'orientale, sauce sweet and sour, salade	L, H
Volaille	CURRY	Poulet grillé, sauce curry maison, salade	-
Poisson	SUÈDE	Truite fumée, pickles de fenouil, moutarde suédoise, yaourt grec	H
Poisson	TUNA	Thon, mayonnaise, aneth, œufs	L, H
Poisson	TUNA PIQUANT	Thon piquant, mayonnaise, aneth, œufs, piments	L, H
Poisson	LE PROVENÇAL	Thon provençal au piment	L, H
Poisson	MARSEILLE	Rillettes de sardines au citron, piment d'Espelette, laitue, tomate	L, H

5. Salades & Menus Salades

	Prix HTVA	Prix TTC
Salade au choix	12,27 €	13,00 €

Variétés de Salades

Catégorie	Nom	Composition	Labels
Végétarien	GREC	Lentilles vertes au cumin, tomates séchées, feta, concombres, herbes fraîches.	V, H, G
Végétarien	THAÏ	Nouilles de riz, concombres, poivrons, carottes, chou chinois, vinaigrette à la citronnelle.	V, Vn, H, G, L
Végétarien	TRUFFES	Salade d'Orzo aux pleurotes, jeunes oignons, huile de truffe.	V, H
Terre	ITALIENNE	Jambon de parme, mozzarella, tomates fraîches et séchées, roquette, fregola sarde.	-
Terre	BELGE	Roastbeef, céleri rémoulade, cressonnette, salade de pomme de terre aux herbes.	-
Terre	CROUSTY	Poulet pané sauce tartare, coleslaw (chou, carottes, jeunes oignons), quinoa.	H

Catégorie	Nom	Composition	Labels
Terre	LIBANAISE	Taboulé oriental, kefta de bœuf, sauce yaourt à la menthe.	H
Mer	NORDIQUE	Saumon fumé, salade de pomme de terre au raifort et aneth, pickles de concombres, salade mesclun.	H, G
Mer	POKE BOWL	Scampis, poivrons, gingembre, coriandre, sauce cacahuètes, riz sauvage.	H, G
Mer	BELLE VUE	Saumon belle vue, haricots verts, boulgour à l'aneth, sauce cocktail.	H, L
Terre mer	VITELLO TONATO	Rôti de veau en carpaccio, sauce au thon et anchois, câpres, salade mesclun, pommes de terre.	L, G
Terre mer	NOUILLES	Poulet au sésame, nouilles de riz, nems aux crevettes, poivrons, concombres, soja, sauce aigre douce.	L

6. Potages (disponibles selon la saison)

Option	Prix HTVA / litre	Prix TTC / litre
Potage du chef (selon l'inspiration du chef)	7,55 €	8,00 €
Potage au choix (liste ci-dessous)	8,51 €	9,00 €

Choix de potages :

- Soupe à l'oignon (V, Vn, H, G, L)
- Velouté de panais et cresson (V, Vn, H, G)
- Soupe de carottes au lait de coco (V, Vn, H, G, L)
- Potage de courgettes au curcuma (V, Vn, H, G, L)
- Potage petits pois, épinards (V, Vn, H, G)
- Potimarrons et lait d'amande (hiver) (V, Vn, H, G, L)
- Céleri rave et panais (V, Vn, H, G, L)
- Céleri rave et châtaigne (hiver) (V, Vn, H, G, L)
- Velouté de champignons (V, Vn, H, G)
- Potage parisien (poireaux) (V, Vn, H, G, L)
- Soupe aux choux (hiver) (V, Vn, H, G, L)
- Crème Dubarry + granola salé (hiver) (V, Vn, H)
- Velouté de chou-fleur (hiver) (V, Vn, H, G)
- Potage aux tomates (été) (V, Vn, H, G, L)

7. Quiches & Tartes (6 parts)

Les quiches sont vendues entières à 24,53 € HTVA / quiche.

- Lorraine
- Légumes grillés, feta (V, H)
- Champignons, graines de tournesol (V, H)
- Brocolis, chèvre (V, H)
- Butternut, pancetta (automne/hiver)
- Poulet, poireau, curry (H)
- Patates douces, lait de coco (V, H)
- Tatin de chicons (automne/hiver) (V, H)
- Tatin d'oignons rouges (V, H)
- Tatin d'échalotes (V, H)

8. Cocktail & Dips sur Table

Dips sur table (par mange-debout)	Prix HTVA	Prix TTC
Plateau de légumes, sauce cocktail (V, Vn, H, G, L)	9,44 €	10,00 €
Olives marinées à l'ail, coriandre et citron (V, Vn, H, G, L)	9,44 €	10,00 €
Houmous (V, Vn, H, G, L)	9,44 €	10,00 €
Guacamole (V, Vn, H, G)	9,44 €	10,00 €
Tzatziki (V, Vn, H, G)	9,44 €	10,00 €
Tapenade d'olives (V, Vn, H, G, L)	9,44 €	10,00 €
Tapenade de betterave à la ricotta (V, Vn, H, G)	9,44 €	10,00 €
Tapenade de tomates séchées (V, Vn, H, G, L)	9,44 €	10,00 €
Tapenade de patates douces, papadum (V, Vn, H)	9,44 €	10,00 €
Tapenade d'artichauts confits (V, Vn, H, G)	9,44 €	10,00 €
Tapenade d'ail confit (V, Vn, H, G, L)	9,44 €	10,00 €
Caviar d'aubergines (V, Vn, H, G)	9,44 €	10,00 €
Plateau de fromage et/ou charcuterie	14,15 €	15,00 €

9. Cocktail Dînatoire (Minimum 20 personnes)

Formule	Prix HTVA	Prix TTC
Formule 5 choix	16,51 €	17,50 €
Formule 6 choix	18,87 €	20,00 €
Formule 7 choix	21,70 €	23,00 €

Pour le cocktail chaud ou le mélange chaud/froid, le personnel de service est obligatoire et non compris.

Sélection Froid

Verrines (100g / verrine) :

- Tartare de saumon, pommes vertes, aneth (H, L, G) ;
- Tartare de saumon sésame, concombres, coriandre (H, L, G) ;
- Tartare de bœuf à l'italienne : parmesan, tomates séchées, roquette (G) ;
- Tartare de bœuf au couteau huile BBQ (G, L) ;
- Tartare de bœuf façon « américain » (G, L) ;
- Chicons, Granny Smith, avocat (V, H, G) ;
- Saumon fumé, chicons (H, G) ;
- Ceviche de dorade à la mangue (H, L, G) ;
- Pois chiches à la marocaine (V, Vn, H, L, G) ;
- Artichauts, pignons de pin, tomates séchées, roquette (V, Vn, H, L, G) ;
- Chou-fleur libanais (V, H, L, G) ;
- Salade grecque (V, H, G) ;
- Boulettes végétariennes, sauce yaourt façon raïta (V, H) ;
- Légumes grillés, parmesan, pignons (V, H, G) ;
- Potimarron, wakame, pois chiches (V, Vn, H, L, G) ;
- Carottes, carvi, persil (V, Vn, H, L, G) ;
- Scampis, sauce cocktail (H, L, G).

Cuillères (30g / cuillère) :

- Saumon fumé, crème de raifort, aneth, baies roses (H, G) ;
- Jambon serrano, tapenade de tomate (G) ;

- Carpaccio de bœuf, parmesan, roquette (G) ;
- Légumes grillés, graines de courge (V, Vn, H, L, G) ;
- Vitello tonnato (G) ; Tartare de betterave au gingembre (V, H, G) ;
- Tartare de bœuf au couteau, huile BBQ (G, L) ;
- Saumon snacké au satay, mayonnaise à la cardamome (H, G, L).

Finger Food :

- Blinis ou wrap au saumon fumé, cream cheese, aneth (H) ;
- Blinis ou wrap avocat, crevettes (H) ;
- Blinis ou wrap mousse de betterave et feta (V) ;
- Blinis ou wrap rillettes de sardines (H) ;
- Blinis ou wrap rillettes de thon (H, L) ;
- Feuilleté de légumes (V, H) ;
- Tomates cerises, mozzarella, basilic (V, H) ;
- Roulade de courgettes au saumon fumé (H, L) ;
- Roulade d'aubergines aux tomates séchées, roquette et feta (V) ;
- Comté aux raisins (V, G) ;
- Polpette (boulette de veau), basilic ; Légumes grillés (V, Vn, H, G) ;
- Patates douces rôties, mayonnaise au wasabi (V, H, G) ;
- Saumon fumé, avocat, concombre (H, G) ;
- Tataki de saumon au sésame (V, H, G) ;
- Maki végétarien (V, Vn, H, G, L) ;
- Maki au poisson de saison (H, G, L).

Sélection Chaud

Verrines (100g / verrine) :

- Nuggets de poulet au panko, sauce tartare (H, L) ;
- Velouté de carottes au lait de coco et curcuma (V, Vn, L, G, H) ;
- Nem de viande, sauce aigre-douce (L) ;
- Nem végétarien, sauce aigre-douce (V, H) ;
- Mini croquette aux crevettes (L, H) ;
- Mini croquette au fromage (V, H) ;
- Sauté de champignons à l'ail (V, Vn, L, G, H).

Finger Food :

- Mini croque-monsieur classique ;
- Mini croque au jambon de Parme et Parmesan ;
- Mini croque au comté et huile de truffe (V, H) ;

- Bourek de bœuf, sauce yaourt, harissa ;
- Feuilleté aux épinards (V, H) ;
- Toast au chèvre chaud, lardon et miel ;
- Toast roquefort noix (V, H) ;
- Poulet façon yakitori (H, L) ;
- Scampis au citron vert (H, L) ;
- Scampis à l'ail (H, L) ;
- Boulettes de poulet au curcuma et coriandre (L) ;
- Mini arancini (V, H) ;
- Accras de tourteau (H).

10. Buffets (Minimum 20 personnes)

Type de Buffet	Détails / Choix	Prix HTVA	Prix TTC
Entrée	120g / personne (2 choix)	12,27 € / pers.	13,00 €
Buffet Froid	400g / personne (6 choix)	18,87 € / pers.	20,00 €
Buffet Chaud	Choix de 2 plats maximum	16,51 € / pers.	17,50 €
Garnitures	Choix de 2 garnitures	2,83 € / pers.	3,00 €

Plats du Buffet Froid (ou entrées)

- Taboulé libanais (V, Vn, L, H)
- Salade de poulet thaï, carottes, soja, poivrons, chou chinois, cacahuètes, vinaigrette (H, L, G)
- Salade thaï aux scampis, carottes, soja, poivrons, chou chinois, cacahuètes, vinaigrette (H, L, G)
- Stracciatella, fregola sarde, tomates fraîches et séchées, chimichurri (V, H)
- Tomates, mozzarella, basilic, roquette (G, V, H)
- Salade de poisson au citron vert, patates douces, carottes, potimarrons et épinards (H, L, G)
- Tartare de betteraves rouges au gingembre et sésame torréfié (V, Vn, L, G, H)
- Courgettes et poivrons confits, basilic (V, Vn, L, G, H)

- Carottes à la marocaine (V, Vn, L, G, H)
- Courgettes au curcuma et raisins (V, Vn, L, G, H)
- Fenouil rôti à l'orange et sauge (V, Vn, L, G, H)
- Pain de viande à l'estragon
- Pain de viande aux olives, tomates séchées et parmesan
- Salade de pommes de terre au raifort, radis, cressonnette (V, Vn, L, G, H)
- Chou-fleur au tahini et sésame, épinards (V, L, G, H)
- Légumes grillés, parmesan (V, G, H)
- Coleslaw (V, G, H)
- Pickles de chou (V, Vn, L, G, H)
- Tortilla de pomme de terre (V, G, H)
- Terrine de lentilles et carottes (V, G, H)
- Flan de carottes et wakame (V, G, H)
- Pois chiches au citron, coriandre, concombres (V, Vn, L, G, H)
- Salade grecque (V, G, H)
- Butternut rôti au curry (V, Vn, L, G, H)
- Potimarrons au lait de coco (V, Vn, L, G, H)

BUFFET CHAUD (2 plats max)

Bœuf / Veau

- Osso buco (L, G)
- Carbonnade de bœuf à la flamande (L, G)
- Blanquette de veau
- Moussaka (G)
- Hachis Parmentier classique (G)
- Hachis Parmentier aux patates douces (G)
- Polpette (boulette de veau) sauce tomates et basilic

Poulet

- Tajine de poulet au citron confit et olives (H, G, L)
- Waterzooï à la gantoise (H, G)
- Paella de poulet (H, G, L)
- Boulettes de poulet au lemongrass, coriandre et curry jaune (H, L)
- Vol-au-vent (H)
- Mafé de poulet (poulet aux arachides) (H, G)
- Poulet yassa (H)

Agneau

- Navarin d'agneau (H, G)
- Tajine d'agneau aux pruneaux et amandes (H, G, L)

Porc

- Jambonneau sauce moutarde (G)
- Chicons au gratin (G)
- Pulled pork (G, L)
- Boulettes sauce tomate (L)
- Boulettes à la liégeoise (L)
- Ribs de porc confits à la bière (L, G)
- Choucroute alsacienne (L)

Canard

- Cuisse de canard confite (L, G)
- Wok de magret de canard, sauce laquée aux cacahuètes (L, G)

Poisson

- Waterzooï de la mer (H, G)
- Scampis au curry rouge, légumes croquants (H, G, L)
- Tajine de poisson (H, G, L)

Végétarien / Vegan

- Aubergines alla Parmigiana (V, H)
- Chili sin carne (V, Vn, L, G, H)
- Tofu laqué, nouilles de riz, carottes, haricots (V, Vn, L, G, H)
- Curry de légumes de saison au lait de coco (V, Vn, L, G, H)

GARNITURES (2 choix max)

- Pommes de terre rôties au romarin (V, Vn, L, G, H)
- Purée de pomme de terre nature (V, Vn, G, H)
- Purée de pomme de terre à l'huile d'olive (V, Vn, L, G, H)
- Mousseline de carottes (V, G, H)
- Mousseline de petits pois (V, G, H)
- Stoemp de légumes de saison (V, G, H)
- Gratin dauphinois (V, G, H)
- Riz basmati nature (V, Vn, L, G, H)
- Riz pilaf (V, Vn, L, G, H)
- Riz au thym et curcuma (V, Vn, L, G, H)
- Semoule de blé, amandes et fruits secs (V, Vn, L, H)
- Nouilles de riz (V, Vn, L, G, H)
- Fregola sarde (V, Vn, L, H)
- Salade mesclun, vinaigrette (V, Vn, L, G, H)

11. Desserts, Fromages & Formules

Prestation	Prix HTVA	Prix TTC
Desserts (Choix de 2 max. / 4 dès 100 pers.)	6,60 € / pers.	7,00 €
Plateau de fromage, pain et beurre (V)	9,43 € / pers.	10,00 €

DESSERTS

- Mousse au chocolat (V, G, H)
- Citron meringué (V, H)
- Tarte tatin (V, H)
- Tarte aux pommes (V, H)
- Cheesecake (V, H)
- Pavlova (V, G, H)
- Panna cotta (V, G, H)
- Salade de fruits de saison à la menthe (V, Vn, L, G, H)
- Fondant au chocolat et crème anglaise (V, H)
- Crumble de fruits de saison (V, H)
- Salade d'orange au miel et fleur d'oranger (V, Vn, L, G, H)
- Tiramisu (V, H)
- Tartes de fruits de saison (V, H)

Toutes les propositions sont données à titre d'exemple, nous les retravaillons en fonction des produits de saison.

Nos Formules Repas

Formule	Prix HTVA / pers.	Prix TTC / pers.
Entrée + Plat	31,13 €	33,00 €

Formule	Prix HTVA / pers.	Prix TTC / pers.
Plat + Dessert	25,47 €	27,00 €
Entrée + Plat + Dessert	37,74 €	40,00 €
2 Finger-food zakouski + Entrée + Plat + Dessert	47,17 €	50,00 €

Formules Boissons

Formule Boisson	Prix HTVA /pers.	Prix TTC / pers.
Soft à volonté (eau plate, pétillante, limonade maison, hibiscus, jus orange, jus pomme)	9,43 €	10,00 €
Soft, vin (blanc et rouge), bière à volonté	16,53 €	20,00 €
Cava, soft, vin, bière à volonté	24,79 €	30,00 €

12. Personnel de Service

Forfait de 3 heures : 60 € / personne (soit 20 € TTC / heure)

- Pour 20 personnes : 2 serveurs
- Pour 50 personnes : min. 3 serveurs
- Pour 100 personnes : min. 6 serveurs

13. Conditions Générales de Vente

Article 1. Devis : Sur base du bon de commande, un devis est établi et doit être validé. Par la signature du devis, le client reconnaît formellement avoir pris connaissance des présentes conditions générales et accepte celles-ci sans réserve. Tout devis signé représente une commande ferme et définitive.

Article 2. Facturation : La facture doit être réglée aux Ateliers du Midi par virement bancaire dans les 8 jours calendriers. Tout retard entraîne un intérêt de 10% par an.

Article 3. Prix : Les prix s'entendent en Euros et hors TVA. Ils sont valables 30 jours calendriers suivant l'établissement du devis.

Article 4. Frais de livraison : 15 € pour toute commande inférieure ou égale à 150 € HTVA.

Article 5. Annulation : Minimum 20% du montant total conservé. Annulation dans les 3 jours : 100% du montant est dû.

Article 6. Responsabilité : Les plats peuvent varier selon le marché et la fraîcheur des produits.

Article 7. Réclamations : À adresser sous 3 jours ouvrables maximum.

Article 8. Hygiène & Allergènes : Application des normes HACCP. Transmettre les allergies au plus tard 1 semaine à l'avance à info@ateliersdumidi.be.

Article 9. RGPD : Protection des données personnelles assurée.

Article 10. Litiges : Compétence exclusive du Tribunal de Bruxelles.

Contact & Renseignements

- **Saint-Gilles :** Rue de Mérode 54, 1060 Saint-Gilles – 02 537 54 34 – info@ateliersdumidi.be
- **Roseraie :** Chaussée d'Alsemberg 1180 Uccle