



**Les Ateliers
Du Midi**

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.



LES PETITS DEJEUNERS	Prix HTVA
Vienniserie (V,H)	1.42€/pièce
Yaourt et granola en verrine (V,H)	4.25€/pièce
Salade de fruit (V,Vn,H,G,L)	4.25€/pièce
Plateaux de fruits découpés (minimum 10 personnes) (V,VN, H,G,L)	37.74€/pièce
Assiette de jambon cuit + fromage (minimum 10 pers) (G)	23.59€
Assiette saumon fumé (minimum 10 pers) (G,L,H)	75.48€
Œufs brouillés (minimum 10 pers) (G,H,V)	10.38€
Bacon (minimum 10 pers) (G,L)	14.16€
Café ou thé servi en thermos	
Jus d'orange bio	9,43€/litre
Jus d'orange pressé	9,43€/litre
	14,16€/litre
<u>Formule petit déjeuner classique</u> : (minimum 15 personnes)	
2 viennoiseries (V,H)	11.33€/personne
1 yaourt bio (V,H)	
1 jus bio	
Fruits de saison (V,Vn, H, G, L)	
<u>Formule petit déjeuner français</u> : (minimum 15 personnes)	
1 viennoiserie (V,H)	10.38€/personne
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)	
<u>Formule petit déjeuner complet</u> : (minimum 15 personnes)	
1 viennoiserie (V,H)	11.33€/personne
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)	
<u>Formule petit déjeuner « prestige »</u> : (minimum 10 personnes)	
Œufs brouillés (G,H,V)/ bacon (G,L)	16.04€/personne
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)	

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

PAUSE-CAFE (minimum 15 personnes)	Prix HTVA
Corbeille de fruits (V,Vn, H, G, L)	23,50 €
Plateaux de fruits de saison découpés(V,Vn, H, G, L)	37.74€
Cookie au chocolat(V,Vn, H)	2.36€/pièce
Cookie au sésame(V,Vn, H)	2.36€/pièce
Cookie pavot citron(V,Vn, H)	2.36€/pièce
Cake (V,Vn, H)	2.36€/pièce
Plateaux de macarons (V,Vn, H)	1.42€/pièce
Mini gaufres de Liège (V,Vn, H)	1.42€/pièce
Muffin au chocolat (V,Vn, H)	1.42€/pièce
Muffin carotte cake (V,Vn, H)	1.42€/pièce
Mini muffin à la vanille (V,Vn, H)	0.95€/pièce
Mini éclair au chocolat (V,Vn, H)	1.42€/pièce
Mini pastel de nata (V,Vn, H)	1.28€/pièce
Mini brownies au chocolat (V,Vn, H)	0.51€/pièce
Mini cannelé bordelais(V,Vn, H)	1.14€/pièce

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

SANDWICHES	Prix HTVA
Sandwich blanc ou multicéréale	5.64€
Sandwich décliné en wrap ou mekla	6.11€
Sandwich brioché dressé sur plateau (15cm) - (min 20 personnes)	2.36€

MENU SANDWICH	
VEGETARIEN	
GREC	Caviar d'aubergine/ feta / zaatar (V, H)
MEDITERRANNIEN	Mozzarella / courgette / pesto du jour (V, H)
VEGETARIEN	Légumes grillés / parmesan / tapenade de tomate / coriandre (V, H)
CONFIT CONFUS	Terrine de lentilles / confit d'oignons /salade (V,H)
BRIE	Brie/miel/ noix/ salade (V,H)
VIANDE	
BXL	Pain de viande / Emmental / Roquette / Sauce poivre/ salade
CROUSTI	Poulet pané / crudités / sauce tartare/ salade (L, H)
ITALIEN	Jambon de parme / Parmesan / Roquette / Tomates séchées / crème de balsamique
CLUB	Club Jambon/ fromage/ œuf / cornichon/salade
SWEET & SOUR	Bœuf épicé à l'orientale, sauce sweet and sour/ salade (L, H)
CURRY	Poulet grillé/ sauce curry maison/ salade
POISSON	
SUEDE	Truité fumée, pickles de fenouil, moutarde suédoise, yaourt grec (H)
TUNA	Thon/ mayonnaise/ aneth/ œufs (L, H)
TUNA PIQUANT	Thon piquant/ mayonnaise/ aneth/ œufs /piments (L, H)
LE PROVENÇAL	Thon provençal au piment (L, H)
MARSEILLE	Rillettes de sardines au citron / piment d'Espelette / laitue tomate (L, H)

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

Merci de mentionner le conditionnement : en sachet individuel ou sur plateau

POTAGE : (disponible selon la saison)	Prix HTVA/litre
Potage du chef (moins cher, selon l'inspiration du chef)	7,55€
<u>Au choix :</u>	8,51€
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 salée (hiver) (V,Vn, H)	
Velouté de choux fleurs (hiver) (V,Vn, H, G,)	
Potage aux tomates (été) (V,Vn, H, G, L)	

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

QUICHES/ TARTES (6 PARTS)	PRIX HTVA
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'échalottes (V, H,)	24,53/quiche

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

Les quiches sont vendues entières.

COCKTAIL	PRIX HTVA
DIPS sur table (par mange-debout)	
Plateau de légumes, sauce cocktail (V,Vn, H, G, L)	9,44€
Olives marinées à l'ail, coriandre et citron (V,Vn, H, G, L)	9,44€
Houmous (V,Vn, H, G, L)	9,44€
Guacamole (V,Vn, H, G)	9,44€
Tzatziki (V,Vn, H, G)	9,44€
Tapenade d'olive (V,Vn, H, G, L)	9,44€
Tapenade de betterave à la ricotta (V,Vn, H, G)	9,44€
Tapenade de tomates séchées (V,Vn, H, G, L)	9,44€
Tapenade de patates douces, papadum (V,Vn, H,)	9,44€
Tapenade d'artichauts confits (V,Vn, H, G,)	9,44€

Tapenade d'ail confit (V,Vn, H, G, L)	9,44€
Caviar d'aubergines (V,Vn, H, G)	9,44€
Plateau de fromage et/ou charcuterie	14,15€

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

COCKTAIL DINATOIRE (Minimum 20 personnes)

FROID

5 choix : 16.51€ HTVA

6 choix : 18.87€ HTVA

7 choix : 21.70€ HTVA

Les verrines : 100gr/ 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)
Choux fleur libanais (V,H,L,G)
Salade grecque (V,H,G)
Boulettes végétariennes, sauce yaourt façon raita (V,H)
Légumes grillées, 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)

Les cuillères : 30gr/ 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)

Les 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 (VH,)
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)

CHAUD (Personnel de service obligatoire non compris)

5 choix : 16.51€ HTVA

6 choix : 18.87€ HTVA

7 choix : 21.70€ HTVA

Les verrines : 100gr/ 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)

Les 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, au 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)

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L
Si mélange chaud froid, (Personnel de service obligatoire non compris)

BUFFET (minimum 20 personnes)

ENTREE : 12,27€ HTVA = 120gr/personnes (2 choix)

BUFFET FROID : 18.87 HTVA :_6 choix = 400gr/personne

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 confit, 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)
Choux 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 : 16,51€ HTVA/personne

Choix de 2 plats maximum

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, confit 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

Waterzooi 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, nouille de riz, carottes, haricots (V,Vn,L,G,H)
Curry de légumes de saison au lait de coco (V,Vn,L,G,H)

GARNITURES : 2,83€ HTVA/personne

Choix de 2 garnitures

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)

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

DESSERTS ET FROMAGES (minimum 20 pers)	PRIX HTVA
Choix de 2 maximum Choix de 4 à partir de 100 personnes Mousse au chocolat (V,G,H) Citron meringué (V,H) Tarte tatin (V,H) Tarte aux pommes (V,H) Cheese cake (V,H) Pavlova (V,G,H) Panna cotta (V,G,H) Salade de fruit 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)	6,60€/personne
Plateau de fromage, pain et beurre (V)	9,43€/personne

Végétarien : V - Vegan : Vn - Halal : H - Gluten free : G - Lactose free : L

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

<u>NOS FORMULES</u>	
Entrée+ Plat	33.00€
Entrée + plat + dessert	40.00€
Plat + dessert	27.00€
2 finger food zakouski+ entrée + plat + dessert	50.00€
FORMULES BOISSONS :	
<u>Soft à volonté</u> : eau plate, eau pétillante, limonade maison, hibiscus, jus orange, jus de pomme	10.00€
<u>Soft, vin (blanc et rouge), bière à volonté :</u>	20.00€
<u>Cava, soft, vin, bière à volonté :</u>	30.00€

Personnel : par forfait de 3 heures : 45 €/personne

Pour 20 personnes : 2 serveurs

Pour 50 personnes : 3 serveurs

Pour 100 personnes : 5 serveurs

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 par le client, pour accord, représente une commande ferme et définitive. Toute modification à celle-ci est soumise à l'article 5 de ces conditions. Les commandes orales ou téléphoniques seront classées sans suite.

Article 2. Facturation

Toute commande fera l'objet d'une facturation. Les commandes passées par Internet sont validées par échange d'e-mails. Sauf stipulations contraires mentionnées par écrit sur la commande, la procédure ci-dessous pour le règlement financier de la commande est d'application :

La facture doit être réglée aux Ateliers du Midi par virement bancaire, dans les 8 jours (jours calendriers) qui suivent la date de facturation.

Toute somme impayée à sa date d'exigibilité et mentionnée sur la facture produira, de plein droit et sans mise en demeure préalable, un intérêt de retard égal à 10% l'an.

Article 3. Prix

Sauf stipulations contraires mentionnées par écrit sur le devis, les prix mentionnés comprennent l'achat de tous les ingrédients, les préparations culinaires et le dressage des plats ou des assiettes (selon le type de commande). Les prix mentionnés sont en Euros et s'entendent hors TVA. Ce sont les prix correspondant au tarif applicable le jour de l'établissement du devis ; ils sont valables durant 30 jours (jours calendriers) suivant la date d'établissement de celui-ci. A l'expiration de ce délai, les prix pourront être révisés en fonction des cours des produits saisonniers, des conditions économiques ou de tout autre facteur pouvant influencer les coûts d'achats.

Article 4. Frais de livraison et de transport

Les frais de transport et/ou de livraison seront facturés à 15 € pour toute commande inférieure ou égale à 150 € HTVA. Les frais de livraison sont en Euros et s'entendent hors TVA.

Article 5. Modification et annulation de la commande

En cas d'annulation partielle (y compris sur le nombre de convives) ou totale, sauf cas de force majeure, les Ateliers du Midi se réserve le droit de facturer au client, à titre de dédommagement, les montants suivants :

- Dans tous les cas, le montant minimum correspondant à 20% du prix total de la commande.
- Pour toute annulation transmise endéans les 3 jours (jours calendriers) qui précèdent la prestation, l'intégralité du montant de la commande.

Article 6. Responsabilité et garanties

Les Ateliers du Midi s'engagent à assurer la prestation selon les dispositions figurant sur la commande du client et le devis approuvé et mettent tout en œuvre afin de fournir les produits commandés en temps et en heure. Cependant, privilégiant l'utilisation de produits frais, les plats initialement prévus sont susceptibles de varier selon le marché. Dans cette situation, Les Ateliers du Midi proposeront au client, pour autant qu'il le souhaite, de remplacer les produits commandés par des produits comparables et de même qualité. De plein droit, le client est libre de refuser les propositions faites, sans que cela ne lui occasionne des frais supplémentaires. Les Ateliers du Midi pourraient se dégager de leurs obligations ou en suspendre l'exécution si

ils se trouvaient dans l'impossibilité de les assumer par suite d'un cas de force majeure (guerre, émeute, manifestations, grèves, conditions climatiques exceptionnelles, sinistre affectant les installations de ses établissements, ...).

Article 7. Réclamations

Les éventuelles réclamations en rapport avec la qualité ou un quelconque manquement doivent être envoyées le plus rapidement possible et, dans un délai de 3 jours maximum (jours ouvrables) suivant la date de réception de la livraison. Une fois ce délai dépassé, chaque livraison est considérée comme étant en accord avec la commande. Les Ateliers du Midi déclinent toute responsabilité en cas de vol de fond et valeur, perte, dégradation des effets appartenant aux clients et/ou aux participants qui pourraient survenir à l'occasion de la prestation. A cet effet, le client s'engage à renoncer et à tout recours à l'encontre des Ateliers du Midi. Les Ateliers du Midi se déchargent également de leur responsabilité en cas de non-respect des droits de Sabam ou autres taxes dues lors de la prestation.

Article 8. Normes d'hygiène et allergènes

Les Ateliers du Midi respectent et appliquent les principes HACCP et la législation en vigueur. Dans l'hypothèse où le produit livré ne serait pas consommé dès réception, le client veillera à respecter les conditions de conservation requises. Les Ateliers du Midi n'assumeront aucune responsabilité résultant de la mauvaise conservation des produits après la livraison. Pour des raisons sanitaires légales, les denrées alimentaires exposées sur les buffets et non consommées seront jetées. Les Ateliers du Midi déclinent toute responsabilité si ces denrées sont malgré tout emportées, la chaîne du froid étant rompue. Tous les mets sont confectionnés dans un atelier utilisant du gluten, des crustacés, des œufs, des poissons, des arachides, du soja, du lait, des fruits à coque, du céleri, de la moutarde, du sésame, des sulfites, du lupin et des mollusques. Les Ateliers du Midi ne peuvent donc pas garantir l'absence totale de traces de ces différents allergènes au sein de son atelier. Les Ateliers du Midi attirent donc l'attention du client sur les risques potentiels de réactions allergiques liées à la consommation de ses mets. Le client est responsable du relais de cette information auprès de ses convives. Tout convive allergique étant informé de ce risque par le client est conscient du danger potentiel lié à la consommation des mets confectionnés par les Ateliers du Midi. Le cas échéant, le client doit mentionner, par écrit, sur le bon de commande, toute allergie connue parmi ses convives.

Il appartient au client, au plus tard 1 semaine à l'avance, de transmettre toutes les informations pertinentes concernant les allergies par e-mail à info@ateliersdumidi.be. Le surcoût d'ajustement de certains plats est répercuté sur le client. Cela s'apprécie au cas par cas. Le client peut toujours demander les allergènes à l'avance ainsi que sur place.

Article 9. Informations personnelles

Les Ateliers du Midi sont soumis aux normes RGPD et ne transmettent aucune information personnelle..

Article 10. Litiges

Tout litige se rapportant à l'interprétation ou à l'exécution des présentes conditions seront de la compétence exclusive du Tribunal de Bruxelles.

Article 11. Applicabilité aux consommateurs

Les présentes dispositions ne sont applicables aux consommateurs privés que pour autant qu'elles soient conformes aux dispositions de la loi sur les pratiques du commerce.

Renseignements :

- **Saint Gilles:**

Rue de Mérode 54,
1060 Saint-Gilles

02 537 54 34
info@ateliersdumidi.be

- **Trône:**

Rue de l'Industrie 10,
1000 Bruxelles

0472 32 27 00
mundo@ateliersdumidi.be

- **Roseraie:**

Chaussée d'Alsemberg
1180 Uccle

mp@ateliersdumidi.be