

Pains Surprises*

Un grand pain biologique au levain rempli de petites tartines doubles fermées.

PAIN SURPRISE TRADITION (10 personnes) 83

- Jambon à l'os - tomates cerises - cressonnette - beurre bio
- Gouda bio - cornichons bio - persil plat - beurre bio
- Poulet - courgettes grillées - Grana Padano - huile de basilic
- Chèvre frais bio - confiture de figues bio
- Houmous bio - cressonnette

PAIN SURPRISE DÉCOUVERTE (10 personnes) 88

- Saumon fumé - concombre - cressonnette - beurre bio
- Jambon à l'os - Gouda bio - cornichons bio - beurre bio - persil
- Poulet - courgettes grillées - Grana Padano - huile de basilic
- Chèvre frais bio - tomates séchées bio - huile de basilic - coriandre
- Houmous bio - superseeds bio - myrtilles - cressonnette

Votre sécurité est notre priorité

nous avons conçu notre offre à l'épreuve de Covid.

Tous les articles peuvent, si vous le souhaitez, être emballés individuellement.

Les préparations où cela n'est pas possible sont marquées d'un *.

N'oubliez pas de le mentionner avec votre commande!

Choose our Foodtruck

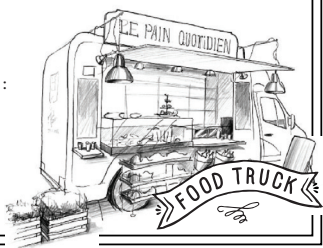
**UNE FÊTE DU PERSONNEL, UN TEAMBUILDING,
UN ANNIVERSAIRE OU UN BAPTÊME ?**

Notre foodtruck se déplace dans toute
la Belgique pour vous proposer notre offre Pain Quotidien.

N'HÉSITEZ PAS À
NOUS CONTACTER POUR
TOUTE QUESTION OU DEMANDE :

**CATERING@
LEPAINQUOTIDIEN.BE**

+32(0)2 348 49 46



Nos Restaurants

ANTWERPEN

Steenhouwersvest 48 - 2000 Antwerpen - T. +32 (0)3 226 76 13
Lange Kievistraat 107 - 2018 Antwerpen - T. +32 (0)3 226 37 10
Mechelsesteenweg 45-47 - 2018 Antwerpen - T. +32 (0)3 225 12 29
Graanmarkt 6 - 2000 Antwerpen - T. +32 (0)3 231 91 91

BRUGGE Simon Stevinplein 15 - 8000 Brugge - T. +32 (0)50 34 29 21

BRUXELLES

Cimetière d'Ixelles Chaussée de Boondaal 479 - 1050 Bruxelles - T. +32 (0)2 646 06 93
Dansaert Rue Antoine Dansaert 16a - 1000 Bruxelles - T. +32 (0)2 502 23 61
Galerie de la Reine - 11 - 1000 Bruxelles - T. +32 (0)2 502 02 20
Lepoutre Chaussée de Waterloo 515 - 1050 Bruxelles - T. +32 (0)2 343 33 59
Louise Avenue Louise 124 - 1050 Bruxelles - T. +32 (0)2 646 49 83
Parvis Saint-Pierre 16 - 1180 Bruxelles - T. +32 (0)2 344 04 14
Sablons Rue des Sablons - 11 - 1000 Bruxelles - T. +32 (0)2 513 51 54
Stockel Avenue Hinnisdael 6 - 1150 Bruxelles - T. +32 (0)2 772 70 66
Tongres Rue des Tongres 71-73 - 1040 Bruxelles - T. +32 (0)2 733 38 97
Tour et Taxis Avenue du port 86c - 1000 Bruxelles - T. +32 (0)2 344 47 52

CHARLEROI Boulevard J. Tirou 67 - 6000 Charleroi - T. +32 (0)71 32 27 82

GENT

Kalandeberg 10 - 9000 Gent - T. +32(0)9 224 18 79
Korenmarkt 16 - 9000 Gent - T. +32(0)9 269 04 70

JAMBES Avenue Jean Materne 54 5100 Jambes - T. +32 (0)81 30 88 88

KNOKKE Dumortierlaan 75 - 8300 Knokke - T. +32 (0)50 60 15 75

LEUVEN Parijsstraat 35 - 3000 Leuven - T. +32 (0)16 22 43 70

LIÈGE Rue du Mouton Blanc 19 - 4000 Liège - T. +32 (0)4 223 60 12

MAASMECHELEN Zetellaan 100 - 3630 Maasmechelen - T. +32 (0)897 73 211

MECHELEN Ijzerenleen 35 - 2800 Mechelen - T. +32 (0)15 41 54 24

MONS Rue d'Havré 10 - 7000 Mons - T. +32 (0)65 73 14 38

NAMUR Rue du Collège 5 - 5000 Namur - T. +32 (0)81 22 16 66

NIVELLES Rue de Namur 13 - 1400 Nivelles - T. +32 (0)67 87 70 03

OVERIJSE Brusselsesteenweg 497 - 3090 Overijse - T. +32 (0)2 657 69 56

WATERLOO Chaussée de Bruxelles 125 - 1410 Waterloo - T. +32 (0)2 354 59 90

WAVRE Rue du Commerce 31 - 1300 Wavre - T. +32 (0)10 22 29 30

WEMMEL Markt 75 - 1780 Wemmel - T. +32 (0)2 262 33 95

VOTRE CONTACT CENTRAL
POUR TOUTE DEMANDE :

CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.BE

+32(0)2 348 49 46



Les prix et l'offre sont sujet à modification sans préavis. Bio: contrôle et certification CERTISYS



CATERING

CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.BE +32 (0)2 348 49 46

Qualité Simplicité Convivialité Authenticité



Service traiteur

Simplifiez vos réceptions
avec le service traiteur
du Pain Quotidien.

À la maison ou au bureau,
à la carte, sur mesure
ou un choix prédéfini -
tout est possible.

Petit-Déjeuner

Commencez la journée avec des ingrédients simples et de qualité afin de profiter de chaque plaisir de la vie quotidienne.

PLATEAU MINI VIENNOISERIES BIO (20 pièces) 30
10 mini croissants et 10 mini pains au chocolat

PLATEAU VIENNOISERIES CLASSIQUES BIO (10 pièces) 25
5 croissants et 5 pains au chocolat

PLATEAU MINI CROISSANTS SAUMON ET GOUDA BIO 48
(20 pièces)
• 10 garnis avec le gouda bio
• 10 garnis avec du saumon fumé et sauce aux herbes

PLATEAU BRIOCHES AU SAUMON ET GOUDA BIO 48
(10 pièces)
• 5 demi brioches garnies avec du saumon et sauce aux herbes
• 5 demi brioches garnies avec du Gouda bio

PETIT-DÉJEUNER LE PAIN QUOTIDIEN BIO 65
(5 personnes)
• 5 croissants, 5 pains au chocolat, 1/4 pain de blé coupé, beurre, 5 petites bouteilles de jus d'orange ou pomme, 5 salades de fruits frais, 1 pot de pâte à tartiner, 1 confiture

+ box café (3 litres) 20

+ box thé (3 litres) 15

GRANOLA PARFAIT & SALADE DE FRUITS (10 pièces) 30
• 5 mini granola parfaits: granola bio, fruits frais, choix entre: yaourt grec bio ou yaourt de soja bio vegan
• 5 mini salades de fruits



NOTRE SUGGESTION D'ÉTÉ

PLATEAU MINI SALADE D'ÉTÉ VEGAN 50
(10 pièces)

- 5 green veggie bowls: concombre, houmous bio, avocat, Crunola® bio et vinaigrette vegan
- 5 tabbouleh bowls: quinoa, tomates cerises, roquette et tomates séchées bio

Lunch

Toutes nos salades sont préparées à la minute. Nous donnons la préférence aux produits bio et locaux.

PLATEAU MINI SALADES (10 pièces) 50

- 3 mini salades d'avocat: caviar de betterave, taboulé de quinoa, concombre et vinaigrette vegan
- 4 mini salades Poulet César: tomates cerises, Grana Padano, croûtons de pain, salade mixte et vinaigrette César
- 3 mini salades de saumon fumé: tomates cerises, Grana Padano, croûtons de pain, salade mixte et sauce aux herbes

PLATEAU DE QUICHES (12 quartiers) 35

- 2 quiches lorraines coupées en 4
- 1 quiche de saison coupée en 4

LUNCH POUR 10 (4 plateaux) 150*
plateau crudités - plateau tartines -
plateau baguettes - plateau mini tartelettes

.....
plateau crudités - choix entre 2 plateaux tartines 160
ou 2 plateaux baguettes - Plateau Gourmandises

Plateaux à Partager

TOUJOURS LA SÉLECTION SUIVANTE :

- Poulet - courgettes grillées - Grana Padano - huile de basilic
- Saumon fumé - yaourt grec bio avec harissa - ciboulette
- Chèvre frais bio - tomates séchées bio - huile de basilic - coriandre
- Jambon à l'os - Gouda bio - beurre bio - cornichons bio - persil
- Houmous bio - superseeds bio - myrtilles - cressonnette

Toutes ces garnitures sont disponibles sur tartine, brioche, baguette et zakouski bio :

PLATEAU TARTINES (25 pièces) 48

PLATEAU BRIOCHES (10 pièces) 40

PLATEAU BAGUETTES (10 pièces) 48

PLATEAU ZAKOUSKIS* (25 pièces) 25

PLATEAU CRUDITÉS (10 personnes) 34

Cocktail au Bureau*

PLATEAU DE ZAKOUSKIS & UNE BOUTEILLE DE VIN AU CHOIX 45

voir la liste de nos vins

Desserts

Peu importe l'occasion - c'est toujours mieux avec des gourmandises !

PLATEAU GAUFRES & FRAISES* (10 personnes) 24
gaufres de Liège - fraises fraîches - sauce chocolat - menthe

PLATEAU MINI TARTELETTES (12 pièces) 28
citron - framboise - chocolat

PLATEAU DESSERTS (8 pièces) 34
brownie bio au chocolat belge - tartelette caramel - tartelette citron - tartelette pomme & cannelle

PLATEAU GOURMANDISES (10 personnes) 39
gaufrettes bio - cake - mini-brownies - financiers - assortiment de biscuits - fruits de saison

PLATEAU MIGNARDISES (20 pièces) / (40 pièces) 36 | 59
mini frangipane - mini cake au chocolat - mini cake citron - mini abricot frangipane

Toutes nos pâtisseries au comptoir sont également disponibles (prix/offre varie).

Boissons Fraîches Bio

	25 CL	1 L
JUS DE SAISON PRESSÉ À FROID carotte, pomme, curcuma et citron	4.6	14
JUS D'ORANGE	4	12
JUS DE POMME	4	13
LIMONADE CITRON		14
LIMONADE FRAMBOISE		14
EAU PLATE OU PÉTILLANTE (50cl)		2.3

Vins Bio

VIN BLANC 21.35
Chardonnay Tourelle de Tholomies 2017

VIN ROSÉ 18.65
Côte du Rhône Domaine de Dionysos, La Deveze

VIN ROUGE 21.35
Bordeaux Superieur - Chateau Malfard 2017

MUSCADET 18.65

CRÉMANT D'ALSACE 25.35

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE 18.95