



pompon
BRUNCH

pompon brunch

Service traiteur

Breakfast @ work



Formule Energy Breakfast - 12,00 € pp

Mini croissant & mini pain au chocolat
Yaourt & granola Pompon
Fruits de saison

Formule Tasty Breakfast - 12,00 € pp

Mini croissant & mini pain au chocolat
Duo de sandwiches au choix
(*choco-noisette, confiture maison, comté, salade d'oeufs, brie, noix de jambon et comté, labné, ricotta et légumes grillés*)
Cookie au chocolat & noix
Fruit de saison

Formule Gourmet Breakfast - 16,00 € pp

Mini croissant & mini pain au chocolat
Duo de sandwiches au choix (*choco-noisette, confiture maison, comté, salade d'oeufs, brie, noix de jambon et comté, labné, ricotta et légumes grillés*)
Yaourt & granola
Cookie au chocolat & noix
Fruit de saison

brunch @ work

Gourmet brunch buffet - 28,00 € pp

Plateau de fromages St Octave

Plateau de charcuterie St Octave

Quiche aux légumes de saison

Oeufs durs

Baguette et pain aux graines

Yaourt et granola maison

Confiture maison

Pâte à tartiner maison

Mini croissants

Mini pain au chocolats

Mignardises sucrées maison (cookies, gâteau au chocolat, cake aux fruits, ...)

Fruits de saison

Jus de pomme-rhubarbe et pomme fraise FruitCollect

Lunch @ work



Quick lunch 3 sandwiches - 9,00 € pp
Mix de pain baguette, noanta, pain mou garnis
Mignardise sucrée

Quick lunch 4 sandwiches - 12,00 € pp
Mix de pain baguette, noanta, pain mou garnis
Mignardise sucrée

Classic lunch - 14,00 € pp
Baguettes/sandwiches garnis
Salade de saison
Mignardise sucrée

Lunch @ work



Quick buffet lunch - 20,00 € pp*

*apd 12 personnes - servi sous forme de buffet

Trio de salades de saison
Trio de mini sandwiches
Assortiment de mignardises

Gourmet buffet lunch - 24,00 € pp*

*apd 12 personnes - servi sous forme de buffet

Trio de salades de saison
Quiche aux légumes de saison
Plateau de fromages & charcuteries
Pain
Assortiment de mignardises

Aperitif @ work

Quick afterwork - 11,00 € pp

Duo de dips maison

Crackers

Assortiment de légumes crus de saison & noix

Comté 15 mois

1 mignardise salée (type biscuit salé, muffin salé, falafel, boulette, etc.)

Gourmet afterwork - 16,00 €

Duo de dips maison

Crackers

Assortiment de légumes crus de saison & noix

Comté 15 mois

3 mignardises salées (biscuit salé, muffin salé, etc.)

Gourmet afterwork - 18,00 €

Duo de dips maison

Crackers

Assortiment de légumes crus de saison & noix

Comté 15 mois

4 mignardises salées (biscuit salé, muffin salé, etc.)



Boissons @ work



Boissons

Forfait eaux & softs 4,00 € pp

Forfait café & thé 4,00 € pp

Forfait café, thé, jus 5,00 € pp

Cava bio 22,00 € par bouteille

Autres tarifs divers

Location

Verre à eau, soft jus 0,75 €

Flute, verre à vin 0,75 €

Assiette 1,00 €

Fourchette et couteau 1,00 €

Mange-debout 20,00 €

Service

Tarif par personne sur place lors d'un événement 30,00 € par heure

Installation de buffet 30,00 €

Nettoyage après l'événement (récupération de toutes les affaires, nettoyage de la zone buffet) 40,00 €

Livraison @ work

Tarif livraison

0-10km autour de la place du Châtelain - 10,00 €

10-15km autour de la place du Châtelain - 17,00 €

15-20km autour de la place du Châtelain - 24,00 €

20-25km autour de la place du Châtelain - 30,00 €



pompon brunch

Menus types et fournisseurs

Menu type sandwichs

- Mini sandwich, mayonnaise, Comté 15 mois, roquette
- Naanta, houmous maison, oignons et poivrons grillés
- Sandwich, cream cheese, oignons verts, persil
- Sandwich, Comté, carpaccio de betterave
- Naanta, sauce à l'ail, poulet mariné, salade
- Baguette, jambon, fromage, mayonnaise, salade
- Sandwich, thon, oignons verts, mayonnaise, persil, oeuf, radis, salade
- Sandwich pesto maison, mozzarella di bufala, tomates séchées
- Sandwich, beurre, tomme aux fines herbes, radis, salade
- Sandwich, Comté, tartufata, champignons rôtis
- Baguette, huile d'olive, Coppa, parmesan, roquette



Menu type mignardises



Mignardises sucrées

- Mini cookie pépites de chocolat
- Mini cookie tout chocolat, noix
- Mini cake aux pommes, caramel beurre salé
- Mini carrot cake, glaçage
- Mini brownie aux noix
- Mini brownie aux 3 chocolats
- Mini cake marbré

Toutes nos mignardises sont également préparées maison avec de nombreux produits bio (lait, beurre, farine, etc.)

Nos fournisseurs



Boissons

Jus de l'ASBL Fruit Collect

Fruitcollect est une ASBL qui lutte contre le gaspillage alimentaire en récoltant les fruits non-consommés dans les jardins de particuliers (en Belgique uniquement).

Thés et cafés de l'Artisanal

L'Artisanal est un torréfacteur de cafés depuis plus de 30 ans. Cette enseigne familiale nous propose des thés et cafés de qualité et originaux.

Nos fournisseurs



Alimentation générale

Saint Octave

Saint Octave nous fournit fromage et charcuterie issus de productions artisanales et fermières. En plus de favoriser les produits non industriels et locaux, ils respectent les saisons et encouragent les méthodes de travail éthiques et respectueuses de l'environnement.

Interbio

Interbio, c'est notre distributeur de fruits, légumes, oeufs élevés en plein air belge, lait de vache et d'avoine belge, beurre belge, flocon d'avoine belge, etc. le tout bio ! Interbio nous donne accès à tous les fruits et légumes de saison en Belgique, France, Italie et Espagne. Ils travaillent directement avec chaque ferme biologique.

Nos fournisseurs



Pains

Levain

Vincent, c'est notre artisan boulanger. Il ne travaille qu'avec du Levain naturel bio et ça se goûte ! Nos pains et baguettes viennent de chez lui.

Fleur du pain

La Fleur du Pain nous propose de délicieux petits sandwiches au beurre pour une gamme variée de sandwiches lors de notre service traiteur.

Informations générales

Contact

Pompon - 0471 80 33 24

Valentine Percy (co-gérante) - 0484 99 26 08

info@pomponbrunch.be

Pompon Food SRL

BE0774 287 454

Rue de Linthout 55, 1030 Schaerbeek

Conditions de vente

Commande en dessous de 40 personnes:

Annulation 5 jours avant l'événement: 0 € facturé

Annulation entre 4 jours et 2 jours de l'évènement: 50% facturé

Annulation entre 1 jour et jour J: 85% facturé

Commande au dessus de 40 personnes:

Annulation 1 semaine avant l'événement: 0 € facturé

Annulation entre 6 jours et 2 jours de l'évènement: 50% facturé

Annulation entre 2 jours et jour J: 85% facturé