



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