

# Au Soleil du Midi

*La luncherie du quartier européen*



## **Service traiteur**

*Pour vos lunches d'entreprise, drinks festifs ou même événements privés nous vous proposons un large choix de spécialités originales et faciles à consommer:*

### **Livraison, traiteur et buffets**

*Le Soleil du Midi vous propose un service de livraison et un service traiteur. La livraison est entièrement gratuite dans les 19 communes de Bruxelles pour toute commande d'un montant minimum de 75 euros. Une participation aux frais de livraison de 9€ est demandée pour les commandes inférieures à ce montant.*

*Vous trouverez ci-après les différentes formules élaborées par notre équipe. Pour toute commande, nous vous demandons de vous manifester 24 à 48 heures avant l'événement ou la livraison.*

*Nous vous proposons plusieurs formules en fonction de la nature de l'événement ou du goût des convives.*

### **Les plateaux de sandwiches :**

*Un assortiment de petits pains d'excellente qualité garnis d'un éventail de nos spécialités*

*Tarif 2,00€/pièce*

### **Les assortiments "mini sandwiches":**

*Une boîte composée de 20 délicieux "mini" sandwiches garnis d'un éventail de nos spécialités.*

*Tarif:50€/boîte*

### **Les «Wraps» :**

*Des crêpes de pain enroulées, à base de farine de blé, faciles à déguster et très originales.*

#### **Composition:**

- 1° poulet, artichauts, laitue, tomates, miel, dressing maison au balsamique.*
- 2° philadelphia, mesclun, ciboulette, jambon rôti au four et tomates confites.*
- 3° poulet rôti, copeaux de parmesan, croutons, tomates confites, sauce Caesar.*
- 4° fêta, fromage aux fines herbes, pignons grillés, herbes fraîches, cresson, roquette.*
- 5° émincé de pain de viande, moutarde de Gand, cressonnette, cornichons.*
- 6° saumon fumé, aneth, fromage aux fines herbes, dés de concombres et tomates.*
- 7° fromage frais, légumes grillés, chèvre affiné, graines de sésame.*
- 8° tapenade d'olive au fromage frais, crudo, mozzarella, roquette, aubergines.*
- 9° guacamole, saumon fumé, mesclun, concombres*
- 10° Saumon fumé, ricotta, citron vert, basilic, poivre noir*
- 11° carpaccio de boeuf, copeaux de parmesan, légumes grillés, roquette, sésame.*

*Tarif 2,35€/pièce*

### **Les canapés:**

*réalisés sur des "mini sandwiches" ouverts et joliment garnis*

#### **Choix:**

*salade de thon «maison»-salade de surimi «maison»-salade de poulet rôti au curry madras-brie, miel et pignons grillés-chèvre affiné, tomates confites et sésame-crudo, mozzarella et courgettes-saumon fumé à l'aneth et fromage aux fines herbes-salade de surimi, émincé de dinde et dés de tomates-fromage aux fines herbes et légumes grillés-scampis et sauce à l'aneth, rillettes de thon à l'aneth.*

# Au Soleil du Midi

## **Les verrines :**

*Des petites préparations fraîches et très goûteuses.*

### **Composition:**

*taboulé à l'orientale.*

*salade de carottes "mille et une nuits".*

*salade folle de haricots "princesses" au serrano et bleu d'Auvergne.*

*caviar d'aubergine et croquant de focaccia.*

*pâtes Grecques aux champignons à l'anis*

*gaspacho*

*Blé au tomates cerises, thon à l'huile d'olive et olives*

*riz sauvage, jambon à l'os, copeaux de parmesan, courgettes grillées et pignons grillés.*

*salade de mange-tout au magret de canard fumé, raisins de corinthe et dressing au xeres.*

*émincé de poivrons aux olives, fêta, tomates cerises, raisins de corinthe.*

*Tarif 2,5€/pièce (par 10 pièces)*

## **Les muffins salés :**

### **Choix:**

*saumon, épinards- légumes grillés, mozzarella- lardons, chèvre- thon, caponata- fêta, olives- parmesan, tomates confites*

*Tarif 2,5€/pièce (par 10 pièces)*

## **Les tartelettes salées :**

### **Choix:**

*saumon épinards, courgettes chèvre basilic, lardons poireaux, poulet rôti carottes cumin, thon caponata, fêta olives  
poivrons, parmesan tomates confites, légumes grillés mozzarella, épinards brie.*

*Aussi: part de tortilla à l'oignons et pommes de terre.*

*Tarif 3,25€/pièce (par 6 pièces)*

## **Brochettes apéritives :**

*Très originales, un assortiment varié de cubes de fromage, charcuteries, crudités et fruits.*

*Tarif 2,25€/pièce (minimum 15 pièces)*

## **Desserts "maison"**

*tarte au chocolat (6), bavarois (6), crumble aux pommes ou myrtilles (6), tartelettes rhubarbe-fraise (6), brownie au  
chocolat (10), tarte aux pommes et amandes caramélisées (6), tarte au flan (6), salade de fruits frais (10), crème brûlée (6),  
Sacher torte (12), tiramisu (10), tarte au citron meringuée (8)*

*Tarif 3 à 4€/pièce (par 6 à 12 pièces)*

## **Les buffets:**

### **Buffet à 18€/personne «idéal pour manger debout» (minimum 10 personnes)**

*Un assortiment de verrines (3/personne), un choix de canapés (2/personne), wraps (1/personne), muffins salés (1/personne) et  
brochettes apéritives (1/personne).*

# Au Soleil du Midi

## **Buffet méditerranéen : 20€/personne (minimum 10 personnes)**

*Gaspacho, tortilla à la pomme de terre et aux oignons.*

*Salade toscane: Mesclun et crudités diverses, copeaux de parmesan, jambon cru, tomates confites.*

*Salade de tortelli à la grecques: A la fête, olives noires et raisins blonds.*

*Salade mentonnaise: Mesclun et crudités diverses, "princesses", thon à l'huile d'olive, anchois, olives, oeufs, poivrons.  
muffins aux courgettes et lardons*

*Tzatziki aux concombres accompagné de crostini aux céréales complètes.*

*Assortiment de légumes grillés à l'huile d'olive.*

*Salade de mozzarella aux tomates confites et crème de balsamique.*

*"Accompagnement de ciabatta et beurre"*

*Tiramisu et salade de fruits frais.*

## **Buffet "bien de chez nous" : 18€/personne (minimum 10 personnes)**

*Assortiment de pâté en croute et confit d'oignons, boudin blanc, oeufs à la russe, noix de jambon aux asperges, saumon fumé.*

*Salade mixte (mesclun et vaste assortiment de crudités fraîches).*

*Assortiment de fromages*

*Quiche aux poireaux et lardons.*

*Accompagnement de baguette à l'ancienne et beurre*

*Dessert: tarte au flan, mousse au chocolat*

## **Buffet "pasta e insalata" : 14,5€/personne (minimum 10 personnes)**

*Assortiment de pâtes préparées de différentes façons:*

*Al'pesto, pizzaiola (tomates et basilic frais), bolognese, 3 fromages, carbonara, jambon fromage, à la sicilienne (légumes grillés, câpres et olives à la tomate)*

*Salade mixte (mesclun et vaste assortiment de crudités fraîches).*

*Dessert: crème brûlée.*

## **Buffet "antipasti": 18€/personne (minimum 10 personnes)**

*Assortiment variable de spécialités italiennes telles que: roulade de fontina à la porchetta, assortiment de légumes grillés, salade de haricots verts aux herbes fraîches, salade d'artichauts, champignons marinés, bruschetta à la tomate, aux olives et amandes, carpaccio de boeuf, crudo et salade de pamplemousse, salade de farfalle,...*

*Dessert: Salade de fruits et tiramisu*

## **Boissons :**

*Vin blanc, rosé et rouge : 7€/bouteille*

*Crémant d'Alsace : 15€/bouteille*

*Cidre : 6€/bouteille*

*Jus d'orange (Minut Maid) : 3,5€/litre*

*Soft drinks (Coke, Sprite, Ice Tea,...) : 3€/1,5l*