

Plateaux Desserts

Peu importe l'occasion, c'est toujours mieux avec des gourmandises ! Toutes nos autres pâtisseries sont également disponibles en service traiteur. Contactez-nous pour plus d'informations.

MINI TARTELETTES (12 pièces)	40
citron (3) - framboise (3) - chocolat (3) - caramel (3)	
COOKIES ET MUFFINS (20 pièces)	50
muffin chocolat et graines de chia (10) - cookie chocolat (5) - cookie miel et raisins (5)	
GOURMANDISES (10 personnes)	55
gaufrettes bio - cake citron - mini brownies - financiers - biscuits speculoos	
PASTEIS DE NATA (15 pièces)	40
tartelette portugaise à la crème aux œufs	
MADELEINES (20 pièces)	40
gâteau moelleux au beurre	
PLATEAU DE FRUITS	30
ananas - fraises - myrtilles - menthe	

Boissons Froides

	25 CL		1 L
JUS D'ORANGE	4.65	:	14.95
JUS DE POMME BIO	4.65	:	14.95
JUS DETOX PRESSE A FROID	5.65	:	17.95
• pomme, charbon actif et citron vert			
• carotte, gingembre et curcuma bio			
• poire, épinard et menthe bio			
LIMONADE CITRON MAISON		:	15.95
LIMONADE FRAMBOISE MAISON		:	15.95
THÉ VERT GLACÉ MAISON		:	15.95
EAU PLATE - SPA REINE 50cl	2.95	:	
EAU PÉTILLANTE - BRU 50cl	2.95	:	

Vins Bio Oé & Bulles

Pour plus de détails sur notre carte des vins, contactez-nous.

BLANC: AOC LANGUEDOC	24.95
ROSÉ: IGP MÉDITERRANÉE	24.95
ROUGE: AOC LANGUEDOC	24.95
CRÉMANT D'ALSACE	30

Réservez notre Foodtruck

UNE BABY SHOWER, UNE SORTIE EN FAMILLE, UNE GARDEN PARTY, UN TEAMBUILDING, UN BRUNCH DE MARIAGE OU UN SEMINAIRE?

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

Pour toute question ou demande, contactez-nous:

PAR TÉLÉPHONE: +32 (0)2 348 49 46
PAR EMAIL: CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.BE



Plus d'informations

sur nos services traiteur
via ce code QR



lepainquotidien.com/catering

CATERING - FR - PRINTEMPS 2025



CATERING

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

Qualité Simplicité Convivialité Authenticité

À la maison
ou au bureau

Les recettes authentiques que vous savourez à notre table commune peuvent aussi être partagées entre amis ou avec vos collègues, à la maison ou au bureau.



Les prix (€ et TVA incl.) et l'offre sont sujet à modification sans préavis. Ingrédients bio: contrôle et certification Certibys BE-BIO-01.

LEPAINQUOTIDIENBE

WWW.LPQCATERING.BE

Plateaux Petit-Déjeuner

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

MINI VIENNOISERIES (20 pièces) 45

10 mini croissants pur beurre et 10 mini pains au chocolat

VIENNOISERIES CLASSIQUES (10 pièces) 40

5 croissants pur beurre et 5 pains au chocolat

ASSORTIMENT DE VIENNOISERIES (10 pièces) 40

Choix entre vegan ou classique

5 x 2 différentes sortes de viennoiseries

CRUFFIN AU CHOCOLAT (10 pièces) 40

MINI CROISSANTS SALÉS (16 pièces - 4 de chaque) 55

assortiment de mini croissants salés garnis avec :
gouda - saumon atlantique fumé et sauce aux herbes -
guacamole maison - jambon fermier belge

GRANOLA PARFAIT, DÉLICE DE CHIA AUX FRUITS ROUGES & SALADE DE FRUITS (10 pièces) 50

Choisissez 2 goûts différents :

- 5 mini granola parfaits: granola bio et fruits frais, choix entre: yaourt entier bio ou yaourt au soja bio
- 5 mini salades de fruits
- 5 mini délice de chia aux fruits rouges

Lunch

Toutes nos salades sont préparées à la minute. Nous privilégions les ingrédients bio et/ou locaux lorsque cela est possible.

PLATEAU SALADES (5 portions individuelles moyennes) 45

1 goût au choix par plateau

- Caesar : poulet fermier - lard grillé - croûtons bio faits maison - salade romaine - parmesan - sauce Caesar
- Saumon atlantique fumé & quinoa : mesclun - taboulé de quinoa - skyr bio aux herbes fraîches - tomates cerises - mélange de jeunes pousses - aneth - vinaigrette vegan - sauce aux herbes

- Quinoa ^Y: mesclun - taboulé de quinoa - tomates cerises - mélange de jeunes pousses - pickles de concombres - croûtons bio faits maison - vinaigrette vegan

- Thon : mesclun - salade de thon - tomates cerises - croûtons bio faits maison - citron - aneth - vinaigrette vegan

- Caprese : salade romaine - mozzarella di bufala D.O.P. - croûtons bio faits maison - tomates cerises - vinaigrette vegan - huile basilic

PLATEAU DE QUICHES (12 pièces - 4 de chaque) 50

assortiment de quiches

Plateaux à Partager

PLATEAU TARTINES (25 pièces) 65

PLATEAU BAGUETTES (10 pièces) 55

PLATEAU MINI PAINS (15 pièces) 65

LES GARNITURES :

- saumon atlantique fumé - skyr bio aux herbes fraîches - concombre
- jambon fermier belge - gouda - cornichons bio - beurre bio
- houmous - poivrons rôtis - courgettes grillées - huile de basilic - mélange de jeunes pousses ^Y
- thon - houmous - ciboulette - radis - concombre
- jambon sec - mozzarella di bufala D.O.P. - pesto rosso bio - tomates cerises - huile de basilic

PLATEAU WRAPS (16 pièces - 4 de chaque) 65

- Saumon atlantique fumé: skyr bio aux herbes fraîches - concombre - salade romaine
- Jambon & fromage: tomates cerises - œuf dur bio - salade romaine - vinaigrette vegan
- Guacamole ^Y: super graines - pickles de concombre - salade romaine
- Caesar: poulet fermier - œuf dur bio - parmesan - salade romaine - lard grillé - sauce Caesar

PAIN SURPRISE (10 personnes) 105

Un grand pain au levain bio rempli de doubles tranches de pain fermées, garnies de la sélection suivante:

- saumon atlantique fumé - skyr bio aux herbes fraîches - concombre
- poulet fermier - sauce Caesar - parmesan - salade romaine
- houmous - poivrons rôtis - courgettes grillées - huile de basilic - mélange de jeunes pousses ^Y
- thon - houmous - ciboulette - radis - concombre
- jambon sec - mozzarella di bufala D.O.P. - pesto rosso bio - tomates cerises - huile de basilic

MINI PAINS SURPRISE (15 pièces) 70

Un grand pain au levain biologique rempli de mini pains au levain, garnis de la sélection ci-dessus.

Combo's

Facile à partager pour les petites et grandes occasions, à la maison et au bureau.

PETIT-DÉJEUNER INDIVIDUEL (minimum 5 personnes) 13

croissant pur beurre ou pain au chocolat - jus d'orange ou jus de pomme bio - salade de fruits

LUNCH POUR 10 (4 plateaux) 195

1 plateau de 10 mini-salades - 2 plateaux à partager au choix - 1 plateau dessert au choix

LUNCH POUR 10 PREMIUM (5 plateaux) 240

1 plateau de 10 mini-salades - 2 plateaux à partager au choix - 1 plateau quiche ou soupe du jour bio ^Y - 1 plateau dessert au choix

LUNCH INDIVIDUEL (minimum 5 personnes) 20

tartine à choisir parmi notre assortiment - mini salade - brownie

Plateaux Apéro

CRUDITÉS ET DIPS ^Y 55

carotte - concombre - chou-fleur - radis - tomates cerises - houmous - guacamole et super graines

CROSTINI ET DIPS 50

crostinis de baguette bio - fromage de chèvre avec pesto rosso bio - bio skyr avec radis et ciboulette - rillettes de saumon - houmous ^Y - guacamole ^Y