



# SERVICE TRAITEUR

## À LA CARTE

Prix/pers.

### SUR LE POUCE

#### • APÉRO

Tartinades maison, mélange de crudités de saison, crackers/pain

6€

#### • VERRINES

3 verrines froides sucrées ou salées

18€

#### • SANDWICHS

Assortiment de minis sandwichs aux tartinades du moment  
+0,50€ option fromage

6€

### REPAS

#### • BUFFET DÎNATOIRE

Tartinades et pâtés maison, quiches, salades garnies: salade de légumes et salade de légumineuses et/ou pâtes, pain...  
Possibilité de plateaux de fromages et/ou charcuterie. Sur demande, avec supplément.

20€

#### • SALADE FROIDE

-BOCAL RENVERSANT  
A renverser dans une assiette

16€

#### -"WALKING DINER"

Bocal composé à ouvrir et à déguster

18€

#### • PLAT PRINCIPAL

Selon la suggestion du moment: salade froide complète (pâtes et /ou légumineuses), tajine, ragoût, curry,... aux saveurs de saison !  
Fourni dans de grands plats et à rechauffer.

16€

### SUCRÉS

- BISCUITS 2 pièces 6€
- MUFFIN 1 pièce 5€
- GÂTEAU Entier (+- 10 personnes) 35€
- TARTE Entière (+-10 personnes) 40€

**VOUS SOUHAITEZ UNE OFFRE PERSONNALISÉE ?  
N'HÉSITEZ PAS À NOUS FAIRE PART DE VOS ENVIES,  
NOUS ADAPTERONS NOTRE OFFRE !**

## FORMULES

Prix/pers.

### • ZÉRO TRACAS 26€

APÉRO + SALADE WALKING  
DINER + MUFFIN

Pas d'assiettes à prévoir !  
Juste des couverts et serviettes

### • FIESTA 40€

VERRINES + BUFFET +  
ASSORTIMENT SUCRÉ

### • RETROUVAILLES 35€

APÉRO + VERRINE OU SOUPE +  
PLAT + DESSERTS

### • EXPRESS 9,50€

SANDWICH + MUFFIN  
Uniquement en semaine

### • SUGAR BABY 12,50€

1 BISCUIT + 1 MUFFIN  
+ 1 PART DE GÂTEAU OU TARTE  
Uniquement en semaine

## INFOS PRATIQUES

### W-E ET JOURS FÉRIÉS

15 personnes minimum  
Pour un service de qualité,  
réservation 15 jours à l'avance

### EN SEMAINE

10 personnes min

### COMMANDE

019/305657  
0455/139295

### LIVRAISON

Possible dans un rayon de 15km.  
Prix en fonction de la distance.

### PACHAMAMA HANNUT C'EST

- Une carte du jour qui change en fonction des produits disponibles chez nos producteurs ;
- Des recettes originales réalisées avec des ingrédients éthiques, locaux et de saison ;
- Être à l'écoute de nos clients : un régime alimentaire particulier, on s'adapte !