

Les Compagnons c'est une rencontre entre amis passionnés du bien manger et du boire bon, une envie commune d'apporter plus de sens à la restauration d'entreprise, une association complémentaire de 3 univers (la location de bureaux, la restauration de brasserie et notre muse du bien manger) qui a débouché sur d'autres rencontres

La démarche des Compagnons repose sur l'idée de trouver le compromis idéal entre un choix restreint de produits bien familiers tout en faisant découvrir, tout en douceur, des saveurs nouvelles. C'est également de s'approvisionner en produits locaux et saisonniers.



Conditions

*Tous les prix s'entendent HTVA.
La livraison est gratuite pour tout achat supérieur à 100 €.
En dessous, comptez 7 €.
Les commandes doivent être envoyées par mail au minimum la veille avant midi.
La facture est réglable à 30 jours fin de mois.*

Livraison & matériel

Nous pouvons également vous proposer un peu de matériel, à conserver chez vous dans l'idée d'une récurrence

- Soupière bain marie : simple à laver, permet de garder la soupe au chaud : 60 €
- Planche en bois pour présenter l'assortiment : 40 €

Privatisation

Notre beau restaurant est privatisable pour tous vos événements !

**N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande de devis, commande ou questions.
Nous sommes à votre écoute.**

info@auxcompagnons.eu

TEL: +32 2 896 58 51

LES COMPAGNONS

Service traiteur



Matin

Notre pain et nos viennoiseries sont cuits sur place chaque matin.

Le réveil*

2 viennoiseries et 1 yaourt à la compotée de saison 6,00 €

L'incertain*

2 viennoiseries, 1 yaourt à la compotée de saison et 25 cl de jus d'orange. 8,50 €

Le trait d'union*

1 gâteau, 1 cookie et 1 fruit 4,90 €

Le panier (conseillé pour 6 personnes)*

Pain frais du jour, 1 pot de confiture, 1 pot de pâte à tartiner maison, 300g de fromage artisanal et 6 fruits 24,00 €

*Au sein du bâtiment, nous pouvons vous fournir du café et du thé pour 15€ par thermos de 3L



Midi

Nous privilégions le circuit court et les produits frais, naturels, de saison et le plus possible issus de l'agriculture biologique.

Les produits que nous utilisons varient chaque jour en fonction des livraisons de nos producteurs.

Le jardin

Soupe de saison et faite maison (poche de 1L) 9,00 €

Sur le pouce

Assortiment de sandwiches maison (3 sortes minimum - végétation, poisson et/ou viande - 3 morceaux/pers) 4,90 €

Les compagnons

Assortiment de toasts (poisson ou viande, végétarien, vegan) (2/pers), yaourt ou tranche de cake 9,90€

Les quatre saisons

Salade du jour (végétarienne ou viande/poisson), pain frais du jour, cookie/sablé maison 10,90€

A partager

Toasts à tremper dans de savoureuses tartinades maison, assortiment de petites salades du jour (1/pers) et gâteau du jour 10,90 €

Afterwork

Les petits compagnons (à partir de 10 personnes)

Assortiment de trempettes de saison (avec grissinis maison), graines de tournesol ou courge au tamari, olives, soupe froide de saison, boudin artisanal et moutarde, fromage fermier 7,90 € / personne

Les grands compagnons (à partir de 60 personnes)

Assortiment de trempettes de saison (avec grissinis maison), graines de tournesol ou courge au tamari, olives, soupe froide de saison, boudin artisanal et moutarde, fromage fermier, assortiment de bouchées froides et chaudes 14,50 € / personne

Formule du marché

Bon pain frais boulanger du jour, cuit sur place (2 tranches/pers) et beurre fermier

Assortiment de fromages de la semaine : environ 60 gr/pers

Soupe du jour (250 ml / pers)

Tartinade de saison

Préparation de légumes crus ou cuits, assaisonnés

*En cas de récurrence, nous vous conseillons d'investir dans une soupière à 60€

Formule à 7,90 €/pers

Boissons

Carafe de limonade maison (1L)	4,50 €
Pétillant de pomme maison (1L / sans alcool)	5,00 €
Jus frais du jour (1L)	8,90€
Bouteille d'eau pétillante (25 cl)	1,20 €
Bouteille d'eau plate (25 cl)	1,20 €
Vin BIO – sélectionné par notre sommelier (75 cl)	13,60 €
Apéro bulles BIO Rosé ou blanches (75cl)	16,50 €
Bouteille de bière artisanale (33cl)	3,10€

Pause sucrée

Assortiment de gâteaux et biscuits maison (2 pièces/pers) 4,90€ / personne

Buffet

Assortiment de salades, légumes rôtis, sauces, houmous, fromages fermiers, jambons, pâtés, boulettes kefta, rillettes de poisson, sélection de pains... composent nos généreux buffets colorés, en fonction du marché et de l'inspiration de notre chef. Le tout orchestré par des compagnons aux petits soins.

À partir de 15 euros/personne

Forfait boissons à partir de 8 euros/personne

