

NEW!

NOUVEAUTÉ

LE CROQUE SAVOYARD

Fromage à raclette, jambon de Cobourg

6,50€

LA SALADE CESAR

Poulet grillé, sauce César, parmesan, croûtons

11,50€

LES SANDWICHES

Au choix : baguette traditionnelle ou multicéréales

Avec ou sans crudités de saison Supplément œuf: 0.50€

LE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé, fromage fines herbes, roquette

6,00€

LE BOULETTE MOUTARDE À L'ANCIENNE

Boulette porc & veau, moutarde à l'ancienne

4,20€

LE NEW VEGANOS

Aubergines grillées, tomates séchées, roquette, concombre mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes),

4,20€

LE FROMAGE OU LE JAMBON

Gouda ou jambon, mayonnaise maison

3,70€

LE DAGOBER

Jambon, gouda, mayonnaise maison

3,70€

LE BELGIANO

Jambon fumé, pesto de saison, aubergine grillée, tomates séchées, parmesan

4,20€

LE MÉDITERRANÉEN

Boulettes d'agneau, mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes), tomates séchées

4,80€

LE THON MAYO OU PIQUANT

Thon, mayonnaise maison, persil, oeuf (harissa)

4,20€

LE POULET CLASSIQUE

Salade de poulet préparée

4,20€

L'AMERICAIN OU MARTINO

Américain préparé, mayonnaise maison ou sauce martino

4,20€

L'OMELETTE

Omelette, gouda mi-vieux, beurre

4,20€

CRUDITES DE SAISON

Tomate et concombre de mai à octobre

Chou blanc et carotte de novembre à avril

LES WRAPS

LE LIBANAIS

Falafel (boulette de pois chiche), houmous de pois chiche, fromage grec ail et fines herbes, crudités de saison

6,20€

L'ALEPIN

Haché d'agneau, mouhamara (poivrons grillés, tomates, noix, amandes, tahin, huile d'olive), fromage grec ail et fines herbes, crudités de saison

6,50€

LE KOTOPOULO

Poulet curry, fromage grec ail et fines herbes, pickles d'oignons, noix, crudités de saison

6,50€

LE SAUMON NORVEGIEN

Saumon norvégien, fromage grec ail et fines herbe, chips sweet chili, pomme granny, crudités de saison

8,50€

LE POTAGE DU JOUR

2,50€

(à base de légumes bio et/ou issus de la ferme du Maustitchi)

LES POKÉ BOWLS

LE VEGETARIEN

Falafel (boulette de pois chiche), quinoa, lentilles, carottes, pois chiche, jeunes oignons, sauce chili/citron

8,50€

LE POULET SWEET CHILI

Poulet rôti, quinoa, lentilles, carottes, oignons frits, jeunes oignons, cacahuètes, pois chiche, concombre, sauce chili/citron

8,50€

LE SAUMON FUME

Saumon fumé, quinoa, Edamame, pois mange-tout, chou, oignon frais, coriandre fraîche, graine de sésame, sauce soja/teriyaki

11,00€

ALLERGÈNES SUR DEMANDE

LES BOISSONS

RITCHIE

Cola, Orange-vanille, citron, Pamplemousse-ananas (27.5cl)

3,90€

Eau plate - Eau pétillante

2,50€

LES FORMULES LUNCH ENTREPRISE

vers une alimentation plus durable

Livraison du lundi au vendredi de 11h00 à 15h00
A COMMANDER 48H À L'AVANCE

LA MEZZE DU GERMOIR

Une épopée gustative entre l'Orient et la Belgique

Tzatziki, fenouil rôti, mouhamara, salade de lentilles, houmous, taboulé, sigara borek, pain libanais

11,00€ htva par personne
(Minimum 12 pers.)

EN OPTION:

Tarama +2€/prs
Boulettes d'agneau +2€/prs
Falafel +2€/prs



ON S'OCCUPE DE TOUT

Notre mezza vous est livré dans des contenants durables et avec des ustensiles de service. Le lendemain, un chauffeur viendra récupérer le tout. Sur demande, nous pouvons vous fournir assiettes et couverts.



PLATEAU SANDWICHES

Une gamme classique & réconfortante

Sandwichs ouverts :

Jambon ardennais, Américain, Végétarien, thon, jambon à l'os

7,20€ htva par personne

(4 pièces/personne - Minimum 12 pers.)

PLATEAU PAINS SURPRISES PRESTIGES

Un voyage raffiné à chaque bouchée

Petits pains de luxe: oeuf brouillé, saumon fumé, jambon d'Ardenne, tartine de saison végétarienne, brie-noix-miel

7,50€ htva par personne

(4 pièces/personne - Minimum 20 pers.)



ASSORTIMENT DE WRAPS

Une offre gourmande & saine
qui vous fera voyager

Wrap Alepin, Wrap Kotopoulo Wrap libanais

6,50€ htva par personne

(6 pièces/personne - Minimum 12 pers.)

