



FORMULES • PACKAGES
Service traiteur
2018

WWW.ENJOYTRAITEUR.BE

ACCUEIL & PAUSES GOURMANDES

	 service	€ HTVA /pp
ACCUEIL CAFÉ Mini viennoiseries (3/pp), café, thé, eaux, jus	30 min	8,50-
PAUSE CAFÉ Biscuits, café, thé, eaux, jus Variante : Open Bar en continu	30 min 4 h 7 h	6,50- 9,00- 15,00-
Options :		
- Café capsules		+2,50-/pc
- Mini viennoiseries		+1,00-/pc
- Desserts réductions		+2,00-/pc

PETIT-DÉJEUNER & BRUNCH

Mini viennoiseries (3/pp), café, thé, eaux, jus	60 min	12,50-
Options :		
- Jambon, fromages + pain		+4,50-/pp
- Saumon sauvage fumé		+5,50-/pp
- Yaourt		+2,50-/pp
- Salade de fruits frais en verrine		+3,00-/pp
- Céréales		+2,50-/pp
- Oeufs BIO brouillés		+6,00-/pp
- Crêpes sucrées		+5,50-/pp
- Pain perdu by Enjoy		+5,50-/pp



DÉJEUNERS & LUNCHS



COUPE

Crudités, mousseux


service

€ HTVA
/pp

30 min

6,00-

Options : - 3 zakouskis
- Champagne

+5,00-/pp
+5,00-/pp

APÉRITIF

Zakouskis (6/pp)

60 min

12,50-

Mousseux, vins maison, eaux, jus, bières

Options : - Champagne Maison
- Si champ. client, frais
manutention et rafraîchissement

+6,50-/pp
+2,50-/pp

DÉJEUNER

Au choix :

- Menu 2 services, inspiration du chef

60 min

42,00-

- Menu 3 services, inspiration du chef

90 min

48,00-

Vin (1/2 btl/pp), eaux, café, thé, mignardises

WALKING LUNCH

Sandwiches (4/pp), soupe (1/pp), desserts réduc. (2/pp)

90 min

29,00-

Vin maison (1/2 btl/pp), eaux, jus, café, thé, mignardises

Options : - 2 cassolettes froides

+8,00-/pp

La « Coupe » et l'« Apéritif » doivent toujours précéder un Déjeuner/
Walking Lunch ou un Dîner/Walking Buffet.



COCKTAILS & WALKING CASSOLETTES

COCKTAILS	 service	€ HTVA /pp
Au choix :		
- Zakouskis (8/pp)	120 min	29,00-
- Zakouskis (10/pp)	150 min	35,00-
- Zakouskis (15/pp)	150 min	48,00-

Mousseux et vin (1/2 btl/pp), bières, eaux, jus, softs, café, thé

Options : - Champagne Maison +6,50-/pp
- Alcools forts classiques +45,00-/btl
(JB, Gordon, Absoluut, Havana)

Options : - Pains Surprises (35 mini sand.) +55,00-/pc
- Échoppe Mono Produit de Luxe +850,00-/75pp
(Saint-Jacques rôties, foie gras
poché au Vin rouge, Linguini au parfum de truffe, ...)

WALKING CASSOLETTES « CHAUD & FROID »

Zakouskis (6/pp), 6 cassolettes (3 froides sur buffet + 3 chaudes sur plateau), desserts réduc. (3/pp)	180 min	68,00-
---	---------	--------

Mousseux et vin (1/2 btl/pp), eaux, jus, café, thé, mignardises

Options : - Champagne Maison +6,50-/pp
- Vins Amateurs +9,00-/pp
(Sancerre & Pessac Leognan)

Options : - Formule 8 cassolettes +9,00-/pp
- Pains Surprises (35 mini sand.) +55,00-/pc
- Échoppe Mono Produit de Luxe +850,00-/75pp
(Saint-Jacques rôties, foie gras
poché au vin rouge, Linguini au parfum de truffe, ...)

DÎNERS & WALKING BUFFET

	 service	€ HTVA /pp
DÎNER		
<u>Au choix</u> , menu 3 services :		
- Offre 1 radis, sur mesure 	120 min	60,00-
- Offre 2 radis, sur mesure  	120 min	69,00-
- Offre 3 radis, sur mesure   	120 min	85,00-
Vin (1/2 btl/pp), eaux, café, thé, mignardises		
Options :		
- Vins Amateurs (1/2 btl/pp) (Sancerre & Pessac Leognan)	+9,00-/pp	
- Vins Connaisseurs (1/2 btl/pp) (Chablis et Margaux)	+18,00-/pp	
Options :		
- Mise en bouche « Surprise »	+5,00-/pp	
- 2 ^e Entrée	+7,50, 8,50 ou 9,50-/pp (selon 1,2,3 radis)	
- Buffet Desserts « Maison »	+6,00-/pp	

WALKING BUFFET EN « LIVE COOKING »

3 buffets/100pp :	120 min	58,00-
- 2 buffets salés, soit 1 buffet salé pour 50pp		
(<u>Au choix</u> : Mer, Terre, Italien, Oriental, Salades en folies, Brasserie Belge, ...)		
- 1 buffet sucré		
Vin (1/2 btl/pp), bières, eaux, jus, softs, café, thé		

Options :		
- Vins Amateurs (1/2 btl/pp) (Sancerre & Pessac Leognan)	+9,00-/pp	
- Vins Connaisseurs (1/2 btl/pp) (Chablis et Margaux)	+18,00-/pp	
Options :		
- En formule assise	+10,00-/pp	
- Mise en bouche servie à table	+5,00-/pp	
- 1 Buffet Salé pour 35pp	+10,00-/pp	

OPEN BAR

OPEN BAR	 service	€ HTVA /pp
Mousseux, vins maison, eaux, jus, softs, bières, café, thé	240 min	19,80-
Options : - Mojitos	+5,00-/verre	
- Champagne Maison	+50,00-/btl	
- Gin Tonic's Bar (avec Fever Tree)	+85,00-/btl 75cl	
- Alcools forts classiques (JB, Gordon, Absoluut, Havana)	+6,00-/pp (15 btl 75cl/100pp)	
Options : - Pains Surprises (35 mini sand.)	+55,00-/pc	
- Échoppe « Street Food » (Frites, Mini Burgers, Croques, Crêpes Sucrées)	+550,00-/100pp	



ALEXANDRE DE RADIGUÈS
alexandre@enjoytraiteur.be
+32 (0)474 96 02 55

CYNTHIA HOMBERGEN
cynthia@enjoytraiteur.be
+32 (0)495 281 283

Toutes nos formules s'entendent boissons, service, matériel et mise en place compris pour 50 personnes minimum. Si moins de 50 personnes, 2 serveurs seront facturés en régie. Tous nos prix s'entendent HTVA (12% et 21%).

WWW.ENJOYTRAITEUR.BE

SOIRÉE DE JEUNES

APÉRITIF

Zakouskis (5/pp), dips, crudités
Mousseux, eaux, jus, softs, bières, cocktail (sur base du thème de la soirée)

Options : - Champagne +6,50-/pp

DÎNER

Menu 3 services 1 radis 🍷 selon le thème
Desserts servis ou en buffet réductions
Vins Maison (1/2 blt/pp), eaux, café, thé

OPEN BAR DANSANT

Mousseux, Vins Maison, bières, eaux, jus, softs
Alcools forts classiques (JB, Absoluut, Gordon, Havana -
Forfait 15 btl 75cl/100pp)

Options : - Mojitos +5,00-/verre
- Échoppe « Street Food » +550,00-/100pp
(Frites, Mini Burgers, Croques, Crêpes sucrées)

🕒 service € HTVA /pp

60 min

120 min 55,00-

240 min 19,80-

MARIAGE

	 service	€ HTVA /pp
RDV CORTÈGE		
Mini sandwiches (4/pp), soupe froide, desserts réduc. (3/pp) Eaux, jus, softs, café, thé	60 min	15,00-

RÉCEPTION		
Zakouskis (12/pp - 11 salés + 1 sucré) Mousseux, Vins Maison, bières, eaux, jus, softs, café, thé	150 min	23,50-

Options :	- 15 zakouskis	+6,00-/pp
	- Échoppe Finger Food	+680,00-/100pp
	- Champagne Maison	+6,50-/pp

DÉJEUNER / DÎNER

<u>Au choix</u> , menu 4 services assis placés :	150 min	
- Offre 1 radis, sur mesure 		59,00-
- Offre 2 radis, sur mesure  		68,00-
- Offre 3 radis, sur mesure   		85,00-
Vins Maison, eaux, jus, softs, café, thé & mignardises		

Options :	- Vins Amateurs	+9,00-/pp
	- Vins Connaisseurs	+18,00-/pp
	- Menus enfants (jusqu'à 12 ans)	+25,00-/pp
	- Repas Catering Crew (plat, dessert, boissons)	+25,00-/pp

OPEN BAR DANSANT

Mousseux, Vins Maison, bières, eaux, jus, softs	240 min	19,80-
---	---------	--------

Options :	- Mojitos	+5,00-/verre
	- Champagne Maison	+50,00-/btl
	- Alcools forts classiques & Soft	+6,00-/pp (15 btl 75cl/100pp)
	- Gin Tonic's Bar (avec Fever Tree)	+85,00-/btl 75cl
Options :	- Pains Surprises (30 mini sand.)	+55,00-/pc
	- Échoppe « Street Food » (Frites, Mini Burgers, Croques, Crêpes sucrées)	+550,00-/100pp

SÉMINAIRE

ACCUEIL CAFÉ

Mini viennoiseries (3/pp), café, thé, eaux, jus

🕒
service € HTVA
/pp

30 min

Options :	- Jambon, fromages + pain	+4,50-/pp
	- Saumon sauvage fumé	+5,50-/pp
	- Yaourt	+2,50-/pp
	- Salade de fruits frais en verrine	+3,00-/pp
	- Céréales	+2,50-/pp
	- Oeufs BIO brouillés	+6,00-/pp
	- Crêpes sucrées	+5,50-/pp
	- Pain perdu by Enjoy	+5,50-/pp

PAUSE CAFÉ

Biscuits, café, thé, eaux, jus

30 min

APÉRITIF

1 coupe de mousseux, eaux, jus, softs

30 min

Options :	- 3 zakouskis	+5,00-/pp
	- Champagne Maison	+5,00-/pp

DÉJEUNER

Au choix :

- Lunch Sandwiches	30 min	55,00-
- Menu 2 services, inspiration du chef	60 min	60,00-
- Menu 3 services, inspiration du chef	90 min	65,00-

Vins Maison (2 verres/pp), eaux, jus, softs, café, thé

Options :	- Vins Amateurs	+9,00-/pp
-----------	-----------------	-----------