



CATERING

CATERING@LEPAINQUOTIDIEN.NL T. : 020 676 67 02

Kwaliteit Eenvoud Convivialiteit Authenticiteit



Thuis of op kantoor

Dezelfde authentieke gerechten geserveerd rondom onze gemeenschappelijke tafel kunnen ook worden gedeeld met vrienden thuis of collega's op kantoor.

Ontbijtplateaus

Geniet van elk moment, dag in dag uit.
We kiezen bewust voor eenvoud en kwaliteit.

MINI BIO VIENNOISERIES (20 stuks)	27.50
10 mini roomboter croissants - 10 mini chocoladecroissants	
BIO VIENNOISERIES (10 stuks)	22.50
5 roomboter croissants - 5 chocolade croissants	
VEGAN VIENNOISERIES ^Y (10 stuks)	25.00
5 vegan hibiscus croissants - 5 vegan cinnamon rolls	
ASSORTIMENT VAN BIO VIENNOISERIES (10 stuks)	25.00
roomboter croissants - amandelcroissants - chocolade croissants - chocolade torsadés - nougates praliné	
MINI HARTIGE CROISSANTS (20 stuks)	
• Nederlandse beenham en oude boerenkaas	47.50
• Gerookte Atlantische zalm met kruidensaus	55.00
• Avocado mash	45.00
GRANOLA PARFAIT & FRUITSALADE (10 stuks)	30.00
• 5 mini granola parfaits: bio granola, seizoenscompote, vers fruit en keuze uit: bio volle yoghurt of bio soja yoghurt	
• 5 mini verse fruitsalades ^Y	
MINI CHIA DRAGONFRUIT BOWLS ^Y (10 stuks)	32.50
banaan en dragonfruit chiapudding met vers fruit en pure bio chocolade.	

Ontbijt, brunch, lunch, borrel,
voor groepen groot of klein, wij
hebben precies wat je nodig hebt
voor het organiseren van
een memorabel event!

Salades

Geserveerd met ons bio brood en bio boter.

SALADE OM TE DELEN (5 personen)	
• Caesar: Romaine sla, gerookte kip, bacon, bio ei, Parmezaan crisps, huisgemaakte bio croutons en Caesar dressing	82.50
• Zalm Bowl: gerookte Atlantische zalm, avocado, quinoa, doperwtten, edamame bonen, radijs, pickled komkommer, gomasio, bosui en Aziatische dressing	87.50
• Veggies & Grain Bowl ^Y : quinoa, beluga linzen, geroosterde groenten, hummus, verse kruiden en citroen	80.00
• Panzanella ^Y : geroosterde groenten, Romaine sla, mesclun, huisgemaakte bio croutons, basilicumolie, bio walnoten, gedroogde cranberries, citroen en vegan vinaigrette	67.50
INDIVIDUEEL VERPAKT (10 stuks)	+10.00

Sandwich Plateaus

TARTINES (5 personen)	55.00
BRIOCHEs (5 personen)	55.00
BAGUETTES (5 personen)	55.00
CIABATTA (5 personen)	55.00

KIES UIT DE VOLGENDE SMAKEN (max. 5 smaken):

- Caesar: gerookte kip, bio ei, Parmezaan, avocado, rucola en Caesar dressing
- Gerookte Atlantische Zalm: kruidensaus, boter, dille en bieslook
- Hummus & Gegrilde Groenten ^Y: gegrilde courgette en paprika met basilicumolie
- Avocado Mash ^Y: pompoen- en zonnebloempitten citrus-komijnzout
- Tonijn: duurzame lijngevangeven skipjack tonijn van Fish Tales, hummus en bieslook
- Italian: buffel mozzarella, Parmaham, bio pesto rosso, zongedroogde tomaten en basilicumolie
- Buffel Mozzarella & Gerookte Kip: gegrilde courgette, basilicumolie en rucola

Combo's

Makkelijk te delen voor kleine en grote gelegenheden, thuis of op kantoor.

ONTBIJT LE PAIN QUOTIDIEN (10 personen) 130.00

5 bio roomboter croissants - 5 bio chocoladecroissants - 1/4 bio tarwebrood (gesneden) - 10 verse fruitsalades - 10 kleine flesjes verse jus d'orange of bio appelsap - 1 bio chocoladepasta - 1 bio jam - bio boter

INDIVIDUEEL ONTBIJT (vanaf 5 personen) 14.00 p.p.

bio roomboter croissant of bio chocoladecroissant - bio tarwebrood en bio baguette - verse fruitsalade - verse jus d'orange of bio appelsap - bio chocoladepasta - bio jam - bio boter

LUNCH VOOR 10 (4 plateaus) 197.50

plateau mini salades - plateau tartines - plateau baguettes - plateau mini taartjes

INDIVIDUELE LUNCH (vanaf 5 personen) 21.00 p.p.

tartine naar keuze van ons assortiment - mini salade - bio brownie

Borrel Plateaus

CRUDITÉS ^V (10 personen) 32.50

wortel - komkommer - bloemkool - radijs - cherry tomaten - hummus - rode bieten hummus

QUICHES (12 puntjes) 52.50

Kies uit: quiche Lorraine - feta & spinazie - seizoensquiche

ASSORTIMENT VAN KAZEN (10 personen) 65.00

Nederlandse oude boerenkaas - zachte geitenkaas - brie - blauwe kaas - druiven - bio walnoten - bio vijgenjam - bio baguette - bio hazelnoot & rozijnen flûte - bio Zweeds roggebrood - bio boter

GEROOKTE ATLANTISCHE ZALM (10 personen) 62.50

bio Zweeds roggebrood - ricotta - citroen - bio boter

MEZZE (10 personen) 30.00

4 soorten mezze met bio crostini

hummus - avocado mash - gerookte Atlantische zalm & avocado rillette - rode bieten hummus

V • VEGAN

Zoete Plateaus

Welke gelegenheid ook, desserts maken het altijd beter! Het is ook mogelijk onze andere taarten te bestellen voor catering. Vraag onze hosts voor meer informatie.

DESSERTS (8 stuks) 37.50

bio brownie - citroentaartje - appel & kaneeltaartje - karameltaartje

MINI TAARTJES (15 stuks) 37.50

citroen - framboos - chocolade - karamel

GESNEDEN CAKE (30 plakken) 37.50

chocolade - naturel - citroen

COOKIES EN MUFFINS (20 stuks) 57.50

verschillende smaken beschikbaar

GOURMANDISES (50 stuks) 39.50

muffins - bio mini brownies - financiers - aardbeien

BELGISCHE WAFELS (10 personen) 37.50

Luikse wafels - verse aardbeien - chocoladesaus

GESNEDEN FRUIT ^V (15 personen) 32.50

ananas - meloen - rood fruit

Koude Drinken

VERSE JUS D'ORANGE 5.70 12.75

BIO APPELSAP OF BIO PERENSAP 4.45 10.00

KOUDGEPEERST SAP 25cl 5.75

• bio detox juice wortel, gember en kurkuma

• bio detox juice peer, spinazie en munt

• appelsap, actieve houtskool en limoen

HUISGEMAAKTE LIMONADE 3.65 8.25

SEIZOENSSMOOTHIE 5.75 12.95

SEIZOENSSHOT 60ml 2.75

gember, kurkuma, citroen en zwarte peper

PLAT OF BRUISEND WATER 50cl 2.95

Bio Wijnen

BUBBELS: Frizzante, Vega Caliza 24.50

ROSÉ: Bobal, El Granjero 17.50

ROSÉ: Côte de Provence, La Madrague 24.50

ROOD: Tempranillo, Piedra Cantadal 17.50

WIT: Merseguera, Bajel Pirata 17.50

WIT: Pinot Grigio, Treeborn 22.50

Als ambachtelijke bakkers gebruiken wij biologische seizoensgebonden ingrediënten, die wij lokaal en duurzaam inkopen. Dat is altijd prioriteit voor ons geweest.

Met onze campagne "Small Steps" streven wij ernaar om voortdurend een steeds duurzamer aanbod te creëren. Daarbij houden wij rekening met wat goed is voor het milieu en onze gasten. Met trots presenteren wij dan ook ons menu waar nadruk ligt op seizoensgebonden en vegan gerechten zonder dat wij ook maar enigszins concessies doen op het gebied van kwaliteit of smaak.

Al onze vegan taartjes, viennoiserie en gerechten worden aangeduid met een "V".

Ontdek meer

over onze catering diensten
via deze QR code



lepainquotidien.com/catering

Wij bezorgen vanaf € 250,- de kosten hiervan zijn € 25,- (binnen de ring). De toegepaste prijzen en assortiment zijn onder voorbehoud van wijzigingen.