



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) 30.50
10 mini roomboter croissants - 10 mini chocoladecroissants

BIO VIENNOISERIES (10 stuks) 25.00
5 roomboter croissants - 5 chocolade croissants

VEGAN VIENNOISERIES ^Y (10 stuks) 28.50
5 vegan hibiscus croissants - 5 vegan cinnamon rolls

ASSORTIMENT VAN BIO VIENNOISERIES (10 stuks) 27.50
roomboter croissants - amandelcroissants - chocolade croissants - chocolade torsadés - vegan cinnamon rolls

MINI HARTIGE CROISSANTS (20 stuks)
• Huisgemaakte eiersalade 50.00
• Avocado mash 50.00
• Nederlandse beenham en oude boerenkaas 52.50
• Gerookte Noorse Kvarøy zalm van Fish Tales 60.00

GRANOLA PARFAIT & FRUITSALADE (10 stuks) 35.00
• 5 mini granola parfaits: bio granola, seizoenscompote, rood fruit en keuze uit: bio volle yoghurt of bio sojayoghurt
• 5 mini verse fruitsalades ^Y

SKYR MUESLI MET VERS FRUIT (10 stuks) 37.50
overnight oats gemaakt van muesli met bio skyr, met banaan, rood fruit en verse munt

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 85.00
- **Tonijn:** duurzame lijngevangen skipjack tonijn van Fish Tales, quinoa tabouleh, gegrilde groenten, mesclun, alfalfa en mosterdvinaigrette 77.50
- **Cobb:** gerookte kip, bacon, Fourme d'Ambert (blauwe kaas), bio ei, mesclun, bosui, komkommer, peterselie en mosterdvinaigrette 82.50
- **Panzanella ^Y:** geroosterde groenten, Romaine sla, mesclun, huisgemaakte bio croutons, basilicumolie, druiven, bosui, dille, peterselie, citroen en vegan vinaigrette 70.00

INDIVIDUEEL VERPAKT (10 stuks) +10.00

Sandwich Plateaus

TARTINES (5 personen) 60.00
BRIOCHEs (5 personen) 60.00
BAGUETTES (5 personen) 60.00
CIABATTA (5 personen) 60.00

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

- **Fromage Frais:** verse bio kaas, radijs, bieslook en bosui
- **Caesar:** gerookte kip, bio ei, Parmezaan, avocado, rucola en Caesar dressing
- **Zalm:** gerookte Noorse Kvarøy zalm van Fish Tales, kruidensaus, boter, dille en bieslook
- **Hummus & Gegrilde Groenten ^Y:** gegrilde courgette en paprika met basilicumolie
- **Avocado Mash ^Y:** pompoen- en zonnebloempitten met citrus-komijnzout
- **Tonijn:** duurzame lijngevangen skipjack tonijn van Fish Tales, hummus en bieslook
- **Italian:** buffel mozzarella, Parmaham, bio pesto rosso, cherry tomaat en basilicumolie
- **Buffel Mozzarella & Gerookte Kip:** gegrilde courgette, basilicumolie en rucola
- **Huisgemaakte Eiersalade :** alfalfa, furikake (sesamzaadjes & nori)

Combo's

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

ONTBIJT LE PAIN QUOTIDIEN (10 personen) 145.00

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) 15.40 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) 220.00

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

INDIVIDUELE LUNCH (vanaf 5 personen) 23.50 p.p.

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

Borrel Plateaus

CRUDITÉS ^Y (10 personen) 35.00

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

QUICHES (12 puntjes) 60.00

Kies uit: Lorraine - feta & spinazie - asperge & brie - zalm & prei

ASSORTIMENT VAN KAZEN (10 personen) 70.00

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

GEROOKTE ATLANTISCHE ZALM (10 personen) 70.00

bio Zweeds roggebrood - fromage frais - citroen - bio boter

MEZZE (10 personen) 35.00

4 soorten mezze met bio crostini

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

V • VEGAN

Zoete Plateaus

Welke gelegenheid ook, desserts maken het altijd beter!

DESSERTS (8 stuks) 40.00

bio brownie - citroentaartje - appel &
kaneeltaartje - karameltaartje

MINI TAARTJES (15 stuks) 42.50

citroen - framboos - chocolade - karamel

GESNEDEN CAKE (30 plakken) 42.50

chocolade - naturel - citroen

COOKIES EN MUFFINS (20 stuks) 57.50

verschillende smaken beschikbaar

COFFEE BREAK (50 stuks) 45.00

citroencake - bio mini brownies - financiers - aardbeien

BELGISCHE WAFELS (10 personen) 42.50

Luikse wafels - verse aardbeien - chocoladesaus

GESNEDEN FRUIT ^Y (15 personen) 36.50

ananas - meloen - rood fruit

Koude Dranken

VERSE JUS D'ORANGE

BIO APPELSAP OF BIO PERENSAP

KOUDGEPERST SAP ^{25cl}

- bio detox juice wortel, gember en kurkuma
- bio detox juice peer, spinazie en munt
- appelsap, actieve houtschool en limoen

FRAMBOZEN LIMONADE

HUISGEMAAKTE LIMONADE

SEIZOENSSMOOTHIE

PLAT OF BRUISEND WATER ^{50cl}

Bio Wijnen

BUBBELS: Frizzante, Vega Caliza 25.75

ROSÉ: Côte de Provence, La Madrague 26.00

WIT: Sauvignon Blanc, Bodegas Latúe 18.50

WIT: Pinot Grigio, Treeborn 23.75

ROOD: Tempranillo, Tierra Alegre 18.50

Taarten

CHEESECAKE (4-6 personen) 25.00

met rood fruit en een speculoosbodemp

CHOCOLADETAART (4-8 personen, glutenarm) 29.50

voor de pure chocolade liefhebbers!

KERSEN & APPEL CRUMBLE TAART ^Y (4-6 personen) 24.00

deze vegan taart bestaat uit stukjes gekarameliseerde appel,
kersen en een heerlijke knapperige crumble

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.

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.