



CATERING

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

Kwaliteit Eenvoud Conversationaliteit 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.

Ontbijt Plateaus

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

MINI VIENNOISERIES (20 stuks) 32.50

10 mini roomboter croissants - 10 mini chocolade croissants

VIENNOISERIES (10 stuks) 25.50

5 roomboter croissants - 5 chocolade croissants

VEGAN VIENNOISERIES ^Y (10 stuks) 30.75

5 vegan hibiscus croissants - 5 vegan cinnamon rolls

ASSORTIMENT VAN VIENNOISERIES (10 stuks) 29.50

roomboter croissants - amandelcroissants -
chocolade croissants - chocolade torsadés -
pistache swirls

MINI HARTIGE CROISSANTS (20 stuks) 54.50

• Nederlandse beenham en oude boerenkaas

• Gerookte Noorse Kvarøy zalm van Fish Tales 62.00

• Avocado mash 52.00

GRANOLA PARFAIT & FRUITSALADE (10 stuks) 35.00

• 5 mini granola parfaits: bio granola en rood fruit, keuze uit:
bio volle yoghurt of bio soyayoghurt

• 5 mini verse fruitsalades ^Y

MINI CHIA PUDDING MET ROOD FRUIT ^Y (10 stuks) 40.00

gemaakt met bio amandelmelk en frambozenpuree,
geserveerd met rood 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: gerookte kip, bacon, Parmezaan crisps, bio ei, bio croutons, Romaine sla en Caesar dressing 87.50

• Tonijn: duurzame lijngevangen skipjack tonijn van Fish tales, quinoa tabouleh, edamame, geroosterde venkel, doperwten, kiemgroenten, mesclun en mosterd vinaigrette 80.00

• Panzanella ^Y: edamame, geroosterde venkel, broccolini, doperwten, cherry tomaten, huisgemaakte bio croutons, Romaine sla, mesclun, basilicumolie, dille, peterselie, citroen en vegan vinaigrette 75.00

INDIVIDUEEL VERPAKT (10 stuks) +10.00

Sandwich Plateaus

TARTINES (5 personen) 62.50

BRIOCHEs (5 personen) 62.50

BAGUETTES (5 personen) 62.50

CIABATTA (5 personen) 62.50

KIES UIT DE VOLGENDE SMAKEN

(max. 5 smaken):

• Zalm: gerookte Noorse Kvarøy zalm, roomboter, kruidensaus, dille en bieslook

• Hummus ^Y: hummus, broccolini, sprouted cress and homemade spicy oil

• Avocado Mash ^Y: citrus-komijnzout en pompoen- en zonnebloempitten

• Tonijn: duurzame lijngevangen skipjack tonijn van Fish Tales, hummus, kiemgroenten en bieslook

• Italian: Parmaham, buffel mozzarella D.O.P., bio pesto rosso, cherry tomaten en basilicumolie

• Gerookte Kip & Buffel Mozzarella D.O.P.: 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) 145.00

5 roomboter croissants - 5 chocolade croissants - 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.

roomboter croissant of chocolade croissants - 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 - brownie

Borrel Plateaus

CRUDITÉS^V (10 personen) 37.50

wortel - komkommer - bloemkool - radijs - cherry tomaten - hummus - muhammara

QUICHES (12 puntjes) 60.00

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

ASSORTIMENT VAN KAZEN (10 personen) 72.50

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) 72.50

bio Zweeds roggebrood - fromage frais - citroen - bio boter

MEZZE (10 personen) 37.50

4 soorten mezze met bio crostini

hummus - avocado mash - gerookte Noorse Kvarøy zalm van Fish Tales & avocado rilette - muhammara

V • VEGAN

Zoete Plateaus

Welke gelegenheid ook, desserts maken het altijd beter!

DESSERTS (8 stuks) 40.00

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) 48.50

citroencake - mini brownies - financiers - aardbeien

BELGISCHE WAFELS (10 personen) 42.50

Luikse wafels - verse aardbeien - chocoladesaus

GESNEDEN FRUIT^V (15 personen) 38.50

ananas - meloen - rood fruit

PASTEL DE NATA (15 stuks) 32.50

Koude Drinken

VERSE JUS D'ORANGE 33CL 1L 6.35 13.50

BIO APPELSAP 4.45 10.00

KOUDGEPERSTE SAPPEN 25cl 5.75

• bio detox juice wortel, gember en kurkuma

• bio detox juice peer, spinazie en munt

• appelsap, actieve houtskool en limoen

HUISGEMAAKTE LIMONADE 4.00 9.00

MANGO & PASSIEVRUCHT SMOOTHIE 6.35 13.50

PLAT OF BRUISEND WATER 50cl 2.95

Bio Wijnen

BUBBELS: Frizzante, Vega Caliza 25.75

ROSÉ: Côte de Provence, La Madrague 26.00

ROOD: Tempranillo, Tierra Alegre 18.50

WIT: Sauvignon Blanc, Bodegas Latúe 18.50

WIT: Pinot Grigio, Treeborn 23.75

Taarten

CHEESECAKE (4-6 personen) 25.50

met rood fruit en een speculoosbodemp

CHOCOLADETAART (4-8 personen, glutenarm) 29.95

voor de pure chocolade liefhebbers!

KERSEN & APPEL CRUMBLE TAART^V (4-6 personen) 25.00

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.