



Saveurs
du monde

Traiteur
événementiel

LORIENT

NOS FORMULES LIVRÉES

POUR VOS RÉUNIONS DE TRAVAIL, DRINKS ET LUNCHES AU BUREAU, LE TRAITEUR LORIENT PROPOSE UNE SÉLECTION DE FORMULES SAINES ET SAVOUREUSES, DES FORMULES 6 OU 8 SAVEURS FROIDES, PRÊTES-À-MANGER. NOS PRODUITS SONT LIVRÉS, PAIN ET MINI SERVIETTES COMPRIS. LA QUALITÉ ET L'AUTHENTICITÉ DE NOS PRODUITS SERONT À LA HAUTEUR DE VOS EXIGENCES.



FORMULE LUNCH 6 SAVEURS (15 €/PERS)

Exemple 1 : 3 sandwiches /pers
+ 2 salades + 1 dessert (voir liste ci-dessous)
Exemple 2 : 2 sandwiches /pers
+ 2 salades + 1 zakouski + 1 dessert

FORMULE BUFFET 8 SAVEURS D'ORIENT (15 €/PERS)

Mini brochettes de Scampis grillés aux épices
Les mini brochettes au poulet
Les mini briouates croustillants au poulet cannelle
Taboulé libanais aux herbes fraîches et citron
Salade de légumes du Soleil grillés, Merguez et feta
Salade de carottes cuites à la marocaine
Zaalouk d'Aubergine
Sauce Yaourt à la menthe, Pain

OPTIONS

Couverts et assiettes jetables : + 1 €/pers
Softs drinks : + 4 €/pers

FORMULE BUFFET 8 SAVEURS DU SUD (17 €/PERS)

Les Nems aux Légumes, sauce aigre douce
Les mini briouates croustillants au Poulet
Verrines de Taboulé aux raisins et scampis
Mini Bouchées de rouleaux de printemps au saumon
Mini tortillas aux légumes, neige de feta
Salade de Thai aux scampis
Salade de pâtes grecques aux légumes grillés,
safran et coriandre
Tzaziki, Pain

FORMULE BUFFET WORLDSHAKE (22 €/PERS)

Mini blinis au saumon fumé, crème épaisse,
algues nori
Plateau de maki de légumes
Roulades de courgettes grillées à la ricotta et roquette
Verrines de tiramisu au magret de canard fumé
Les Gambas grillées, marinées au jus de lime
Taboulé vert au quinoa bio
Le carpaccio de bœuf au vieux parmesan, huile de truffe
Picattas de volaille à la mozzarella di buffala, mesclun
Pain





LA CARTE DES SANDWICHES

- Wrap (pain roulé) au saumon fumé, fromage frais, épinards frais
- Crevettes grises de la mer du Nord, mayonnaise allégée
Salade de Surimi et King Crabe
- Toast végété - mozzarella, courgette grillées, tomate confite, copeaux de parmesan, pesto
- Toast végété à la tapenade de légumes
- Pain baguette aux céréales au tartare de bœuf, huile de truffe, roquette
- Vitello tonnato, fines tranches de veau, sauce au thon
- Club au fromage de Hollande, mayonnaise allégée
- Petit pain artisanal au Poulet Curry de Madras, légumes grillés
- Burger oriental - dés de merguez, oignons confits et pointe de ketchup
- Poulet Thaï - poulet émincé sauce thaï, poivrons, coriandre fraîche
- Wrap à l'omelette libanaise (verte aux herbes) et saumon fumé
- Le toast au saumon fumé, algues nori, concombre
- Le toast niçois aux rillettes de thon, façon niçoise
Brie, noix et sirop de Liège
- Sandwich mou au fromage de Hollande, tomate, concombre

LES PLATEAUX DE SANDWICHES

Nos plateaux sont composés de 20 petits pains ronds artisanaux fermés, roulés, multi céréales, toasts.

PLATEAU SÉLECTION CLASSIQUE

50 €/unité

Sélection de 20 sandwiches composée de 4 Thon mayo, 4 Carpaccio de boeuf, 4 Poulet Curry, 4 Fromage de Hollande, 4 Roulés Saumon Fumé

PLATEAU SÉLECTION ORIENT

50 €/unité

Sélection de 20 sandwiches composée de 4 Burgers à l'Orientale, 4 Toast veggie, 4 poulet Thaï, 4 Niçois, 4 Omelette libanaise au Saumon fumé

PLATEAU SÉLECTION MIXTE

50 €/unité

Sélection de 20 sandwiches composée de 4 Carpaccio de Boeuf, 4 Wraps Saumon, 4 Toasts aux crevettes grise, 4 Vitello Tonnato, 4 Fromage de Hollande

Nos plateaux peuvent être complétés de sandwiches ou de salades.

Sandwich supplémentaire : 3 €/p

LES ZAKOUSKI

Sélection de 20 zakouski salés pour vos cocktails lunches, en complément de nos salades ou de nos plateaux de sandwiches.

LES PETITS CROUSTILLANTS

Petits feuilletés farcis – 1,50 €/pièce

Briouate Croustillant à la Feta et épinards

Cigare au Fromage de brebis, poivron rouge et pistache

Cigare au chèvre et gruyère des Alpes

Samosa végétarien, sauce Yaourt vert

Croustillant au Poulet cannelle

Mini nem aux légumes

Nem croustillant aux fruits de mer

LES BOUCHÉES

1,50 €/pièce

Bouchée de rouleau de printemps au canard, sauce hoïsin

Bouchée de rouleau de printemps au poulet Bruschetta

au caviar d'aubergine et tomate confite

Mini quiche aux légumes

Feuille de vigne farcie à la viande, riz et pignons de pin

Bouchée de rouleau de printemps au saumon fumé

Mini blinis au saumon fumé aux algues nori

Bouchée au scampi et fromage frais

LES MINI BROCHETTES

1,50 €/pièce

Mini Kebab de feta, olive, tomates

Mini kebab de légumes du Soleil grillés

Mini brochette de poulet simplement grillée,

sauce yaourt





Mini Brochette de Légumes grillés
Kebab de poulet grillé au citron
Mini Brochette Feta, Olive, Tomat

LES DOUCEURS

2,20 €/pièce

Salade de fruits frais façon Lorient
Tartelette au chocolat noir fondant,
caramel au beurre salé
Yaourt velouté au miel d'acacia et amandes grillées
Yaourt velouté au cappuccino de mangue Tiramisu
aux fruits rouges
Tiramisu Classico Tiramisu au
spéculoos et caramel Mousse au
chocolat

PANIER DE FRUITS

6,00 €/pers

Assortiment de Fruits frais prédécoupés

LES SALADES

Sélection de 20 salades soigneusement dressées
par nos Chefs. Individuelles ou en saladier.
Livrées avec serviettes, couverts de qualité et pain.

VEGGIE

3,50 €/pers / par sorte

Salade Caprese – perles de Mozzarella et Tomates Cerises,
roquette, pignons de pin et pesto
Taboulé moelleux aux raisins, parfumé à la menthe
Tartare de tomates, roquette et pignons de Pin (Veggie)
Salade de petites pâtes grecques aux légumes grillés, safran
et coriandre
Salade de penne au pesto rouge, roquette et parmesan
Salade grecque – mini Tomates, concombres, feta, olives
Salade de légumes du Soleil grillés, feta, herbes de
Provence

VIANDE

3,50 €/pers / par sorte

Salade César - romaine ciselée, dés de poulet,
croûton de pain, parmesan, façon César
Taboulé libanais aux Herbes fraîches et citron,
aux dés de poulet
Salade de Légumes du Soleil grillés,
dés de merguez et feta
Salade forestière - champignons,
dés de poulet, haricots verts, salade, noix Salade
landaise - salade mixte, haricot, tomates, magret
de canard fumé...
Tiramisu mascarpone aux tomates séchées
et magret de canard fumé

POISSON

3,50 €/pers / par sorte

Salade nordique- iceberg, truite et saumon fumé,
pommes de terre, tomates, œufs
Salade niçoise - haricots princesse, iceberg,
pommes de terre mayo, émincé de thon, anchois
Taboulé moelleux aux scampis grillés,
parfumé au citron vert
Salade de petites pâtes grecques aux scampis safranés
Taboulé libanais aux Herbes fraîches et crevettes grises
Salade Thai - nouilles aux scampis et légumes





LES BOISSONS

RAFRAÎCHISSANT

Le Thé glacé à la menthe fraîche Lorient

Bout. 0, 25 cl : 2,20 € – Bout. 0,50 cl : 3,50 €

Bout. 1 L : 4,70 €

FRAIS ET FRUITÉS

Jus d'Orange & Carotte

Jus d'Agrumes (orange, pamplemousse, citron)

Jus d'Orange

Bout. 0, 25 cl : 3,00 € – Bout. 0,50 cl : 5,00 €

Bout. 1 L : 6,75 €

ONCTUEUX ET FRUITÉS

Green Smoothie (kiwi, poire)

Red Smoothie

Yellow Smoothie Ananas-Orange

Bout. 0, 25 cl : 2,20 € – Bout. 0,50 cl : 4,00 €

Bout. 0,1 L : 5,75 €

BULLES FESTIVES

Mousseux- Veuve Devienne – Brut (0,75 cl)

13,50 €/bout.

COMMENT PASSER COMMANDE ?

Par téléphone au 02 344 67 95

ou par mail à info@lorient.be

QUAND PASSER COMMANDE ?

Commandez avant 15h (jours ouvrables), par téléphone ou par mail, pour être livré le lendemain en matinée, dans la tranche horaire de votre choix.

La veille de votre jour de livraison. De 08h30 à 15h00.

Du lundi au vendredi (jours ouvrables).

Vous pouvez bien sûr anticiper votre commande et la passer bien à l'avance.

48 h à l'avance min pour les commandes de buffets chauds/froids pour un minimum de 15 personnes.

LES DÉLAIS DE LIVRAISON

Entre 11h00 et 13h00, le lendemain de votre commande. Les livraisons sont disponibles tous les jours ouvrables.

Une heure précise de livraison peut être exigée lors de la commande mais risque d'entraîner des frais de livraison supplémentaires.

MODES DE PAIEMENTS

1. En espèces immédiatement à la livraison avec la possibilité d'envoi d'une facture justificative par email.
2. Compte personnalisé: paiement sur facture fin de mois au plus tard.

Nos prix sont affichés hors tva 6%. La tva est de 6 % sur tous les produits « food et boissons » sauf sur les vins et le service où elle est de 21 %.

Les frais de livraison sont compris pour Bruxelles pour un minimum de 250 € htva. En-dessous de ce budget, des frais de transport seront demandés.

