



BLUE LINE



# Corporate Lunch

## Must Event Catering

La passion du Beau et du Bon

[www.must-eventcatering.be](http://www.must-eventcatering.be)

+32 474 26 84 72

[info@must-eventcatering.be](mailto:info@must-eventcatering.be)

Pour des événements d'affaires inoubliables, optez pour notre offre "Corporate Lunch".

**Choisissez parmi nos 3 formules irrésistibles :**

## 1. Sandwiches & Wraps

**Minimum 15 personnes**

**3 pièces : 6,00 € pp. - 5 pièces : 9,50 € pp.**

- Club jambon et fromage
- Poulet curry coco
- Thon mayo pêche
- Saumon Philadelphia
- Brie, miel et noix
- Tomates, mozzarella et pesto
- Légumes grillés et houmous



## Envie d'aller plus loin ?

Découvrez notre "**Sélection Gourmet 2025 - Sandwiches & Wraps**" :

Un voyage gourmand à travers des créations savoureuses, fraîches et audacieuses.

Une alternative plus élaborée, idéale pour vos événements qui méritent une touche haut de gamme.

**Minimum 15 personnes**

**3 pièces : 9,00 € pp. - 5 pièces : 14 € pp.**

## **SÉLECTION GOURMET 2025 - SANDWICHES & WRAPS**

### **CLASSIQUES REVISITÉS**

- **Le Campagnard** (jambon blanc supérieur, beurre aux herbes maison, cornichons fins, salade croquante)
- **Le Club Signature** (poulet rôti, bacon, œuf dur, mayo maison, salade)
- **Le Rustique** (rôti de bœuf froid, oignons caramélisés, moutarde à l'ancienne)

## SPÉCIALITÉS MARINES

- **Le Provençal** (thon mariné aux herbes, tapenade maison, œuf dur, tomates séchées, roquette)
- **Le Nordique** (maquereau fumé, pommes vertes, sauce moutarde-miel, laitue)
- **Le Scandinave** (saumon fumé, cream cheese, concombre, aneth frais)
- **Le Pêcheur** (sardines, tomates, oignons rouges, basilic)

## VÉGÉTARIENS & HEALTHY

- **Le Rainbow** (houmous betterave, carottes multicolores, concombre, radis, pousses d'épinards)
- **Le Végé-Délice** (fromage frais aux herbes, avocat, concombre, graines germées)
- **Le Garden** (fromage frais, légumes grillés froids, pesto, roquette)
- **Le Healthy** (houmous, avocat, carottes râpées, graines de courge, pousses)
- **Le Green Power** (avocat écrasé, edamame, concombre, radis croquants)
- **Le Buddha** (tofu mariné, carottes râpées, concombre, sauce tahini)

## MÉDITERRANÉENS

- **Le Méditerranéen** (mozzarella di bufala, pesto maison, tomates, basilic frais)
- **L'Italien** (jambon cru, mozzarella, tomates séchées, basilic, huile d'olive)
- **Le Greek Style** (falafels, tzatziki, tomates, concombre, oignons rouges)
- **Le Provence** (légumes grillés, tapenade, fromage de chèvre)

## FUSION ASIATIQUE

- **L'Asian Style** (poulet froid mariné sauce soja, concombre mariné, carottes pickles, coriandre fraîche)
- **Le Thai** (poulet satay froid, salade de papaye, cacahuètes concassées, menthe fraîche)
- **Le Korean** (poulet mariné style coréen, kimchi, concombre, sauce sésame)

## PROTÉINÉS & FITNESS

- **Le Protein** (œufs durs, thon, avocat, mayo citron, ciboulette)
- **Le Fitness** (blanc de poulet, œuf dur, avocat, épinards frais)
- **Le Power** (poulet, houmous, légumes croquants, graines de chia)

## SPÉCIALITÉS FRAÎCHEUR

- **Le Fraîcheur** (poulet rôti émincé, avocat, tomates, sauce fines herbes)
- **Le Vitaminé** (houmous de betterave, avocat, pousses diverses, graines germées)
- **Le Crunchy** (fromage frais, radis colorés, concombre, cresson)
- **Le Garden Fresh** (tzatziki, légumes croquants, feta émiettée, menthe)
- **Le Crunchy Fresh** (ricotta aux herbes, radis colorés, concombre, graines de courge)

## GOURMETS

- **Le Forestier** (champignons marinés, fromage frais aux herbes, noix, roquette)
- **L'Œuf Parfait** (œufs mimosa maison, ciboulette, mayo aux herbes, salade croquante)
- **Le Sweet & Salty** (fromage frais, pommes fines, miel, noix)
- **Le Truffé** : Carpaccio de bœuf, truffe et parmesan

## WORLD FOOD

- **Le Californien** (poulet grillé froid, avocat, bacon, salade, sauce ranch)
- **Le Mexicain** (poulet épicé froid, guacamole, maïs, haricots rouges, coriandre)
- **L'Oriental** (poulet shawarma froid, sauce tahini, concombre, tomates, pickles)

## SANDWICHES DE LUXE (+1€50/pièce)

- **Le Royal** (saumon fumé premium, œufs de saumon, cream cheese aux herbes fines, avocat, citron vert, aneth frais)
- **Le Truffe** (jambon blanc supérieur, beurre à la truffe, copeaux de parmesan affiné 24 mois, roquette)
- **Le Deluxe** (roast-beef froid, sauce tartare maison, oignons caramélisés au balsamique, tomates confites, mesclun)
- **Le Homard** (chair de homard, mayo safranée, avocat, céleri croquant, citron confit)
- **Le Signature** (burrata crémeuse, jambon de Parme 24 mois, pesto de pistaches, tomates cerises confites, basilic frais)
- **Le Gourmet** (magret de canard fumé, chutney de figues maison, fromage de chèvre affiné, noix torréfiées, miel truffé)



## 2. Portions Individuelles

**Minimum 15 personnes**

**22,00 € pp.**

Offrez à vos invités une expérience lunch unique.

Chaque personne pourra savourer

**3 petits plats individuels**

(viande, poisson, végétarien) + **1 dessert** dans des bocaux en verre individuels.

Voir page suivante.

Élégant, rapide et réutilisable – parfait pour vous et pour la planète !

**Optionnel :**

- 2 mini-sandwichs – 26,50 € pp.
- soupe maison du jour – 28,00 € pp.

La liste complète de **nos plats froids** est disponible en page 5

## **Nos plats froids**

### **Viande**

Carpaccio de bœuf à l'italienne  
Carpaccio de bœuf à la thaï  
Tartare de bœuf à la truffe et Gran Padano  
Salade du Périgord (magret de canard et foie gras)  
Brochette de melon au Serrano  
Wok de poulet teriyaki au sésame

### **Poisson**

Tartare de saumon et sa crème d'avocat  
Éclate de tomates tricolores aux crevettes de la mer du nord  
Tartare de saint Jacques et sa crème vert pois et menthe  
Thon rouge snacké au sésame, algues wakamé et sauce hoisin

### **Végétarien**

Verrine libanaise  
Taboulé à l'orientale  
Salade italienne (légumes grillés, mozza di Buffala, tomates séchées, pesto et roquette)  
Salade grecque à la fête  
Lentilles aux herbes, fête et grenades  
Brunoise de légumes italiens, mousse de chèvre et coriandre

### **Desserts**

Tiramisu au spéculoos  
Tiramisu aux fruits rouges  
Mousse au chocolat fondant  
Duo de mousses au chocolat  
Panna cotta à la mangue  
Panna cotta aux fruits rouges  
Parfait mangue et ananas à la menthe  
Parfait citron vert et limoncello  
Mousse pina colada  
Panna cotta aux fruits rouges  
Tartare de mangue et ananas à la menthe  
Salade de fruits frais

**3. Lunch Buffet**

Envie de satisfaire tous vos invités, même les plus gourmands ?  
 La formule buffet lunch est idéale pour combler toutes les envies !



Découvrez nos **3 formules**, et personnalisez votre menu en sélectionnant les plats de votre choix :



- Basic – 28,00 €/pers. :**  
**3 entrées froides, 1 plat chaud, 1 dessert**
- Premium – 32,00 €/pers. :**  
**4 entrées froides, 2 plats chauds, 2 desserts**
- Deluxe – 39,00 €/pers. :**  
**5 entrées froides, 3 plats chauds, 3 desserts**

Un buffet généreux, adapté à vos goûts et à votre budget !

**Sélection :**  
**Entrées froides**

**Viande**

- Carpaccio de bœuf à l’italienne (truffe)
- Carpaccio de bœuf à la thaï
- Melon tricolore et roulades de Serrano, menthe fraîche et Limoncello
- Salade piémontaise à la saucisse de Montbéliard (Pommes de terre)
- Salade de vermicelles impériale (poulet, crevettes, haricots, edamame, poivrons, carotte et huile de sésame)
- Salade César (Tenders de poulet, tomates, croutons et parmesan)
- Grenailles à la moutarde, lardons braisés, princesses et ciboulette
- Salade de lentilles et saucisse de campagne fumée
- Pain de viande maison
- Terrine de campagne

## Poisson

Salade de pommes de terre au thon, edamame et grenades  
Quinoa, chair d'écrevisses, avocats et pointes d'asperge vertes

Salade de riz façon niçoise (Thon, poivrons, haricots verts, olives  
noires et vinaigrette moutardée)

Salade de perles marines aux œufs de truites

Farfalle, saumon fumé, asperges, grenades et aneth

Saumon en « Belle vue »

Terrine aux 3 poissons

Terrine de Saint Jacques aux asperges

Œufs mimosa au thon

## Végétarien

Taboulé à l'occidentale (poivrons tricolores, raisins et menthe fraîche)

Salade libanaise (Falafel, boulghour, houmous, tomates, concombre,  
menthe fraîche et persil plat)

Salade coleslaw

Tartare de concombre façon Tzatziki

Salade grecque à la féta

Asperges à la flamande

Millefeuille de tomates et mozzarella au basilic frais

Pastèque à la feta et menthe

Salade de pâtes façon caprese (Tapenade de légumes grillés marinés,  
tomates séchées, billes de mozzarella et roquette)

Quinoa, lentilles, grenades, féta et menthe

Risoni à la grecque

Fusilli au pesto et légumes grillés



## **Plats de résistance**

### **Viande**

- Blanquette de dinde aux champignons et tagliatelles
- Coq au vin et gratin dauphinois aux épinards
- Osso buco de dinde, légumes méditerranéens et gratin dauphinois
- Curry de poulet aux légumes croquants et riz thaï
- Cuisse de poulet basquaise et pommes de terre grenaille au thym
- Carbonnade flamande à la bière belge, pommes de terre tournées
- Bœuf bourguignon et pommes duchesse
- Duo de brochettes marinées grillées (bœuf et poulet), sauce provençale et potatoes grillées
- Sauté de porc à la moutarde, jardinière de légumes et pommes de terre persillées
- Courgettes, aubergines et tomates farcies, riz basmati
- Tartiflette au Reblochon de Savoie
- Paella maison
- Chili Con Carne

### **Poisson**

- Tagliatelle au saumon et aneth
- Cabillaud à la provençale et pommes grenailles au thym
- Trio de poissons, légumes wok, curry doux et riz basmati
- Filet de sole en écailles de courgettes et pommes grenailles au thym

### **Végétarien**

- Pommes de terre farcies (Savoyarde, Italienne et fromage aux fines herbes)
- Risotto 4 fromages et champignons
- Tajine de légumes au miel et aux épices douces
- Lasagne Alla Fiorentina (Ricotta et épinards)
- Risotto aux asperges
- Ravioles à la truffe, sauce champignon des bois
- Courgettes, aubergines et tomates farcies au haché végan et riz blanc

## Desserts

Tiramisu au spéculoos  
Tiramisu aux fruits rouges  
Mousse au chocolat fondant  
Duo de mousses au chocolat  
Panna cotta à la mangue  
Panna cotta aux fruits rouges  
Parfait mangue et ananas à la menthe  
Parfait citron vert et limoncello  
Mousse pina colada  
Panna cotta aux fruits rouges  
Mini forêt noire  
Brownies et sa crème anglaise  
Assortiment de mini bavarois  
Tartare de mangue et ananas à la menthe  
Salade de fruits frais  
Soupe de fraise au balsamique  
Crème brûlée

