



BLUE LINE

Corporate Lunch



Must Event Catering

La passion du Beau et du Bon

www.must-eventcatering.be

+32 474 26 84 72

info@must-eventcatering.be

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

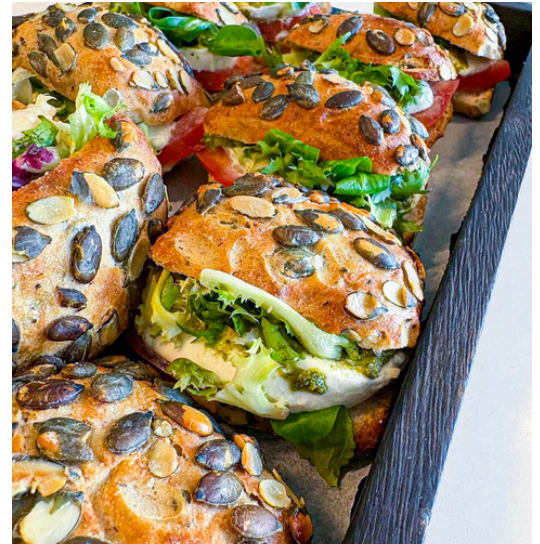
Choisissez parmi nos 3 formules irrésistibles :

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 fêta
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, fêta 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 bavares
Tartare de mangue et ananas à la menthe
Salade de fruits frais
Soupe de fraise au balsamique
Crème brûlée

