



WITLOF



traiteur créatif
pour tout *événement*, dans
les *lieux* les plus divers



© Felix Boniface





Un souci de durabilité : dans la cuisine de Witlof, le chef Filip Fransen et son équipe préparent tout ce qui est frais et respectueux de la planète.

“Notre restauration est créative. Nous ne travaillons pas avec des menus fixes, mais nous proposons toujours de nouvelles créations qui peuvent être à la fois végétales et gourmandes. Nous aimons la cuisine contemporaine, mais aussi les grands classiques.

Parce que nous sommes innovants, nous nous adaptons naturellement à tous les régimes alimentaires contemporains : nous tenons compte des allergies et des intolérances et proposons des alternatives végétariennes et véganes. Tout est négociable, pour que chacun y trouve son compte”.





EXEMPLE / BOISSONS

'réception'

notre formule standard dure 2h et se compose de snacks à table et d'environ 6 snacks apportés. Nous servons des bulles et de la limonade d'albert.

€ 35/pp *excl tva*

'open bar'

calcul pour une formule de 4h. Pour une soirée dansante, l'heure de fin et le forfait boissons correspondant sont toujours discutés à l'avance. Nous servons des bières blondes, des vins, des eaux et des boissons non alcoolisées.

€ 30/pp *excl tva*

EXEMPLE DE MENU / DINER ASSIS

'hiver'

chicorée, cornichon de courgette,
cerfeuil crémeux et safran

skrei, pommes de terre fumées, beurre
aux herbes, navets en vinaigrette à
l'orange

bonbon de rhubarbe, parfait au miel de
lavande, poudre de noisettes

'été indien'

artichaut dans un consommé de tomate
clair, huile d'argan, sorbet au céleri

côte de boeuf holstein légèrement fumée,
mousseline, fenouil, aubergine confite,
labneh, huile de romarin

sorbet aux framboises, chantilly à l'anis
étoilé, biscuit à l'eau de rose

3 cours incl boissons
€ 65/pp *excl tva*

EXEMPLE DE MENU / DINER WALKING

'printemps'

asperges, fraises, kaffir, oignons
nouveaux et coriandre

escabèche de maquereau, aneth,
coulis de cresson

clafoutis de petits pois,
toast à la sarriette

gazpacho vert de printemps, crème aigre

côte d'agneau, poudre d'oignon,
mousseline de persil

fraise, meringue aux pétales de
rose, lemon curd

6 plats incl boissons
€ 62/pp *excl tva*





Vous pouvez vous adresser à nous en tant que client *privé* ou *professionnel*. Vous organisez un mariage, vous cherchez un déjeuner d'affaires sain ou vous pensez plutôt à un dîner de gala exclusif? Tout est possible. Des amuse-gueules aux desserts, des plats végétariens et végétaliens aux barbecues, des buffets aux menus préparés à l'avance. On possède une grande *expertise* en matière de restauration événementielle et souhaite de continuer à la partager avec enthousiasme et goût.

Witlof est le *traiteur permanent* de trois lieux magnifiques et est également présent dans de nombreux *lieux partenaires*. Vous préférez votre propre lieu, peut-être même dans votre jardin? Nous nous ferons un plaisir de réfléchir avec vous!



une approche personnalisée de votre *mariage*



© Frankie & Fish



© Felix Boniface



© Felix Boniface





*faire de chaque événement d'entreprise
une réussite*





© Carolle Servayge



© Frankie & Fish

partager de beaux moments dans un cadre *intime*



© Elke van den Ende



Witlof est aussi une histoire de solidarité, une *responsabilité assumée* pour vous et vos invités

Se motiver, s'enthousiasmer et s'inspirer mutuellement est bien qu'un slogan creux dans cette équipe. Ensemble, ils ont plus de 125 ans d'expérience à leur actif. Ils mettent leur expérience en commun et combinent ainsi expertise et enthousiasme juvénile, qui se traduit par une cuisine branchée, créative et tout simplement super savoureuse.



Challenge us and we'll make it happen!



contactez-nous
pour une offre sur mesure

Maher Benaisa (FR)
Events Manager
maher@witlof.brussels

Ivan Fernandez (NL/ENG)
Events Manager
ivan@witlof.brussels

restaurant albert
notre labo culinaire au
5e étage du KBR

Kunstberg / Mont des Arts 28
1000 Brussel / Bruxelles
www.witlof.brussels

