TIME TO LUNCH

BRASSERIE | SANDWICHERIE | SERVICE TRAITEUR

Entreprises

Petits-déjeuners, plateaux réunions, buffets et dîners sur mesure.
Chez nous ou dans vos locaux, jusqu'à 75 personnes.

POUR BIEN DÉMARRER — MIN. 5 PERSONNES

Petits-déjeuners

Sur place ou livrés dans vos bureaux. *Prix HTVA.*

Easy Morning Duo Duo de viennoiseries, café, jus de fruit	**6,50 €** HTVA
Easy Morning Trio Trio de mini-viennoiseries, café, jus de fruit	**7,00 €** HTVA
Happy Business Duo Duo de viennoiseries, beurre & confiture, café, jus, yaourt	**8,50 €** HTVA
Happy Business Health Viennoiserie, pain complet, granola, yaourt bio, café, jus	**9,50 €** HTVA
Happy Brunch Health La formule Health complétée de charcuterie et de produits bio	**10,50 €** HTVA

POUR VOS RÉUNIONS — MIN. 5 PERSONNES

Plateaux sandwichs

Préparés le matin même, livrés prêts à servir. *Prix HTVA.*

Easy 2 2 demi-baguettes, pain blanc et complet, garnitures traditions	**6,00 €** HTVA
Business 3 3 ciabattina, garnitures traditions et créatives	**7,00 €** HTVA
Easy 3 3 demi-baguettes, pain blanc et complet, garnitures traditions	**8,00 €** HTVA
Business 4 4 ciabattina, garnitures traditions et créatives	**9,00 €** HTVA
Open 4 4 canapés ciabattinas ou sandwichs mous ouverts	**9,00 €** HTVA
Open 4 de luxe Sur demande	**13,50 €** HTVA

À COMMANDER 24H À L'AVANCE

Potages maison

7,00 € / litre *HTVA*

En bouteille d'1 litre ou en cuve de 3 à 5 litres. Prix dégressif à partir de 3 litres.

- Velouté de potimarron & châtaignes
- Crème de tomates fraîches & basilic
- Velouté de poireaux & pommes de terre
- Soupe de carottes & gingembre
- Minestrone aux légumes de saison
- Soupe de courgettes & curry doux

MIN. 10 PERSONNES

Buffet fromage & charcuterie

17,50 € / personne *HTVA*

- Jambon d'Ardenne, jambon cuit, filet de dinde, rosbeef
- Rosette de Lyon, bresaola, jambon de Parme
- Brie, chèvre, gouda, gorgonzola, roquefort, camembert, Herve
- Raisins et noix — mix de pains, beurre doux et salé
- Une grande salade de crudités à partager

EN IMAGES

Quelques réalisations











À composer avec le chef

Buffets à thèmes

11 univers pour vos afterworks, walking dinners et réceptions.

Italien

- Bruschetta
- Tomates & mozzarella
- Mini-focaccias
- Salade de pâtes pesto
- Charcuteries italiennes

Asiatique

- Rouleaux de printemps
- Gyozas vapeur
- Nems croustillants
- Brochettes yakitori
- Nouilles sautées

Nordique

- Saumon gravlax
- Wraps de saumon fumé
- Rillettes de poisson
- Harengs
- Salade pdt & aneth

Poké Bowl

- Riz basmati, quinoa
- Saumon, thon, poulet, tofu
- Avocat, mangue, edamame
- Sauce soja

Mexicain

- Tacos à composer
- Guacamole & nachos
- Poulet épicé, bœuf
- Riz & haricots rouges

Méditerranéen

- Houmous, tzatziki
- Salade grecque
- Brochettes poulet citron
- Feuilletés feta-épinards

Français revisité

- Mini-quiches & cakes
- Croques revisités
- Fromages & charcuteries
- Verrines salées

Street Food

- Mini-burgers
- Mini hot-dogs
- Frites ou potatoes
- Nuggets, sauces maison

Green / Flexitarien

- Salades quinoa, lentilles
- Falafels & houmous
- Légumes rôtis
- Wraps veggies

Sweet Only

- Mini-tiramisus
- Brownies & cakes
- Corbeille de fruits
- Mini-cookies

Apéro chic

- Tapas, verrines froides
- Mini-brochettes
- Fromages fins
- Pains spéciaux

Ces univers sont donnés à titre d'exemple : pour toute autre envie, n'hésitez pas à nous en faire part, nous l'étudierons avec le chef. Autres formules sur demande : végétarien ou vegan, brunch, tartiflette en hiver, street food du monde…

PACKS BUDGETS

Trois niveaux, selon l'occasion

Classic

18 à 22 €

5 à 6 pièces par personne, mise en place simple.

Confort

24 à 28 €

7 à 9 pièces par personne, desserts inclus.

Premium

30 à 38 €

Produits haut de gamme, verrines, présentation soignée.

Prix par personne, HTVA, hors formules sur mesure.

SUR DEVIS

Dîners d'entreprise

Un menu trois services élaboré avec le chef Charles de Hemptinne. Livraison et service en salle possibles.

- Menu construit avec vous, selon vos goûts et votre budget
- Produits frais et de saison
- Chez Time To Lunch ou dans vos locaux
- Jusqu'à 75 personnes
- Devis HTVA, établi sur mesure

EXEMPLE DE MENU

Entrée

Saumon gravlax, crème légère aux herbes

Plat

Filet de volaille fermière, jus au romarin, légumes de saison

Dessert

Mousse au chocolat, crumble spéculoos

Menu donné à titre d'exemple : dites-nous vos envies, nous composons le vôtre.

PARLONS DE VOTRE PROJET

Dites-nous ce qu'il vous faut et pour quand, nous revenons vers vous avec une proposition chiffrée.

Anne Godin
Gérante
0475 91 63 49

Charles de Hemptinne
Chef de cuisine
0498 32 99 39