



SERVICE TRAITEUR PROPOSITION



Site web :

www.tadaopoke.cool/catering

Email :

catering@tadaopoke.cool

Sommaire



Découvrir TADAO Catering pages 3, 4 & 5

Catering option 1: Poke Bowls Signature pages 6 & 7

Catering option 2 : Plateaux Poke Bowls pages 8 & 9

Catering option 3 : Buffet page 10

Pourquoi choisir TADAO Catering ? page 11

Notre engagement envers la durabilité page 12

Ils nous font confiance page 13



UN SERVICE TRAITEUR QUI VOUS FAIT DU BIEN

Chez TADAO Poke Bar, nous sommes passionnés par une **cuisine saine, savoureuse** et **moderne**.

Depuis Bruxelles et Waterloo, nous sélectionnons chaque jour avec soin des **ingrédients frais** et de grande **qualité** afin de confectionner des **repas équilibrés, colorés** et **pleins de saveurs**.

Grâce à notre service traiteur, nous réinventons la façon dont les gens partagent un repas. Dites adieu aux plateaux de sandwiches lourds et répétitifs, et découvrez une **expérience fraîche, saine** et **conviviale** qui s'adapte à vos besoins et à toutes les occasions.

Avec TADAO, manger sainement devient un plaisir à partager.

EN SAVOIR PLUS

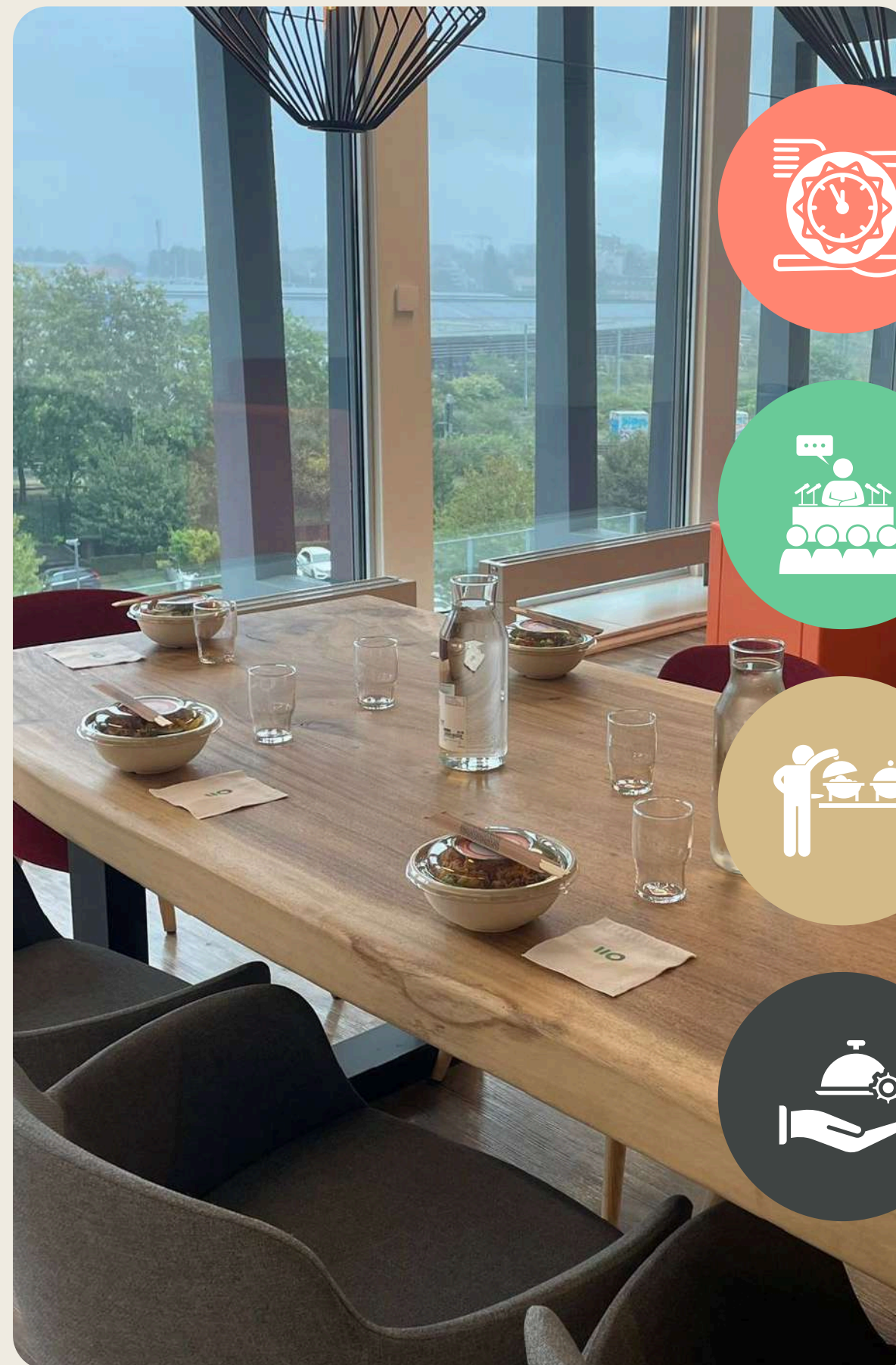


SOLUTIONS DE RESTAURATION D'ENTREPRISE

Du simple déjeuner en semaine à une petite réunion d'équipe, en passant par une grande fête d'entreprise, **TADAO Catering s'adapte à toutes les occasions.**

Nous proposons des repas frais, sains et modernes, conçus pour vous donner de l'énergie et vous régaler, quelle que soit l'ampleur de votre événement.

Notre service est **flexible** et **fiable**, avec une **livraison disponible à tout moment de la journée**, ce qui vous permet de profiter facilement d'une cuisine savoureuse, quand et où vous le souhaitez.



DÉJEUNERS D'AFFAIRES

Transformez vos réunions grâce à des repas colorés, frais et équilibrés livrés directement à votre bureau.

ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS

Des options pratiques et légères pour rester énergique et concentré tout au long de la journée.

BUFFETS MODERNES

Des présentations élégantes et conviviales, pour un buffet à partager entre collègues.

FORFAITS SUR MESURE

Options personnalisées conçues en fonction de vos préférences, de vos besoins alimentaires et des occasions spéciales.

[**DÉCOUVREZ NOS 3 OPTIONS**](#)

Pages 6 à 10



SOLUTIONS DE RESTAURATION PRIVÉE

Que ce soit à domicile ou dans un lieu événementiel, **TADAO Catering rend vos moments privés uniques et mémorables.**

Des **anniversaires** en famille aux **mariages**, en passant par les **brunchs** entre amis ou les **garden-parties**, nous vous proposons des repas **frais, colorés et équilibrés** qui apportent une touche moderne et conviviale à vos célébrations. Avec des présentations élégantes et une flexibilité totale, nous créons une expérience culinaire sur mesure, conçue pour ravir vos invités.



SERVICE PERSONNALISÉ

Une équipe dédiée pour concevoir une expérience culinaire qui correspond parfaitement à votre événement, jusque dans les moindres détails.

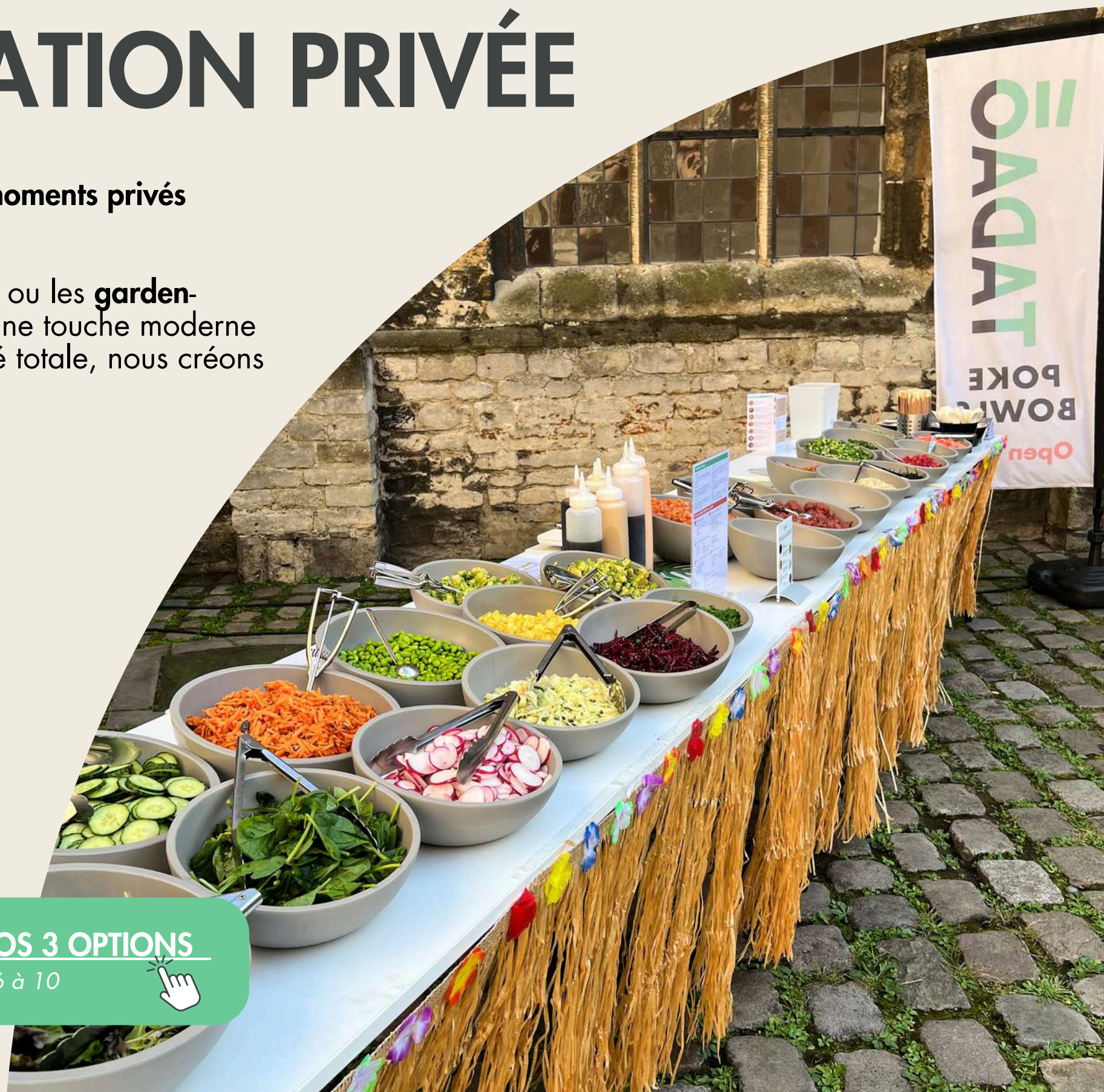


FORFAITS FESTIFS

Formules spéciales conçues pour les anniversaires, les mariages et les célébrations privées, avec des options adaptées aux goûts et aux besoins alimentaires de chacun.

DÉCOUVREZ NOS 3 OPTIONS

Pages 6 à 10



OPTION 1 - POKE BOWLS SIGNATURE

Découvrez nos **16 Poke Bowls Signature**, préparés à la minute avec des ingrédients de qualité et conçus pour apporter couleur, équilibre et saveur à chaque bouchée.

Idéaux pour les repas individuels ou les déjeuners en équipe, nos bols sont conçus pour satisfaire tous les palais : sains, généreux et joliment présentés.

MEDIUM : 15.5€ (450 gr)

LARGE : 18.2€ (550 gr)



VAIANA

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), concombre, mangue, radis, carottes, sauce classique, furikake, oignons jeunes



ANDAO

Riz légèrement brun (complet), poulet (mariné), haricots rouges (avec oignons rouges et persil), concombre, avocat, poivrons, sauce sriracha mayo, piment doux, mix de graines, oignons frits



HANGOVER

Riz blanc, saumon supérieur (mariné) + ½ œuf bio (mollet), avocat, mangue, carottes, edamame, sauce sriracha mayo, oignons frits, mix de graines, mix de noix



MOA MOA

Riz blanc, poulet (mariné), concombre, pomme, betterave (avec sésame et coriandre), carottes, sauce sriracha mayo, mix de graines, oignons frits



NAOSHIMA

Riz noir, saumon supérieur (mariné), chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), mangue, avocat, betterave (avec sésame et coriandre), sauce ponzu, mix de noix, oignons jeunes



TAMPOPO

Riz blanc, thon supérieur (mariné), carottes, edamame, ananas, concombre, sauce mangue, copeaux de noix de coco, masago, noix de macadamia



VEGGIE

Riz légèrement brun (complet), œuf bio (mollet), carottes, pickles de shiitake, pomme, épinards et amandes grillées, sauce sésame et miso, mix de noix, oignons jeunes



VEGAN

Quinoa bio et salade mixte, tofu bio, carottes, pomme, chou rouge (avec aneth), wakame, sauce sésame et miso, mix de graines, oignons jeunes



DETOX

Quinoa bio + salade mixte, saumon supérieur (mariné), carottes, chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), épinards et amandes grillées, avocat, sauce classique, jeunes pousses, grenade, mix de noix



SUSHI BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), avocat, edamame, carottes, concombre, sauce classique, oignons frits, cream cheese, nori (algues séchées)



TESHIMA

Riz blanc, croustillants de gambas, mangue, radis, chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), pomme, sauce ponzu, gingembre (mariné), oignons jeunes, grenade



BANG BANG HALLOUMI

Riz noir, halloumi grillé, tomates cerises, épinards et amandes grillées, edamame, radis, sauce miel moutarde, mix de graines, amandes grillées



KARI KARI

Riz blanc, filets de poulet croustillants, brocamole (avec coriandre), chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), edamame, radis, sauce teriyaki (soja sucrée), oignons jeunes, coriandre



OKARA CHICKEN

Riz légèrement brun (complet), poulet végétal, carottes, betterave (avec sésame et coriandre), avocat, wakame, sauce teriyaki (soja sucrée), oignons jeunes, jeunes pousses



KUSHIRO HEAT

Riz blanc, filets de poulet croustillants épicés, maïs, mangue, avocat, haricots rouges (avec oignons rouges et persil), sauce cajun, oignons frits, mix de graines



FALAFEL BLISS

Quinoa bio + salade mixte, falafels bio, carottes, betterave (avec sésame et coriandre), pickles d'oignons rouges, épinards et amandes grillées, sauce teriyaki (soja sucrée), mix de noix, grenade



OPTION 2 - PLATEAUX DE POKE BOWLS

Découvrez nos plateaux Poke Bowls, conçus pour être **partagés** et parfaits pour les déjeuners d'équipe ou les petites réunions.

Chaque plateau est prévu pour **4 personnes et comprend 8 bols de 225 gr, soit 2 bols par personne.**

Soigneusement élaborés pour satisfaire tous les goûts, nos plateaux offrent **un choix parmi 6 délicieuses combinaisons**, afin que chacun trouve son préféré.

PRIX : 69€ / plateau



SALMON LOVER

2x VAIANA BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), concombre, mangue, radis, carottes, sauce classique, furikake, oignons jeunes

2x NAOSHIMA BOWL

Riz noir, saumon supérieur (mariné), chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), mangue, avocat, betterave (avec sésame et coriandre), sauce ponzu, mix de noix, oignons jeunes

2x HANGOVER BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné) + ½ œuf bio (mollet), avocat, mangue, carottes, edamame, sauce sriracha mayo, oignons frits, mix de graines, mix de noix

2x SUSHI BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), avocat, edamame, carottes, concombre, sauce classique, oignons frits, cream cheese, nori (algues séchées)



CHICKEN FAN

2x ANDAO BOWL

Riz légèrement brun (complet), poulet (mariné), haricots rouges (avec oignons rouges et persil), concombre, avocat, poivrons, sauce sriracha mayo, piment doux, mix de graines, oignons frits

2x MOA MOA BOWL

Riz blanc, poulet (mariné), concombre, pomme, betterave (avec sésame et coriandre), carottes, sauce sriracha mayo, mix de graines, oignons frits

2x SPICY LAO BOWL

Riz blanc, poulet (mariné) + ½ œuf bio (mollet), sauce sriracha mayo, carottes, concombre, edamame, pickles d'oignons rouges, mix de graines, togarashi (épicé)

2x KATSU KATSU BOWL (HOT PROTEIN)

Riz blanc, filets de poulet croustillants, sauce wasabi mayo (épicée), poivrons, ananas, épinards et amandes grillées, concombre, mix de noix, grenade



BEST SELLERS

2x VAIANA BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), concombre, mangue, radis, carottes, sauce classique, furikake, oignons jeunes

2x ANDAO BOWL

Riz légèrement brun (complet), poulet (mariné), haricots rouges (avec oignons rouges et persil), concombre, avocat, poivrons, sauce sriracha mayo, piment doux, mix de graines, oignons frits

2x HANGOVER BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné) + ½ œuf bio (mollet), avocat, mangue, carottes, edamame, sauce sriracha mayo, oignons frits, mix de graines, mix de noix

2x TAMPOPO BOWL

Riz blanc, thon supérieur (mariné), carottes, edamame, ananas, concombre, sauce mangue, copeaux de noix de coco, masago, noix de macadamia



HOT MIX (HOT PROTEIN)

2x TESHIMA BOWL

Riz blanc, croustillants de gambas, mangue, radis, chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), pomme, sauce ponzu, gingembre (mariné), oignons jeunes, grenade

2x KATSU KATSU BOWL

Riz blanc, filets de poulet croustillants, sauce wasabi mayo (épicée), poivrons, ananas, épinards et amandes grillées, concombre, mix de noix, grenade

2x BANG BANG HALLOUMI BOWL (GLUTEN-FREE)

Riz noir, halloumi grillé, tomates cerises, épinards et amandes grillées, edamame, radis, sauce miel moutarde, mix de graines, amandes grillées

2x OKARA CHICKEN BOWL (VEGAN)

Riz légèrement brun (complet), poulet végétan, carottes, betterave (avec sésame et coriandre), avocat, wakame, sauce teriyaki (soja sucrée), oignons jeunes, jeunes pousses



VEGGIE / VEGAN

2x VEGGIE BOWL

Riz légèrement brun (complet), œuf bio (mollet), carottes, pickles de shiitake, pomme, épinards et amandes grillées, sauce sésame et miso, mix de noix, oignons jeunes

2x VEGAN BOWL

Quinoa bio & salade mixte, tofu bio, carottes, pomme, chou rouge (avec aneth), wakame, sauce sésame et miso, mix de graines, oignons jeunes

2x BANG BANG HALLOUMI BOWL (GLUTEN-FREE)

Riz noir, halloumi grillé, tomates cerises, épinards et amandes grillées, edamame, radis, sauce miel moutarde, mix de graines, amandes grillées

2x FALAFEL BLISS

Quinoa bio & salade mixte, falafels bio, carottes, betterave (avec sésame et coriandre), pickles d'oignons rouges, épinards et amandes grillées, sauce teriyaki (soja sucrée), mix de noix, grenade



MIX DISCOVERY

1x VAIANA BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), concombre, mangue, radis, carottes, sauce classique, furikake, oignons jeunes

1x SPICY LAO BOWL

Riz blanc, poulet (mariné) + ½ œuf bio (mollet), sauce sriracha mayo, carottes, concombre, edamame, pickles d'oignons rouges, mix de graines, togarashi (épicé)

1x ANDAO BOWL

Riz légèrement brun (complet), poulet (mariné), haricots rouges (avec oignons rouges et persil), concombre, avocat, poivrons, sauce sriracha mayo, piment doux, mix de graines, oignons frits

1x NAOSHIMA BOWL

Riz noir, saumon supérieur (mariné), chou blanc (avec pomme, noix de coco et coriandre), mangue, avocat, betterave (avec sésame et coriandre), sauce ponzu, mix de noix, oignons jeunes

1x HANGOVER BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné) + ½ œuf bio (mollet), avocat, mangue, carottes, edamame, sauce sriracha mayo, oignons frits, mix de graines, mix de noix

1x LONG LIFE BOWL

Riz légèrement brun (complet), thon supérieur (mariné), sauce sésame et miso, chou blanc, pomme et noix de coco (avec coriandre), chou rouge (avec aneth), haricots rouges bio (avec oignons rouges et persil), kimchi, coriandre, oignons jeunes, furikake.

1x VEGGIE BOWL

Riz légèrement brun (complet), œuf bio (mollet), carottes, pickles de shiitake, pomme, épinards et amandes grillées, sauce sésame et miso, mix de noix, oignons jeunes

1x SUSHI BOWL

Riz blanc, saumon supérieur (mariné), avocat, edamame, carottes, concombre, sauce classique, oignons frits, cream cheese, nori (algues séchées)

OPTION 3 - BUFFET TRAITEUR

Une formule conviviale où chaque invité crée son propre Poke Bowl à son goût.

Nous apportons tous les ingrédients frais et tout le nécessaire pour le buffet : bols, sauces maison, légumes, garnitures... Tout est préparé pour une expérience savoureuse et interactive.



SELF-SERVICE

Nous apportons tout ce dont vous avez besoin pour le buffet, et vous vous occupez vous-même de l'installation.



AVEC SERVICE

Notre équipe TADAO est présente pour guider les clients et assurer un service irréprochable.

Afin de vous proposer la meilleure offre possible, nous vous enverrons un devis personnalisé par e-mail après réception de votre formulaire de demande.

Nous vous répondrons dans les 48 heures.



POURQUOI CHOISIR TADAO CATERING ?

Chez TADAO Poke Bar, nous allions fraîcheur, équilibre et créativité pour réinventer la restauration.

Que ce soit pour une petite réunion d'équipe ou une grande fête, nous livrons des repas sains, colorés et pleins de saveurs. Grâce à des menus flexibles et à une équipe dédiée à l'excellence, nous rendons chaque événement facile et mémorable.



INGRÉDIENTS FRAIS

Préparé chaque jour avec des produits de la meilleure qualité pour garantir le goût et la fraîcheur.



MENUS SUR MESURE

Options conçues en fonction de vos besoins, y compris végétariennes, vegan et sans gluten.



SERVICE FLEXIBLE

Disponible pour tout type d'événement, à tout moment de la journée, du déjeuner aux célébrations en soirée.



LIVRAISON FIABLE

Des solutions de livraison fiables et flexibles, garantissant que votre service traiteur arrive exactement quand et où vous en avez besoin.



NOTRE ENGAGEMENT ENVERS LA DURABILITÉ

Chez TADAO Poke Bar, la durabilité est au cœur de toutes nos activités.

Des ingrédients que nous sélectionnons à la manière dont nous servons nos plats, nous nous engageons à réduire notre impact sur l'environnement tout en garantissant la qualité et le goût.

EMBALLAGE RESPONSABLE

Tous nos Poke Bowls sont servis dans des contenants **compostables** ou **réutilisables**, alliant ainsi praticité et respect de la planète.

ENGAGEMENT CERTIFIÉ

Nous sommes fiers d'avoir obtenu le **label Good Food** et la **certification Shifting Pact**, une reconnaissance de nos pratiques durables et responsables.

DES CHOIX SAINS ET DURABLES

Nous sélectionnons avec soin des ingrédients de saison et élaborons des recettes équilibrées, prouvant ainsi que bien manger peut aussi rimer avec respect de la planète.



ILS NOUS FONT CONFIANCE

**LATHAM &
WATKINS** LLP





MERCI DE VOTRE INTÉRÊT

Contactez-nous pour vos besoins
en matière de service traiteur

Site web :

www.tadaopoke.cool/catering

Email :

catering@tadaopoke.cool

