

Plantbeest by tartelies

CATERING



**Op zoek naar een gezonde
maaltijd voor jouw event?**

Wij helpen je graag verder!

Wij? Dat is het team achter '**Plantbeest by Tartelies**'.

Ikzelf, Annelies, begon in 2016 met Tartelies, omdat ik mijn eigen gezondheid wilde aanpakken.

Ik kampte met een chronische ziekte en voelde me moe en futloos. Door anders te gaan eten, kreeg ik **meer energie, minder ziektesymptomen, ...**

Ik wilde ook anderen graag dat gevoel geven, en begon daarom mijn eigen **plantaardige traiteur**.

Onze winkel kan je vinden in Berchem (Gitschotellei 154).



**Plantaardig, natuurlijk, zonder
geraffineerde suiker. Daar staan wij voor!**

**Maaltijden die je voeden
en niet louter vullen.**

Wat anderen over ons zeggen?

"Ik geniet elke keer van jullie lekkere en
gezonde maaltijden, wat een fijne
kennismaking met de plantaardige
levensstijl."

"Plantbeest by Tartelies brings you the
secret of vegan delicious soulfood!"

"Zelfs mijn vriend 'ik eet toch liever vlees'
vond het heel lekker. Wij komen nog
terug!"

**Meer reviews kan je vinden op
Instagram: @plantbeest_by_tartelies.**







Onze formules

early birds - ontbijt

16 euro (incl. btw) p.p.

'kleine honger'


16 euro (incl. btw) p.p.

'grote honger'

26 euro (incl. btw) p.p.

tapasschotels, zoet of zout

30 euro (incl. btw) per schotel



coconut bowls,

"Walking dinner"

22 euro (incl. btw) p.p.

dessertenbuffet,

variabele prijs

warme catering

12,6 euro (incl. btw) p.p.



Ons **'early birds' ontbijt'** bestaat uit:

- een bananenbroodje,
- een yoghurt met vers fruit en granola,
- 2 energieballetjes,
- 2 stukjes caramel shortbread.

Minimum aantal personen: 10.

Onze formule **'kleine honger'** bestaat uit :

- 1 salade naar keuze,
- 2 dips naar keuze,
- brood,
- een klein dessertje.

Dips en salades te kiezen uit de lijst uit deze brochure. Minimum aantal personen: 10.

Onze formule **'grote honger'** bestaat uit:

- 3 salades naar keuzes,
- 3 dips naar keuze,
- brood,
- een klein dessertje.

Dips en salades te kiezen uit de lijst uit deze brochure. Minimum aantal personen: 10.



Onze tapasschotels zijn er in 2 varianten.

De **zoete tapas** bestaan uit:

- 6 stukjes pindareep,
- 12 stukjes witte shortbread,
- 12 stukjes bruine shortbread,
- 7 amandelballetjes,
- 7 speculaasballetjes.

De **zoute tapas** bestaan uit:

- 6 gevulde snoeppaprika's,
- neptuna-spread,
- komkommer, worteltjes, radijsjes,
- 5 vegan balletjes met tomatensausje,
- 10 stukjes groentenwraps,
- grissini voor erbij.

De tapasschotels dienen steeds in tweevoud aangekocht te worden, per soort. 1 schotel van elk is niet mogelijk.

Voor hoeveel personen is zo'n tapasschotel? Dat hangt er erg vanaf. Is dit een voorgerechtje? Een namiddag-snack? Indien dit niet vullend moet zijn, raden wij voor de zoute tapasschotel 1 schotel aan per 6 personen. Indien het wel de bedoeling is om de gasten met een gevuld gevoel te laten vertrekken, raden wij 1 schotel per 3 personen aan. Voor de zoete tapas is 1 schotel voor 8 personen een ideaal dessertje of snackje.



Onze coconut bowls bestaan uit 4 kleine hapjes, geserveerd in coconut bowls:

- neptuna-slaatje met dipgroentjes
- speltparelcouscous met erwten dip en gegrilde worteltjes
- gegrilde zoete aardappel met tofu, granaatappelpitjes en paprikadip
- rijstsalade met mango, edamame en pinda,

De 4 hapjes samen kan je qua 'vullend' vergelijken met 1 van onze maaltijden uit de winkel. Je kan deze bowls enkel bestellen in veelvoud van 10 personen (dus 10x 4 bowls, 20x4 bowls, ...). Als dessertje krijg je er een paar bowls met stukjes shortbread bij.

Een dessertenbuffet kan je zelf samenstellen via onze webshop. Houd er wel rekening mee dat dit koel geserveerd moet worden. Een paar uur lang onze taarten op een ongekoeld buffet zetten, kan dus niet. Enkel de brownies en het bananenbrood kunnen beter tegen 'kamertemperatuur'.



Onze **warme catering** kan je kiezen uit het huidige weekmenu. Deze maaltijden zie je staan op onze webshop, in de categorie hartig. Ook op onze sociale media kan je onze weekmenu terugvinden. Niet gevonden? Stuur ons dan even een mailtje via office@tartelies.com. Breng gerust een eigen ovenschotel of kookpotten binnen. Hier is geen minimumvereiste van aantal personen. Via de QR-code kom je meteen op ons aanbod warme maaltijden terecht.



Uit deze dips en salades kan je
kiezen, voor onze formule
kleine of grote honger



1. Witte bonendip
2. Vegan tonijnsla
3. Pindahumus
4. Basilicumpesto
5. Gegrilde paprikaspread
6. Rode bietenhumus
7. Erwtendip

Salades

1. Gegrilde pompoen, pistache, granaatappel
2. Scrambled tofu met oesterzwam, zoete aardappel en gepekeld radijs
3. Zoete aardappel, gegrilde bloemkool en hazelnoot
4. Vegan caesar salade
5. Geroosterde zoete wortel met gegrilde artisjok, paprika en sesam
6. Pasta pesto met gegrilde courgette, zongedroogde tomaat en rucola
7. Parelcouscous met gegrilde wortel, olijven en zongedroogde tomaat

Overzicht		
Formule	Minimum aantal personen	Prijs p.p. incl. btw
Early bird- ontbijt	10	16
Kleine honger	10	16
Grote honger	10	26
Tapasschotels zoet of zout	2 schotels per soort	30
Coconut bowls - walking dinner	Veelvoud van 10 personen	22
Dessertenbuffet	Geen vereisten	Variabel
Warme catering	Geen vereisten	12,6



Een antwoord op de meest gestelde vragen!

Wij voorzien alles op **wegwerpschotels** of in wegwerpkommen.
Borden, bestek, ... zijn niet voorzien.

Bestellingen dienen ons **minstens 5 werkdagen op voorhand** te bereiken. Sneller catering nodig? Dan bekijken we samen wat nog mogelijk is, uit ons weekmenu.

Leveren kan in het Antwerpse, mits mogelijkheden in onze agenda, aan 20 euro (incl. btw).

Geen **materiaal** ter beschikking zoals borden, glazen, ...?
Dit kunnen we mee leveren. We vragen hiervoor
2,5 euro huur p.p. (incl. btw).

Wil je niet alleen lekker eten, maar ook de kennis erachter? Je kan ons ook boeken voor een **workshop** voor bijvoorbeeld een teambuilding, verjaardag,

We bespreken samen de inhoud van de workshop.

Reserveren of nog andere vragen?

office@tartelies.com

