



RAMA RAO

— TRAITEUR —

Business Lunches & Events 2024



RAMA RAO

— TRAITEUR —

Nos Soupes

Nos Plateaux sandwiches | Nouveau : encore plus de garnitures !

Nos Salades

Nos Buffets froids, Assiettes froides, Plateaux prestiges

Nos Desserts

Vos Évènements | Pauses café, cocktails, walking dinner, buffets, ...

Commandes | Par email : ramarao@skynet.be | T : 02 378 00 46 | F : 02 331 43 15

Chaussée de La Hulpe, 226 | 1170 Bruxelles | T: 02 378 00 46 | F: 02 331 43 15 | ramarao@skynet.be



Nouveau !

SOUPES

Soup @ Work!

Organic soups delivered @ your office

Bring the Nature Inside

Avec nos soupes 100 % **BIO**, laissez rentrer la nature sur votre lieu de travail ! Que ce soit pour accompagner vos lunches dans votre cafétéria, ou à toute heure de la journée grâce à nos chauffe-soupe en dépôt chez vous, offrez-vous une pause saine au bureau. Finies les soupes déshydratées, optez pour le **naturel** le plus facilement du monde.

Green Side of life

Avec plus de 18 variétés de soupes **BIO**, garanties sans conservateurs ni colorants, vous optez résolument pour votre bien-être. De plus, si vous vous abonnez chez nous, soyez sûrs de recevoir des variétés de soupes différentes chaque jour !

Good food, good price !

Nous travaillons avec des produits de saison pour vous garantir des produits **BIO** au meilleur prix !

Voici nos tarifs :

- ✓ Entre 10 L & 20 L de soupe, 6.00 € /litre htva
- ✓ Entre 20 L & 40 L de soupe, 5.00 €/litre htva
- ✓ Formules d'abonnement, consultez-nous !

Nous sommes certifiés opérateur BIO par la société Certisys Belgium.





Plateaux sandwichs « DU JOUR » (minimum de 8 personnes)

Une sélection de 4 sandwichs (tendres ou baguettes multi céréales) par personne ; 2 choix de garnitures possibles :

- ✓ Le Classique (crabe, poulet curry, thon, américain, jambon fromage, ...)
- ✓ Le Luxe (saumon fumé, jambon de parme, camembert doux, crevettes, ...) 10.00 € /pers

Plateaux sandwichs « DE LUXE » 5 mini sandwichs /personne (minimum de 8 personnes)

Notre gamme de sandwichs « de luxe » est la plus demandée. Cette gamme a l'avantage de combiner le classique et l'original. Ici, vous aurez notamment le plaisir de goûter à un fromage de chèvre et tomates séchées espagnoles, à un brie fermier, à un wrap de saumon fumé et fromage, ...
12.50 € /pers

Plateaux sandwichs « ASIAN FUSION » 5 mini sandwichs /personne (minimum de 10 personnes)

Garnitures d'Asie et d'Inde

Notre gamme de sandwichs « asian fusion » se veut résolument différente et innovante au niveau de ses ingrédients. Dans un monde de plus en plus multiculturel, notre gamme trouve sa place auprès d'un public international.

Avec cet assortiment vous aurez notamment le plaisir de goûter à une association de poulet Tandoori et guacamole, fromage de chèvre et chutney de mangue, ...
12.50 € /pers



4- Plateaux sandwichs « 100% VEG » 5 mini sandwichs /personne (minimum de 8 personnes)

Notre gamme de sandwichs « 100% veg » se marie parfaitement avec nos différentes gammes de plateaux sandwichs, elle ne contient ni volaille, ni viande, ni poisson, ni fromage !

Avec cet assortiment vous aurez notamment le plaisir de goûter à un wrap de carottes & courgettes, à des aubergines grillées aux fines herbes, à des galettes de légumes et leur sauce aigre douce, ...

12.50 € /pers

5- Plateaux sandwichs « ITALIENS » 5 mini sandwichs /personne (minimum de 8 personnes)

Notre gamme de sandwichs italienne a pour ambition de mettre en valeur les produits artisanaux italiens. Vous aurez notamment le plaisir de goûter à un jambon de parme à l'huile de basilic, à un carpaccio de bœuf au balsamique de Modène,...

12.50 € /pers

6- Plateaux sandwichs « TARTINES » 25 mini triangles pour 5 personnes

Une sélection de 5 triangles par personne ; assortiment de triangles de pain de mie et de garnitures variées !

40.00 € le plateau

Nous avons le plaisir de vous proposer une gamme de plus de 25 sortes de pains !

Large choix de plateaux réunions et de garnitures d'ici ou d'ailleurs !

Une alternative originale pour vos réunions d'affaires !

Tous nos pains sont cuits en nos ateliers pour vous garantir une fraîcheur optimale !



Buffet sandwichs « Express »

4 mini sandwichs par personne (de nos gammes de luxe, italienne, Asian fusion ou végétarienne) + assortiment de desserts variés 14.00 € /pers.

Buffet sandwichs & dessert

5 mini sandwichs par personne (de nos gammes de luxe, italienne, Asian fusion ou végétarienne) + assortiment de desserts variés 16.50 € /pers.

Buffet sandwichs & dessert + crudités

5 mini sandwichs par personne (de nos gammes de luxe, italienne, Asian fusion ou végétarienne) + assortiment de desserts variés + une salade de jeunes pousses & crudités (jeunes pousses, roquette, concombre, tomates, tomates demi séchées, olives, maïs, ...)

18.00 € /pers

Buffet sandwichs, verrine, dessert (minimum 20 personnes)

- ✓ Assortiment de mini wraps (saumon fumé, poulet tandoori, végétariens)
- ✓ Brochette de scampis aux fines herbes
- ✓ Mini verrine de saumon fumé & avocat, sauce aigrette
- ✓ Assortiment de sandwichs de luxe
- ✓ Buffet de dessert & mignardises

20.00 € /pers

Buffet sandwichs & quiche (minimum 15 personnes)

3 mini sandwichs par personne (de nos gammes de luxe, italienne, Asian fusion ou végétarienne) + assortiment de quiches 17.50 € /pers

Buffet sandwichs & Salades

4 mini sandwichs par personne (de nos gammes de luxe, italienne, Asian fusion ou végétarienne) + assortiment de 3 salades sous forme de buffet 22.50 € /pers





Nos salades : (minimum de 8 personnes)

SALADES

Salade d'accompagnement de jeunes pousses & crudités, 4.50€

Scampis curry

Scampis aux fines herbes, grenailles et haricots verts, jeunes pousses, salade de blé, vinaigrette à la ciboulette, 11.50 €

Tandoori

Filet de poulet Tandoori, maïs, concombre, pommes, raisins secs, jeunes pousses, roquette, vinaigrette au citron, 10.50 €

Saumon fumé

Saumon fumé, kiwi, concombre, aneth, citron vert, sauce aigrelette 10.50 €

100 % Végétarienne

Tomates, mozzarella, pâtes, légumes grillés & marinés, pesto, jeunes pousses, roquette, 8.50 €

Seaside

Saumon fumé, elbot fumé, brochette de scampis, grenailles, aneth, citron vert, filet de bar au curry de Madras, jeunes pousses, 13.50 €

Niçoise

Thon, œufs durs, olives noires, anchois, radis, mesclun, vinaigrette au citron 11.50 €

Nos buffets salades :

Nos buffets salades (3 salades différentes) sont une solution originale & saine pour vos lunchs en entreprise, ils sont variés et peuvent être servis seuls ou peuvent s'agrémenter d'un plateau de sandwiches ou wraps.

Buffet salade avec pain & beurre 17.50 €

Buffet salade avec assortiment de wraps et/ou sandwiches 21.75 €





Nos buffets se veulent résolument innovants en matière de goût avec une tendance « fusion cooking ». Nos buffets sont joliment dressés sur un service en porcelaine, nous pouvons également vous fournir le nappage, les assiettes et couverts, les verres, ... sur simple demande.

Nos buffets froids (minimum 10 couverts)

BUFFETS FROIDS

BUFFET A

- ✓ millefeuille d'aubergine et de poulet tandoori
 - ✓ brochettes de scampis à la coriandre
 - ✓ saumon fumé parfumé et mariné à l'aneth
 - ✓ riz Basmati sauté aux petits légumes
 - ✓ petite salade de lentilles
- 22.00 €

BUFFET B

- ✓ salade de roastbeef, basilic et copeaux de parmesan
 - ✓ tartare de saumon
 - ✓ courgettes grillées et marinées aux herbes de Provence
 - ✓ penne au pesto
 - ✓ salade fraîche à la grecque
- 22.50 €

BUFFET C

- ✓ filet de rouget au confit provençal
 - ✓ choux blancs & dés de poulets grillés
 - ✓ carpaccio de bœuf au parmesan et basilic frais
 - ✓ penne & courgettes grillées
 - ✓ roquette & copeaux de parmesan
- 22.50 €

BUFFET D

- ✓ blanc de poulet farci aux fines herbes et épices
 - ✓ sauté de choux blancs
 - ✓ penne aux aubergines
 - ✓ salade de scampis
 - ✓ wok de soja & poivrons rouges
- 21,95 €



Nos buffets froids (minimum 10 couverts)

BUFFETS FROIDS

BUFFET italien

- ✓ penne aux aubergines
 - ✓ carpaccio de bœuf & copeaux de parmesan
 - ✓ petites salades : roquette, poire
tomates mozzarella
 - ✓ assortiment de charcuteries & antipasti
 - ✓
- 22,95 €

BUFFET TARTES Salées : assortiment de quiches variées, minimum 20 personnes 17.50 €

BUFFET F

- ✓ roastbeef roquette & copeaux de parmesan
 - ✓ brochettes de scampis
 - ✓ pommes de terre rissolées & haricots verts
 - ✓ salade mozzarella tomates
 - ✓ wok d'émincés de volaille, courgettes & poivrons rouges
- 23,95 €

BUFFET froid indien

- ✓ pilons de poulet Tandoori, coulis de coriandre fraîche
 - ✓ brochettes de scampis
 - ✓ riz sauté aux petits légumes
 - ✓ petit pavé de bar au curry de Madras
 - ✓ salade fraîche de lentilles et coriandre
- 22,95 €

Nos buffets sont servis avec du pain & du beurre

Cette liste n'est pas exhaustive faites-nous part de vos **suggestions**, nos chefs sont à votre écoute !



BUFFET Japonais*

- ✓ nouilles Soba aux légumes
- ✓ sashimi de thon rouge & saumon
- ✓ edamame
- ✓ algues wakame
- ✓ tofu au gingembre et soja
- ✓ gyoza

27,95 €

*Commande 48H à l'avance

NOTRE BUFFET DU MOIS

Chaque mois, nous mettons un buffet à l'honneur que nous vous proposons à 24.00 € desserts compris ! Minimum 10 couverts, prenez contact avec nous pour plus de renseignements.

BUFFET POUR GROUPE

Pour groupe de 30 personnes & plus, nous proposons des buffets mixtes composés de plats végétariens, viandes, poissons, **10 plats différents & desserts** au prix de 30.00 € !

BUFFET SUR MESURE

Vous organisez un évènement avec un thème à respecter ? Vous désirez composer votre buffet à la carte, c'est possible ! Contactez-nous pour une formule sur mesure !



Nous avons le plaisir de vous proposer une sélection de **buffets chauds**

à partir de 27.50 € /personne comprenant le matériel de service.

Exemples de buffets (minimum de 20 couverts), liste non exhaustive

Buffet chaud Indien

- ✓ poulet tikka massala
- ✓ scampis au curry léger & lait de coco
- ✓ lentilles à la coriandre
- ✓ riz basmati

Buffet chaud Thaï

- ✓ bœuf au curry rouge
- ✓ poulet au curry vert
- ✓ légumes au curry jaune
- ✓ riz Basmati

Buffet chaud – froid créole

- ✓ vindaye de poisson & crevettes
- ✓ beignet de viande aux épices
- ✓ aloo faratas (à base de pommes de terre)
- ✓ riz Basmati
- ✓ achard de légumes
- ✓ samoussa de légumes
- ✓ pain & beurre



Buffet oriental

- ✓ couscous au poulet
- ✓ tajine tunisienne au thon & oeufs
- ✓ salade Mechouia
- ✓ pain marocain
- ✓ salade fraîche de concombre
- ✓ carottes au cumin

Buffet du Monde

En froid

- ✓ saumon fumé parfumé à l'aneth
- ✓ courgettes grillées
- ✓ salade de jeunes pousses
- ✓ samosa aux légumes
- ✓ salade de Roastbeef au balsamique de Modène
- ✓ penne aux aubergines

En chaud

- ✓ poulet Tikka Massala
- ✓ scampi au curry léger & lait de coco
- ✓ riz Basmati



Nos assiettes froides (liste non exhaustive)

(min. 6 assiettes identiques par commande)

ASSIETTES FROIDES

Nos assiettes « viande » 17.50 €

- ✓ roastbeef, roquette & copeaux de parmesan
- ✓ carpaccio de boeuf
- ✓ charcuteries & légumes du Sud
- ✓ ...

Nos assiettes « poisson » 18.75 €

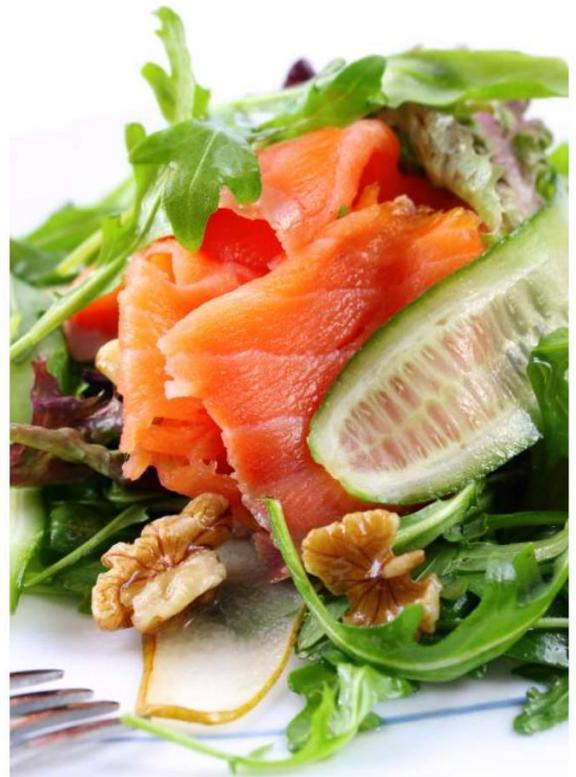
- ✓ filet de Bar pané au curry léger
- ✓ duo de tartare de thon rouge & saumon
- ✓ déclinaisons de saumon
- ✓ pavé de cabillaud, riz safrané
- ✓ ...

Nos assiettes « volaille » 17.50 €

- ✓ filet de poulet farci aux herbes
- ✓ roti de dinde, sauce moutarde
- ✓ ...

Nos assiettes « mixtes » 21.50 €

- ✓ assiettes mixtes terre –mer selon vos choix
- ✓ ...



Toutes nos assiettes sont servies avec du pain & beurre, un féculent, légumes grillés, crudités et jeunes pousses.



Nouveau !

Découvrez nos plateaux repas « Prestige » individuels :

Raffiné et élégant, ce plateau est idéal pour les réunions clients. Entrée, plat, et dessert. Nos plateaux sont cuisinés le jour même avec des produits frais et servis avec deux petits pains, serviette & couverts. (minimum de 5 plateaux identiques par commande).



Nos plateaux se déclinent en 4 variantes : volaille, végétarien, viande & poissons et vous sont proposés au prix de 25.00 € /pièce.

Les compositions varient en fonction du marché et des saisons.

Exemple de plateau :

- ✓ Filet de poulet farci aux fines herbes, moutarde à l'ancienne
- ✓ Dés de potimarrons au cumin
- ✓ Linguines au pesto de basilic
- ✓ Jeunes pousses & crudités
- ✓ Légumes grillés & tomates demi séchées
- ✓ Mignardises fines
- ✓ Pain & beurre



DESSERTS

- ✓ Salade de fruits frais, un dessert simple et sain sans colorant ni conservateur & sans sucre ajouté 4.50 €
- ✓ Crème brûlée à la vraie vanille (origine Madagascar, Réunion ou Tahiti suivant arrivage) 4.50 €
- ✓ Crème brûlée aux fruits des bois 4.50 €
- ✓ Mousse au chocolat 4.50 €
- ✓ Mousse de mascarpone aux fruits des bois 4.50 €
- ✓ Tartelette aux fruits 5.00 €
- ✓ Assortiment de mignardises fines (3 par personne) 5.50 €
- ✓ Crème de riz à la vanille & cannelle 4.00€
- ✓ Bavarois au spéculoos 4.00 €
- ✓ Javanais 4.00 €
- ✓ Mini moelleux au chocolat 4.00 €



Drinks

- Softs drinks 33cl
- Eaux & soft au litre
- Vin rouge ou blanc 75cl, sélection maison
- Champagne maison 75 cl

2.50 €

6.00 €

14.50 €

30.00 €



Depuis plus de 10 ans, nous mettons tout en œuvre pour que votre évènement soit un succès !

Que ce soit pour vos cocktails, cocktails dinatoires, walking dinner, échoppes du Monde, lancement de produits, inaugurations, ... nous nous occupons de tous les aspects de l'organisation de votre évènement (personnel qualifié, hôtesse bilingues, mobiliers, décor floral, vaisselles, ...).



Nos pauses café

- ✓ D'accueil ou petit déjeuner « express » :
 - ✓ Eaux
 - ✓ Jus de fruits
 - ✓ Mini viennoiseries (2 pièces)
 - ✓ Café & thé

10.00€ /pers.

- ✓ Thermos de café ou thé supplémentaires +/- 10 tasses (incluant sucre, lait, mélangeur)

15.00€

Nos petits déjeuners :

- ✓ Yaourt nature ou aux fruits
- ✓ Thé & café
- ✓ Pain & beurre
- ✓ Jambon & gouda jeune
- ✓ Craquottes & confitures
- ✓ Muesli
- ✓ Mini viennoiseries
- ✓ Jus d'orange frais

19.50 € /pers.



Nos Cocktails de 2 heures (minimum 50 personnes) :

✓ Notre forfait « Classique » :

- ✓ Coupe de Mousseux d'accueil
- ✓ Vin rouge & blanc, eaux, jus de fruits
- ✓ Assortiment de zakouskis & verrines, 6 pièces
- ✓ Décor floral, table & matériel de service
- ✓ Personnel (2 personnes, 5 heures incluant mise en place & démontage dans la foulée)
- ✓ Transport dans Bruxelles 45.50 € /pers.

✓ Notre forfait « Luxe » :

- ✓ Coupe de Mousseux d'accueil
- ✓ Vin rouge & blanc, eaux, jus de fruits
- ✓ Assortiment de zakouskis & verrines, 9 pièces
- ✓ Décor floral, table & matériel de service
- ✓ Personnel (2 personnes, 5 heures incluant mise en place & démontage dans la foulée)
- ✓ Transport dans Bruxelles 50.50 € /pers.

✓ Notre forfait « Sur mesure » :

N'hésitez pas à nous consulter pour une offre sur mesure pour un nombre restreint ou plus important que nos forfaits ou pour vos cocktails à thèmes.



Nos échoppes du Monde raviront vos convives

(scandinave, thaï, italienne, indienne, ...) offrez vous un tour du monde gastronomique !

Nos Walking Dinner aux milles et unes saveurs

Nos cocktails dinatoires hauts en couleurs

Parce que vos évènements vous tiennent à cœur et que votre satisfaction est notre priorité, nous mettons tout en œuvre pour faire de vos évènements un succès !



Pour passer vos commandes, rien de plus simple vous pouvez passer vos commandes via email à l'adresse suivante : sales@ramarao.be, vous recevez un email de confirmation par retour.

Pour tous nos plats, veuillez commander la veille avant 14h30. Quant aux sandwiches, ils peuvent être commandés le jour même avant 09h00. (Nous vous remercions toutefois de bien vouloir passer votre commande la veille dans la mesure du possible, nous nous efforcerons de répondre au mieux à vos commandes de dernières minutes).

Nos prix s'entendent hors TVA et hors frais de livraison (15.00 € sur Bruxelles).

Nous sommes à votre disposition pour toutes informations complémentaires au 02 / 378 00 46.

Rama Rao Corporate & Event Catering services, chaussée de La Hulpe, 226 | 1170 Bruxelles | www.ramarao.be



Depuis plus de 20 ans, nous mettons les petits plats dans les grands !

Notre savoir-faire se déguste sans modération !