

terro

catering experiences
connecting you to **the**
essential,
quite naturally!

catering

le farm to table, source de notre offre catering

Aujourd'hui, il n'est tout simplement plus concevable pour un groupe comme Tero de ne pas mettre à la base de ses principes le **respect de l'environnement** et donc du produit. En tant que groupe, **notre offre catering va au-delà du simple approvisionnement local**, et ce en intégrant en son sein deux fermes appliquant les principes de **cultures BIO**. Le chef maraîcher travaille donc de concert avec nos chefs en cuisine afin de planifier les cultures qui alimenteront les restaurants du groupe ainsi que le traiteur offrant une véritable expérience **"farm to table"**.



nature



nos formules *food* pour tous vos événements

*L'assortiment dépend du nombre d'invités : nous travaillons avec des produits frais et de saison et suivant l'arrivée du marché, quelques produits peuvent varier dans l'assortiment.

formules

accueil, break et goûter

bar

- Café | Thé
- Jus de fruits frais
- Eaux minérales plates et pétillantes

accueil

- Mini viennoiseries au chocolat, aux raisins, croissant,...

break

- Assortiment de mignardises
- Assortiment de fruits de saison

goûter

- Crêpes sucrées ou Gaufres de Bruxelles maison



formules le brunch

brunch en live cooking

- Oeufs préparés
- Bacon et petites saucisses de nos fermes
- Fromages et charcuteries
- Américain Salers / Pain de Viande
- Truite saumonée, persil, citron
- Salade de tomates, burrata et pesto
- Salade verte, vinaigrette, granola salé
- Mini viennoiseries
- Baguettes et toasts
- Confitures, chocolat, miel, beurre fermier
- Yaourt, Granola, fruits rouges
- Salade de fruits de saison

buffet petit déjeuner

- Charcuteries de la ferme
- Assortiment de fromages
- Mini viennoiseries
- Baguettes et toasts
- Confitures, chocolat, miel et beurre fermier
- Yaourt, Granola et salade de fruits de saison

bar

- Café | Thé
- Jus de fruits frais
- Eaux minérales plates ou pétillantes

le lunch

quiches, salades et desserts

velouté ou gaspacho de saison

- Butternuts, carottes, courgettes, brocolis...
- Tomates, concombre...
- Croûtons, herbes fraîches

quiches

- Lorraine
- Poireaux & truite saumonée
- Brocolis & jambon fumé
- Épinards & feta
- Ou autres inspirations de saison

salade

- Salade verte, mûlée, jeunes pousses, sucaines...
- Tagliatelle de courgettes, émietté de feta, quinoa soufflé, purée de courges
- Vinaigrette au vieux balsamique

desserts (en option)

- Nos tartes aux fruits, au chocolat, au citron meringué... de saison et de la région

le lunch

sandwiches, salades & desserts

velouté ou gaspacho de saison

- Butternuts, carottes, courgettes, brocolis...
- Tomates, Concombre...
- Croûtons, herbes fraîches

sandwiches

- Brie, noix, sirop de Liège
- Coppa, pesto, épinards
- Tomate, mozzarella, pesto vert, roquette
- Américain préparé, oignon, cornichon, cressonnette
- Volaille, parmesan, romaine
- Truite saumonée fumée, fromage frais
- Œufs brouillés à la tartufata
- Rosbeef, moutarde à l'ancienne
- Crevettes grises, ciboulette, mayonnaise

- Crêpe, citron vert, coriandre, ciboulette
- Pain de viande, moutarde, salade verte
- Légumes grillés, houmous, misuna

assortiments de salades

- Hummus et pois chiche, huile de citron confit aux herbes fraîches
- Tagliatelle de courgettes, émietté de feta, quinoa soufflé, purée de courges
- Taboulé, citron confit, raisins de Corinthe, Herbes fraîches
- Haricots verts, grenailles, échalottes, lardons, persil plat
- Salades d'asperges, amandes, cottage cheese, petits pois frais
- Salade de lentilles aux herbes fraîches

- Collection de tomates multicolores, mozzarella et roquette
- Salade Romaine, sauce césar, croûtons, oeufs durs, tomates cerises
- Jeunes pousses d'épinards, roquefort, poire, noix, huile de sésame
- Quinoa aux légumes croquants, graines de courge, crème de butternut

desserts (en option)

- Nos tartes aux fruits, au chocolat, au citron meringué... de saison et de la région
- Corbeille de fruits de saison

le lunch buffet froid

velouté ou gaspacho de saison

- Butternuts, carottes, courgettes, brocolis...
- Tomates, Concombre...
- Croûtons, herbes fraîches

préparations froides

- Hummus du moment, huile de Zaatar
- Pomme de terre, oeufs, petit pois frais
- Salade de lentilles aux herbes fraîches
- Collection de tomates multicolores
- Tagliatelles de carottes et courges, huile au basilic
- Quinoa aux légumes croquants, graines de courge
- Salade verte, mée, jeunes pousses
- Iceberg, roquette, parmesan
- Truite saumonée, persil, citron

délicatesses de notre ferme

- Pâté de Porc Duroc
- Boudin Blanc
- Coppa
- Jambon fumé et cuit
- Pain de Viande
- Tartare / carpaccio de boeuf Parthenaise

fromages

- Chèvre frais
- Roquefort
- Herve
- Comté

desserts (en option)

- Nos tartes aux fruits, au chocolat, au citron meringué.... de saison et de la région





formules apéritives

zakouskis froids et chauds (servis sur plateau)

- Truite Saumonée, jeunes pousses, sésame & yuzu
- Nid d'œuf de caille, tartufata
- Tataki de bar, yuzu, sésame
- Tartare de bœuf Parthenaise sur toast, crème cajou
- Roulade de bœuf, germes
- Fraîcheur d'avocat et Burrata
- Courgettes, pesto et scamorza
- Croquettes aux crevettes grises ou Vieux Brugge

- Croque Monsieur jambon d'Ardenne
- Boeuf holstein fumé
- Feuilleté aux champignons, à la truffe, au Vol-au-Vent
- Veloutés et Gaspachos de saison
- Kadaïf de scampis aux épices
- Tempura et Cups de Légumes de nos fermes
- Makis, rouleaux de printemps
- Toast, Crevettes grises, ciboulette, mayonnaise miso
- Pan cristal con tomate, crumble de jambon
- Ficelles de fruits secs, crème de chèvre, confiture de figues
- Cup de crème de burrata et petits pois

en sharing (sur tables)

- Assortiment de Crudités
- Radis, carottes, fenouil, concombre, daikon, chou fleur,...
- Sauces froides... aux herbes, à la sauce cocktail, aux yahourt & épices,...
- Houmous du jour huile d'olive, zaatar
- Salaisons et fromages de la ferme
- Olives noires, olives vertes
- Coppa, Rosette, cobourg, boeuf séché
- Feuilletés, Grissinis, toasts
- Tapenades d'artichauts, de tomates séchées, d'olives noires
- Et autres inspirations de nos potagers

le walking dinner

plats froids

- Tataki de bar, sésame et yuzu
- Carpaccio de tomates, burrata & basilic
- Carpaccio d'artichauts, tomates confites à l'huile de vadouvan
- Burrata, crème de petits pois, petits pois frais
- Vitello, crème de thon et câpres frits
- Carpaccio de bœuf holstein & herbes
- Tartare de bœuf Parthenaise aux herbes et poivre torréfié
- Carpaccio de bar, grenade, radis, citron vert
- Tartare d'avocat, mozzarella, saumon et sésame torréfié

- Asperges vertes grillées, pesto aux noix de cajou...
- Sashimi de saumon sauvage, saumon fumé extra doux...
- Millefeuille d'aubergine, tomates rôties, chèvre et basilic
- Carottes, courgettes jaunes, tamari graines de courges, huile de fanes
- Taboulé de quinoa, lentilles, légumes croquants

plats chauds

- Asperges "à la Flamande", mousseline
- Asperges verte, œuf parfait, espuma de parmesan, crumble de jambon
- Aubergine laquée au miso, nori





le walking dinner (suite)

plats chauds (suite)

- Cabillaud Royal beurre blanc, ciboulette
- Poêlée de Saint-Jacques, persillade et beurre noisette
- Croustillant de crevettes Nobashi, coriandre et citronnelle
- Croquettes aux crevettes, persil frit, citron
- Bar rôti, sauce vierge, olives Kalamata
- Œuf fermier basse température, petits pois frais, espuma de lard fumé
- Pâtes à la tartufata & parmesan
- Fregola Sarda, lard Duroc, petits pois

- Risotto, chlorophylle, fèves, pointes vertes
- Croquettes de porc Duroc, réduction de citron
- Agneau des légumes primeurs et des herbes
- Filet de veau, morilles et vin de paille
- Bœuf Parthenais, béarnaise, poivre torréfié, pommes allumettes
- Canette des Landes, poires confites et myrtilles
- Coucou de Malines, champignons et noisettes grillées
- Légumes de la ferme aux herbes fraîches

desserts

- Profiteroles et choux à la vanille
- Mousse tiède au chocolat, praliné & vanille
- Tiramisu au spéculoos
- Crumble de fruits rouges
- Crème Brûlée au fève de tonka
- Dame blanche, vanille, chocolat
- Snickers déstructuré
- Pavlova aux fruits rouges
- Carpaccio d'orange aux épices
- Tartare de mangue et passion
- Mini tartelettes de fruits de saison

le 3 services

entrées froides

- Carpaccio de bar, grenade, sésame et yuzu
- Tataki de dorade à l'huile fumée, coriandre
- Tartare de saumon, avocats, radis, sauce soja & wasabi
- Millefeuille d'aubergines, tomates rôties, coppa, chèvre et basilic
- Truite saumonée mi-cuit, crème aigre, algues, edamame & ciboule
- Carpaccio de tomates confites, burrata, aubergines et vadouvan
- Carpaccio de bœuf Holstein fumé, artichauts frits, herbes fraîches
- Veau en chiffonade, crème de thon, misuna, câpres frits
- Veau Parthenais façon tataki, oignons rôtis, portobello

entrées chaudes

- Saint-Jacques au panko, julienne de légumes, sauce au beurre blanc
- Œuf basse température, asperges vertes, petits pois, espuma de parmesan, jambon
- Ravioles de légumes, bouillon aux épices
- Asperges vertes rôties, jambon fumé, croustillant de parmesan
- Asperges blanches, beurre d'herbes et œuf basse température
- Aubergine au miso, soja et mirin
- Ravioles de scampis, citronnelle, gingembre, bisque corsée

plats de poisson et de viande

- Cabillaud et asperges du pays, mousseline, petits pois, pickles de moutarde, beurre blanc





le 3 services (suite)

plats de poisson et de viande (suite)

- Cabillaud, marinière de coquillages, citron vert et gingembre
- Dorade royale, légumes du soleil, huile de basilic
- Filet de Sole à l'ostendaise, purée de pomme de terre à l'huile d'olive
- Lotte, jeunes poireaux, petits pois, espuma de lard fumé
- Loup de mer, émulsion à l'huile d'olive, asperges, fèves et petits pois
- Turbotin rôti, coques, jeunes pousses d'épinards, jus de chlorophylle

- Carré d'agneau, légumes confits, huile de piment fumé
- Carré d'agneau à la moutarde violette, légumes de saison à la sarriette
- Coucou de Malines, asperges, morilles, pomme anna
- Porc Duroc laqué au gingembre, fèves, shitakés,
- Bœuf Parthenais, artichauts, pointes vertes, tomates confites, jus brun tranché
- Bœuf Parthenais, échalotes confites, pomme anna, légumes, sauce miso
- Magret de canard, miel et sésame, purée de patates douces

desserts

- Pavlova fruits rouges, glace vanille
- Dame blanche et meringue
- Moelleux au chocolat, glace au spéculoos
- Papillote d'abricots rôti au romarin (en saison)
- Mousse tiède chocolat, caramel beurre salé, vanille
- Millefeuille croustillant, fruits rouges, crème diplomate
- Crème brûlée vanille, fèves de tonka
- Pain perdu rafraîchi à la vanille
- Soupe de fruits rouges, fleurs de Samba et citron vert
- Brioche perdue, pommes, cannelle, glace vanille



le buffet tero

entrée servie à table

- La croquette aux crevettes grises, persil et citron

froid

- Carpaccio de bœuf Parthenais, câpres frits, basilic, parmesan, misuna
- Tartare de dorade, daikon, grenade, yuzu, sésame, wasabi
- Collection de tomates AOC, Burrata, huile de basilic, misuna
- Salade de saison, vinaigrette miel & moutarde, granola salé
- Tagliatelles de courgettes, purée de courges, feta, quinoa soufflé
- Légumes confits de notre ferme
- Salade d'épinards, poire, roquefort, noix, graines torréfiées

- Salade de lentilles aux herbes fraîches
- Hummus et pois chiche, huile de citron confit
- Vitello, crème de tomates confites et caprons

chaud

- Entrecôte de bœuf Parthenais, jus corsé
- Porc duroc laqué & basse température, oignons jeunes, shitakés
- Poulet fermier mariné aux épices, chimichurri, coriandre
- Solettes façon meunière, beurre, herbes
- Sauce béarnaise, poivre crème, champignons

- Frites belges, mayonnaise, ketchup
- Pommes grenailles sautées à l'ail et aux herbes
- Légumes de la ferme rôtis, grillés ou confits en papillote
- Rigatoni à la tartufata, parmesan, roquette

desserts

- Mousse au chocolat, éclats et crumble
- Crème brûlée aux fèves de tonka
- Tiramisu au spéculoos
- Meringué aux fruits rouges
- Fruits de saison rafraîchis
- Tartes au chocolat, citron meringué, frangipane ou fruits de saison



la formule barbecue

sur le BBQ

- Entrecôtes de bœuf Parthenaise
- Boudin blanc de porc Duroc
- Mini saucisses, nature, campagne, estragon, à l'ail des ours...
- Coucou de Malines mariné aux épices chimichurri, coriandre
- Ribs de porc de la ferme caramélisés
- Scampis ou encornets grillés aux aromates

en option

Filet de dorade grillée & huile vierge

sauces

béarnaise, BBQ, poivre crème, champignons





la formule **barbecue** (suite)

les salades et les légumes

froids

- Salade verte, mêlée, jeunes pousses, sucaines,... Vinaigrette balsamique et moutarde
- Pastèque, feta, jeunes pousses & olives noires
- Légumes du soleil grillés, huile d'origan
- Coleslaw "Maison", choux, carotte, mayonnaise
- Collection de tomates, burrata, pesto de tomates séchées

- Salade de lentilles aux herbes fraîches,
- Houmous de pois chiche, pois chiche grillés, huile de citron confit
- Taboulé, radis, tomates confites, herbes fraîches
- Asperges vertes, parmesan, noix

chauds

- Nos légumes confits de la ferme
- Frites maison, mayonnaise
- Pommes grenailles, ail & herbes fraîches
- Falafels, tzatziki, concombre, menthe

desserts

- Mousse au chocolat, éclats & crumble
- Tiramisu au spéculoos
- Fruits rafraîchis en saison
- Carpaccio d'oranges à la Turquie
- Crème brûlée aux fèves de tonka
- Meringué aux fruits rouges, chantilly
- Tartes au chocolat, citron meringué, frangipane ou fruits de saison

la formule petit barbecue*

sur le BBQ

- Entrecôtes de bœuf Parthenais
- Boudin blanc de porc Duroc
- Mini saucisses, nature, campagne, estragon, à l'ail des ours...
- **Filet de dorade grillée & huile vierge**

sauces

béarnaise, BBQ, poivre crème, champignons

les salades et les légumes

froids

- Salade verte, mêlée, jeunes pousses, sucres, ... Vinaigrette balsamique et moutarde

- Pastèque, feta, jeunes pousses & olives noires
- Coleslaw "Maison", choux, carotte, mayonnaise
- Collection de tomates, burrata, pesto de tomates séchées

chauds

- Nos légumes rôtis de la ferme
- Frites maison, mayonnaise

desserts

- Mousse au chocolat, éclats & crumble de chocolat
- Tiramisu au spéculoos
- Tartes au chocolat, citron meringué, frangipane ou fruits de saison

*Cette formule s'adresse uniquement aux groupes de maximum **25 personnes**.





le buffet des chefs

Italie

- Carpaccio de bœuf Parthenais de notre ferme, basilic frit, parmesan, misuna
- Légumes de saison confits
- Salade de roquette, champignons et vieux balsamique
- Rigatoni, aubergines, tomates confites, lardons, basilic
- Burrata bio, collection de tomates, pesto
- Salaisons de notre ferme Coppa, bœuf séché, cobourg,...

Méditerranéen

- Salade tomates, feta, concombres et olives
- Falafels & hummus au citron confit
- Légumes grillés
- Brochettes de poulet mariné & herbes
- Scampis marinés
- Taboulé d'herbes fraîches
- Tzatziki et caviar d'aubergine
- Pain Pita

USA

- Hamburger de bœuf Parthensaise
- Hamburger de poulet pané au panko
- Hamburger végétarien
- Bacon, fromage d'Abbaye, oignons, pain burger
- Salade de jeunes pousses
- Coleslaw
- Frites fraîches
- Sauce mayonnaise, ketchup, maison

Mer du Nord

- Croquettes aux crevettes de Zeebrugge
- Tartare de poisson, radis, salicorne
- Waterzooi de poisson & moules
- Salade de jeunes pousses
- Purée de pommes de terre au beurre fermier

Belgo-Belge

- Croquettes au fromage de vieux Bruges
- Boudin blanc de Duroc
- Boulettes Porc/veau, sauce liégeoise
- Compote de pommes
- Frites fraîches
- Poêlée de légumes de la ferme
- Salade de chicons, noix, vinaigrette

desserts (en option)

- Mousse au chocolat, éclats & crumble
- Crème brûlée aux fèves de tonka
- Tiramisu speculoos
- Fruits rouges meringués
- Tartes de saison





les échoppes

street-food

Croquettes

- Croquettes crevettes
- Fondues au fromage
- Persil frit, citron
- Salade verte, vinaigrette à la moutarde

Rome

- Pennes aux 4 fromages
- Linguines à la tartufata
- Salade de roquette, parmesan
- Salade de tomates, mozzarella

USA

- Smash burgers , chicken burger
- Coleslaw, salade verte
- Frites fraîches
- Mayonnaise, tartare, andalouse

Liban

- Viande et volaille marinée au épices Orientales
- Hummus au Zaatar, sauce à l'ail, aux herbes,
- Tahini
- Salade du berger, salade de chou au miel

Pékin

- Salade Vermicelles, légumes croquants, coriandre
- Wok de volaille, nouilles, champignons et aigre douce
- Wok de Légumes, soja, coriandre

Desserts en verrines

- Mousse au chocolat
- Panna Cotta
- Tiramisu speculoos
- Fruits rouges meringués

midnight snack

USA

- Burgers de boeuf, Chicken burger ou veggie burger
- Coleslaw, salade verte
- Frites fraîches

Sauces : Mayonnaise, tartare, andalouse, cocktail, ketchup...

Croques

- Croque Monsieur classique au jambon et fromage
- Tomates, mozzarella et basilic
- Truite saumonée, épinards et fromage de chèvre
- Aubergines, courgettes et pesto de basilic

Sauces : Ketchup, cocktail, mayonnaise,...





nos formules
boissons

nos formules apéritives

Apéritif Champagne

- ⅓ Bouteille de Champagne Moët & Chandon,
- Vins, Softs & Bière Pression

Apéritif Prosecco

- ⅓ Bouteille de Prosecco Scavi & Ray,
- Vins, Softs & Bière Pression

Apéritif Classique

- Vins, Softs & Bière Pression

Verre d'Accueil

- Une Coupe de Prosecco Scavi & Ray
- Ou Un Mojito



nos forfaits vin

maison (½ Bouteille de Vin Maison & Eau)

- Les Cistes - Bio - Sauvignon - Viognier
- Ju de Vie - Bio - Rhône - Domaine de la Graveirette

supérieur (½ Bouteille de Vin Supérieur & Eau)

- Pouilly Fumé Argile à Silex - Loire - Domaine Bouchié - Chatellier
- Château Patache d'Aux - Médoc - Cru Bourgeois

notre forfait café

- Café & Thé



nos forfaits open bar

le classique (Vins, Softs & Bière Pression)

- Open Bar - Classique - 1h
- Open Bar - Classique - 2h
- Open Bar - Classique - 3h
- Open Bar - Classique - 4h

le classique & alcool (Alcools, Vins, Softs & Bière Pression)

- Open Bar - Classique & Alcool - 1h
- Open Bar - Classique & Alcool - 2h
- Open Bar - Classique & Alcool - 3h
- Open Bar - Classique & Alcool - 4h

en extra

- Bières spéciales





mais tero ce sont aussi des *engagements*

Sur la voie d'un impact positif

Chez tero, nous sommes une bande de **joyeux optimistes** et chaque pas en avant nous rapproche un peu plus de notre objectif : devenir une **entreprise la plus responsable et durable possible**.

Penser à la **durabilité** et à **l'impact sociétal** dans tous nos projets est ce qui nous **motive** le plus. Car nous n'avons qu'une seule planète, et il est grand temps de faire mieux demain. .

Travailler avec nous, c'est aussi faire partie du changement.



9

ils nous font confiance



ALLEN & OVERY

alterDomus*

amazon



BANQUE DE
LUXEMBOURG

Befimmo

McLaren

NOVARTIS

colruyt



PHARMATON

Beiersdorf

Belfius



BIL

BGL
BNP PARIBAS

BNP PARIBAS
FORTIS

CBC



proximus

pwc

GRUPE
ROSSEL

rtbf

DECATHLON

% Degroof
Petercam

Deloitte

European
Investment
Bank

EY
Building a better
working world

GRUP GROUP

gsk



unicorn

SIEMENS

MediaMarkt

DELEN
PRIVATE BANK

H&M

ING

INOWAI
PROPERTY PARTNERS

KBL
EUROPEAN
PRIVATE BANKERS

KPMG

LUXEMBOURG
INSTITUT
DE SECURITE
ET D'INVESTISSEMENT

LOMBARD
INTERNATIONAL
ASSURANCE

PICTET

PORSCHE

RTL

STANDARD
SECURITE

ENGEL & VÖLKERS