RAMA RAO

TRAITEUR

SINCE 2003

BUSINESS LUNCHES & EVENTS

FOOD
/FU:D/
NOUN
ANY NUTRITIOUS SUBSTANCE THAT PEOPLE OR ANIMALS EAT OR DRINK OR THAT PLANTS ABSORB IN ORDER TO MAINTAIN LIFE AND GROWTH.
*"WE NEED FOOD AND WATER"**

*BUT WE DO ALSO OFFER WINE

#TASTY MOMENTS
#DELICIOUS FINGERFOOD
#WONDERFUL WALKING DINNER
#JOYFUL STAFF
#HAPPY DELIVERIES

1. NOTRE PHILOSOPHIE / OUR PHILOSOPHY / ONZE FILOSOFIE

PLUS DE 20 ANS DE PASSION

Depuis plus de 20 ans, RAMA RAO Traiteur vous fait vivre et partager des moments gastronomiques sains et savoureux. Que ce soit pour vos événements d'entreprise ou vos fêtes privées, notre équipe se fait un plaisir de répondre à vos exigences les plus précises. Une cuisine du monde alliant produits locaux et de saison, des cocktails colorés et des buffets. Dans une recherche constante de renouveau, RAMA RAO adhère aux principes éthiques du développement durable (produits rigoureusement sélectionnés, matériaux réutilisables, recyclés ou recyclables).

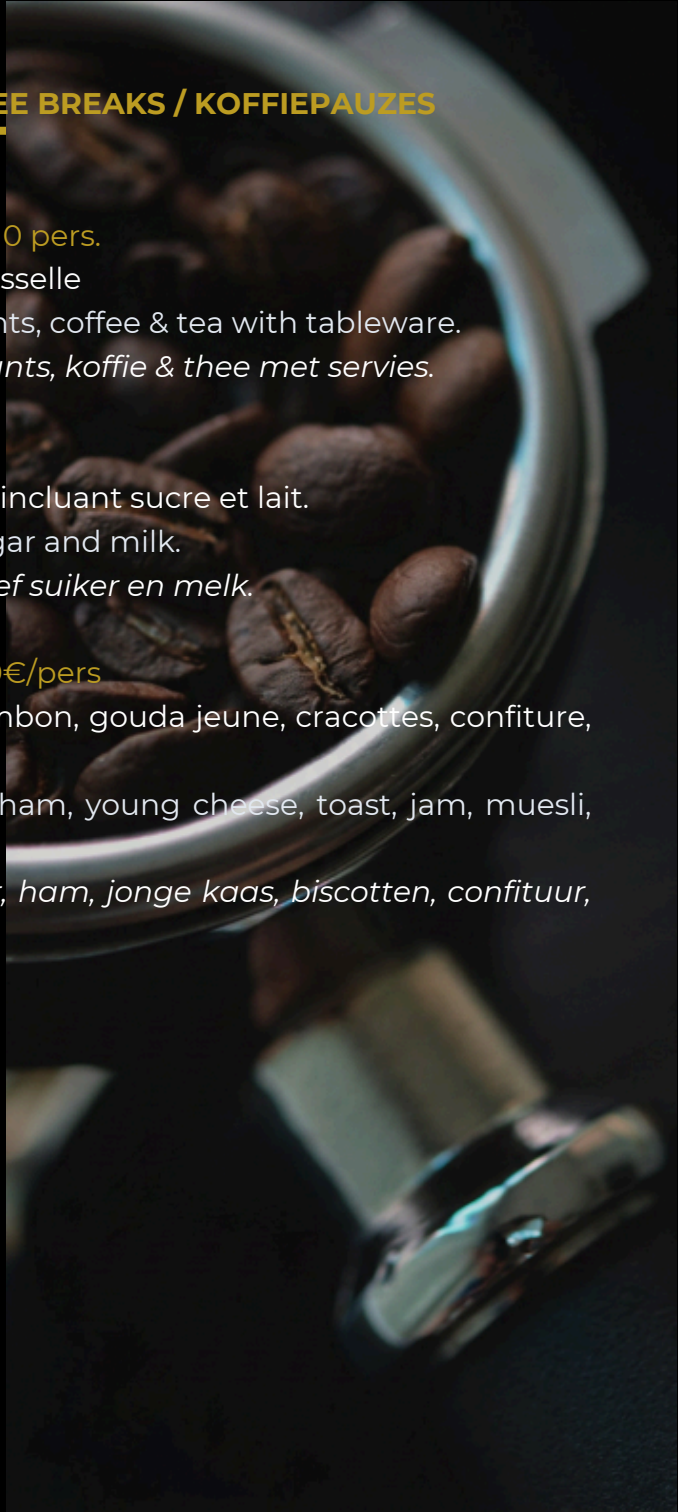
OVER 20 YEARS OF EXCELLENCE

For over 20 years, RAMA RAO Catering makes you live and share healthy & tasty gastronomic moments. Whether for your company events or private parties, RAMA RAO Catering will be happy to meet your precise requirements. World cuisine combining local and seasonal products, colorful cocktails or buffets. In constant search for renewal, we adhere to the ethical principles of sustainable development in the search for the best products with our partners and the use of reusable, recycled or recyclable materials.

MEER DAN 20 JAAR VAKMANSCHAP

Al meer dan 20 jaar laat RAMA RAO u genieten van gezonde en smakelijke gastronomische momenten. Of het nu gaat om uw bedrijfsevenementen of privéfeesten, RAMA RAO staat voor u klaar. Wereldkeuken gecombineerd met lokale en seizoensgebonden producten, kleurrijke cocktails en buffetten. RAMA RAO leeft de ethische principes van duurzame ontwikkeling na, zowel in de zoektocht naar de beste producten bij partners als in het gebruik van herbruikbare of recyclebare materialen.

2. PAUSES CAFÉ & PETITS DÉJEUNERS / COFFEE BREAKS / KOFFIEPAUZES



MORNING COFFEE BREAK - 10.00€ / pers / min 10 pers.

2 viennoiseries, jus de fruits, eaux, café et thé, vaisselle
Still & sparkling water, fruit juices, 2 mini croissants, coffee & tea with tableware.
Spuit- en plat water, vruchtensap, 2 mini croissants, koffie & thee met servies.

EXTRA THERMOS COFFEE / TEA - 18.00 €

Thermos supplémentaire café/thé (+/- 10 tasses) incluant sucre et lait.
Extra thermos of coffee/tea (+/- 10 cups) with sugar and milk.
Extra thermos koffie/thee (+/- 10 koppen) inclusief suiker en melk.

PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST / ONTBIJT - 19.50€/pers

Yaourt nature/fruits, thé & café, pain, beurre, jambon, gouda jeune, cracottes, confiture, muesli, mini viennoiseries, jus d'orange frais.
Plain/fruit yoghurt, tea & coffee, bread, butter, ham, young cheese, toast, jam, muesli, mini croissants, fresh orange juice.
Natuur/fruit yoghurt, thee & koffie, brood, boter, ham, jonge kaas, biscotten, confituur, muesli, mini croissants, vers sinaasappelsap.

3. BUFFET SANDWICHES / SANDWICHES PLATTER / BROODJESBUFFET

SANDWICHES EXPRESS - 16.00 € / pers
4 mini-sandwiches (Luxe, Italienne, Asian Fusion ou Végétarienne) + 1 dessert.
4 mini sandwiches (Luxe, Italian, Asian Fusion or Vegetarian) + 1 dessert.
4 mini sandwiches (Luxe, Italiaans, Asian Fusion of Vegetarisch) + 1 dessert.

SANDWICHES & DESSERT - 18.00 € / pers
5 mini-sandwiches de luxe par personne + 1 assortiment de desserts.
5 mini luxe sandwiches per person + 1 assortment of desserts.
5 mini luxe sandwiches per persoon + 1 assortiment van desserts.

SANDWICHES, DESSERT & SIDE SALAD - 20.00 € / pers
5 mini-sandwiches par personne + 1 dessert + salade jeunes pousses & crudités.
5 mini sandwiches per person + 1 dessert + salad of young shoots & raw vegetables.
5 mini sandwiches per persoon + 1 dessert + salade van jonge scheuten & rauwkost.

SANDWICHES & QUICHES - 20.00 € / pers
3 mini sandwiches de luxe par personne + assortiment de quiches (min. 15 pers).
3 mini luxe sandwiches per person + assortment of quiches (min. 15 pers).
3 mini luxe sandwiches per persoon + assortiment van quiches (min. 15 pers).

SANDWICHES, VERRINES & DESSERT - 22.00 € / pers
Mini wraps & sandwiches (saumon, tandoori, veg), brochette scampis, verrine saumon-avocat, mignardises (min. 20 p).
Mini wraps & sandwiches (salmon, tandoori, veg), scampi skewers, salmon-avocado verrine, mignardises (min. 20 p).
Mini wraps & sandwiches (zalm, tandoori, veg), scampispies, verrine zalm-avocado, sweet bites (min. 20 p).

SANDWICHES & BUFFET OF SALADS - 22.50 € / pers
4 mini-sandwiches par personne + assortiment de 3 salades composées .
4 mini sandwiches per person + assortment of 3 salads .
4 mini sandwiches per persoon + assortiment van 3 gemengde salades.

DELICIOUS SANDWICH PLATTERS.

OPTIONS SPÉCIALES / SPECIAL OPTIONS / SPECIALE OPTIES - 15.00 € / pers

Options sans gluten & sans lactose disponibles sur demande.
Gluten-free & lactose-free options available upon request.
Gluten- en lactosevrije opties beschikbaar op aanvraag.

• Présence d'allergènes. Tous nos pains sont cuits dans notre atelier (traces possibles de fruits à coque & sésame).
• Allergen presence. All our breads are baked in our facilities (possible traces of nuts & sesame).
• *Aanwezigheid van allergenen. Al ons brood wordt gebakken in ons atelier (mogelijke sporen van noten & sesam).*

4. SOUPES / SOUPS / SOEPEN

GREEN SIDE OF LIFE

15 variétés de soupes, 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.

15 varieties of soups, guaranteed without preservatives or colorings. You are resolutely opting for your well-being. Moreover, with our soup subscription, be sure to receive different varieties of soups every day.

15 variëteiten van soepen, gegarandeerd zonder bewaarmiddelen of kleurstoffen. U kiest resoluut voor uw welzijn. Bovendien, met een soepabonnement kunt u kiezen uit een ruim aanbod van dagverse soepen.

GRILLE TARIFAIRE / PRICING / PRIJSLIJST

10 - 20 L	**7.00 € / L**
20 - 40 L	**6.00 € / L**

Prix hors TVA / Prices excl. VAT / Prijzen excl. BTW

BUFFETS SALADES : 18.00 €/pers. min 10 pers.
Nos buffets salades (3 salades composées différentes) sont servis avec du pain & du beurre.
Our salad buffets (3 different mixed salads) are served with bread & butter.
Onze saladebuffetten (3 verschillende samengestelde salades) worden geserveerd met brood & boter.

CHOICES:

100% VEG
Tomate, mozzarella, pâtes, légumes grillés & marinés, pesto, jeunes pousses, roquette.
Tomato, mozzarella, pasta, grilled & marinated vegetables, pesto, young shoots, arugula.
Tomaat, mozzarella, pasta, gegrilde & gemarineerde groenten, pesto, jonge scheuten, rucola.

TANDOORI
Filet de poulet Tandoori, maïs, concombre, pomme, raisins secs, jeunes pousses, vinaigrette citron.
Tandoori chicken breast, corn, cucumber, apple, raisins, young shoots, lemon dressing.
Tandoori kipfilet, maïs, komkommer, appel, rozijnen, jonge scheuten, citroenvinaigrette.

SAUMON FUMÉ / SMOKED SALMON
Saumon fumé, kiwi, concombre, aneth, citron vert, sauce aigrelette.
Smoked salmon, kiwi, cucumber, dill, lime, sour cream sauce.
Gerookte zalm, kiwi, komkommer, dille, limoen, zure saus.

SCAMPIS CURRY
Scampis aux fines herbes, grenailles, haricots verts, jeunes pousses, vinaigrette ciboulette.
Herb scampi, baby potatoes, green beans, young shoots, chive dressing.
Scampi met fijne kruiden, krielaardappelen, sperziebonen, jonge scheuten, bieslookvinaigrette.

SEASIDE PRESTIGE
Saumon fumé, élbot fumé, brochette de scampis, grenailles, filet de bar au curry de Madras, jeunes pousses.
Smoked salmon, smoked halibut, scampi skewer, baby potatoes, sea bass fillet with Madras curry, young shoots.
Gerookte zalm, gerookte heilbot, scampispies, kriel aardappelen, zeebaarsfilet met Madras curry, jonge scheuten.

Liste non exhaustive, nous proposons également salades Niçoise, César, ... ou selon vos envies.
Non-exhaustive list, we also offer Niçoise, Caesar salads, ... or according to your wishes.
Niet-limitatieve lijst, wij bieden ook salades Niçoise, Caesar, ... of volgens uw wensen.

BOWLS

INDIVIDUEL

16.50 € / pc

Bowl individuel (min.5 bowls identiques)
Individual bowl (min. 5 identical) • Individuele bowl (min. 5 identieke)

BUFFET (MIN. 15 PERS.)

27.50 € / pers

Assortiment de 4 bowls au choix en buffet
4 chosen bowls in buffet style • Assortiment van 4 gekozen bowls

Saumon & Kiwi d'Or

Riz basmati au citron vert, saumon fumé, kiwi, concombre, sésame & sauce aigrelette.

Lime basmati rice, smoked salmon, kiwi, cucumber, sesame & sour cream sauce.

Limoen basmatirijst, gerookte zalm, kiwi, komkommer, sesam & zure saus.

Thon Rouge Sésame Noir

Nouilles Soba,mi-cuit de thon sésame noir, edamame, wakame & vinaigrette gingembre-soja.

Soba noodles, black sesame tuna mi-cuit, edamame, wakame & ginger-soy dressing.

Soba noedels, rode tonijn mi-cuit sesam, edamame, wakame & gember-sojavinaigrette.

Scampis Curry & Herbes

Pommes grenailles,scampis sautés aux herbes, haricots verts & émulsion curry de Madras.

Baby potatoes, herb sautéed scampi, green beans & Madras curry emulsion.

Krielaardappelen, scampi met kruiden, sperziebonen & Madras curry-emulsie.

Poulet Tandoori & Agrumes

Quinoa aux herbes, poulet tandoori, pommes croquantes, maïs, raisins & vinaigrette citron vert.

Herb quinoa, tandoori chicken, crisp apple, corn, raisins & lime dressing.

Kruidenquinoa, tandoorikip, knapperige appel, mais, rozijnen & citroenvinaigrette.

Italien "La Vita è Bella"

Penneau pestobasilic, tomates demi-séchées, mozzarella, courgettes grillées & parmesan.

Basil pesto penne, semi-dried tomatoes, mozzarella, grilled zucchini & parmesan.

Penne pestobasilicum, gedroogde tomaten, mozzarella, gegrilde courgette & parmezaan.

Beef Carpaccio & Truffe

Farfalles aux herbes,carpaccio de bœuf, pignons de pin, roquette & huile à la truffe.

Herb farfalle, beef carpaccio, pine nuts, arugula & truffle infused oil.

Kruidenfarfalle, rundercarpaccio, pijnboompitten, rucola & truffelolie.

Veggie "Green Side"

Lentilles beluga& rizsauvage, aubergines grillées, houmous, concombre, grenade & falafels.

Beluga lentils & wild rice, grilled eggplant, hummus, cucumber, pomegranate & falafels.

Belugalinzen & wilde rijst, gegrilde aubergine, hummus, komkommer, granaatappel & falafels.

Ceviche Crevettes & Mangue

Riz Jasmin au coco, ceviche de crevettes au citron vert, mangue fraîche, radis & coriandre.

Coconut Jasmine rice, lime marinated shrimp ceviche, fresh mango, radish & cilantro.

Kokos jasmijnrijst, ceviche van garnalen met limoen, verse mango, radijs & koriander.

Falafels & Lait de Coco Curry

Semoule épicée & raisins, mini falafels dorés, courgettes menthe, chou blanc & sauce tahini.

Spiced couscous & raisins, golden falafels, mint zucchini, white cabbage & tahini sauce.

Gekruide couscous & rozijnen, mini falafels, courgette met munt, witte kool & tahinisaus.

Nos assiettes "viande" 19.50 €
Our "meat" plates / Onze "vlees" schotels

- roastbeef, roquette & copeaux de parmesan
roast beef, rocket & parmesan shavings
roastbeef, rucola & parmezaanschilfers

- carpaccio de boeuf
beef carpaccio
carpaccio van rundvlees

- charcuteries & légumes du Sud
cold cuts & Southern vegetables
vleeswaren & zuiderse groenten

Nos assiettes "poisson" 20.75 €
Our "fish" plates / Onze "vis" schotels

- filet de bar pané au curry léger
pan-fried sea bass fillet with light curry
gebakken zeebaarsfilet met lichte curry

- duo de tartare de thon rouge & saumon
red tuna & salmon tartare duo
duo van tartaar van rode tonijn & zalm

- pavé de cabillaud, riz safrané
cod fillet, saffron rice
kabeljauwpavé, saffraanrijst

MORE CHOICES ON REQUEST

Nos assiettes "volaille" 19.50 €
Our "poultry" plates / Onze "gevogelte" schotels

- filet de poulet farci aux herbes
herb-stuffed chicken fillet
kipfilet gevuld met kruiden

- rôti de dinde, sauce moutarde
roast turkey, mustard sauce
gebraden kalkoen, mosterdsaus

Nos assiettes "mixtes" 23.50 €
Our "mixed" plates / Onze "gemengde" schotels

- assiettes mixtes terre-mer selon vos choix
mixed surf & turf plates of your choice
gemengde land-zee schotels naar keuze

Toutes nos assiettes sont servies avec pain & beurre, un féculent, légumes grillés, crudités et jeunes pousses.
All plates are served with bread & butter, a starch, grilled vegetables, raw vegetables and baby greens.
Alle schotels worden geserveerd met brood & boter, een zetmeelproduct, gegrilde groenten, rauwkost en jonge scheuten.

Nos buffets se veulent résolument innovants en matière de goût avec une tendance « Fusion Cooking ». De plus, chaque mois, nous mettons un buffet à l'honneur que nous vous proposons à 27.00 € desserts compris ! Nous pouvons bien sûr toujours adapter les buffets selon vos souhaits ou vous donner une offre sur mesure. 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.

Our buffets are resolutely innovative in terms of taste with a "Fusion Cooking" trend. Moreover, each month, we highlight a buffet that we offer at 27.00 € desserts included! We can of course always adapt the buffets according to your wishes or give you a tailor-made offer. Our buffets are beautifully presented on porcelain service, we can also provide tablecloths, plates and cutlery, glasses, ... upon simple request.

RAMA RAO
TRAITEUR

Onze buffetten zijn resoluut innovatief op het vlak van smaak met een «Fusion Cooking»-trend. Bovendien zetten we elke maand een buffet in de kijker dat we u aanbieden aan 27,00 € desserts inbegrepen! Wij kunnen de buffetten uiteraard altijd aanpassen aan uw wensen of u een offerte op maat bezorgen. Onze buffetten worden mooi opgemaakt op een porseleinen servies, wij kunnen u ook tafellakens, borden en bestek, glazen, ... op eenvoudig verzoek leveren.

6. BUFFETS FROIDS / COLD BUFFETS / KOUDE BUFFETTEN "FUSION COOKING"

BUFFET A - 26.00 € / PERS

Millefeuille aubergine & poulet tandoori, scampis coriandre, saumon fumé aneth, riz Basmati, lentilles.
Eggplant & tandoori chicken millefeuille, scampi skewers, smoked salmon, basmati, lentil salad.
Aubergine & tandoori kip millefeuille, scampispiesen, gerookte zalm, basmati, linzensalade.

BUFFET B - 25.50 € / PERS

Roastbeef basilic & parmesan, tartare de saumon, courgettes grillées, penne pesto, salade grecque.
Roast beef salad with basil & parmesan, salmon tartare, grilled zucchini, penne pesto, Greek salad.
Rosbiefsalade met basilicum & parmezaan, zalmtartaar, gegrilde courgette, penne pesto, Griekse salade.

BUFFET C - 26.50 € / PERS

Rouget confit provençal, choux blancs & poulet grillé, carpaccio de bœuf, penne & courgettes, roquette.
Red mullet fillet, white cabbage & grilled chicken, beef carpaccio, penne & grilled zucchini, arugula.
Rode mulfilet, witte kool & gegrilde kip, rundercarpaccio, penne & gegrilde courgette, rucola.

BUFFET D - 25.00 € / PERS

Poulet farci fines herbes, sauté de choux blancs, penne aux aubergines, salade de scampis, wok soja-poivrons.
Chicken breast stuffed with herbs, sautéed cabbage, penne with eggplant, scampi salad, soy wok.
Kipfilet gevuld met kruiden, gesauteerde kool, penne met aubergine, scampisalade, soja wok.

BUFFET F - 26.50 € / PERS

Roastbeef roquette & parmesan, brochettes de scampis, pommes rissolées, salade mozzarella, wok de volaille.
Roast beef arugula & parmesan, shrimp skewers, pan-fried potatoes, mozzarella salad, poultry wok.
Rosbief rucola & parmezaan, scampispiesen, gebakken aardappelen, mozzarella salade, gevogelte wok.

6. BUFFETS FROIDS / COLD BUFFETS / KOUDE BUFFETTEN "FUSION COOKING"

Buffet G - 26.95 € / pers

Mi-cuit de thon rouge sésame noir, carpaccio bœuf, farfalles tomates séchées, courgettes grillées, wok de légumes verts.
Red tuna mi-cuit with sesame, beef carpaccio, farfalle with semi-dried tomatoes, grilled zucchini, green vegetable wok.
Rode tonijn mi-cuit, rundercarpaccio, farfalle met gedroogde tomaten, gegrilde courgette, groene groenten wok.

Italien - 24.95 € / pers

Penne aubergines, carpaccio de bœuf, salade roquette/poire, tomates mozzarella, charcuteries & antipasti.
Penne with eggplant, beef carpaccio, arugula/pear salad, tomato mozzarella, cold cuts & antipasti.
Penne met aubergine, rundercarpaccio, rucola/peer salade, tomaat mozzarella, charcuterie & antipasti.

Froid Indien - 24.95 € / pers

Pilons de poulet Tandoori, coriandre, brochettes de scampis, riz sauté aux légumes, bar au curry Madras, salade de lentilles.
Tandoori chicken drumsticks, scampi skewers, vegetable rice, sea bass with Madras curry, lentil salad.
Tandoori kippenbouten, scampispiesen, groenten rijst, zeebaars met Madras curry, linzensalade.

Japonais - 29.95 € / pers

Nouilles Soba aux légumes, sashimi de thon rouge & saumon, edamame, algues wakame, tofu gingembre, gyoza.
Soba noodles, red tuna & salmon sashimi, edamame, wakame seaweed, ginger tofu, gyoza.
Soba noedels, tonijn & zalm sashimi, edamame, wakame algen, gember tofu, gyoza.

Buffet du Mois - 27.00 € / pers

Menu créatif du mois mis à l'honneur, desserts compris (minimum 10 personnes).
Creative highlight buffet of the month, desserts included (minimum 10 guests).
Creatief buffet van de maand in de kijker, desserts inbegrepen (minimum 10 personen).

Buffet Groupe - 33.00 € / pers

Pour 30+ pers : assortiment mixte de 10 plats différents (végétariens, viandes, poissons) + desserts.
For 30+ guests: mixed selection of 10 different dishes (vegetarian, meat, fish) + desserts.
Voor 30+ pers: gemengd assortiment van 10 verschillende gerechten (vegetarisch, vlees, vis) + desserts.

7. BUFFETS CHAUDS / HOT BUFFETS / WARME BUFFETTEN

BUFFETS CHAUDS THÉMATIQUES (Min. 20 pers.)
Comprend le matériel de service complet (Chafing dishes).
Includes full service equipment (Chafing dishes).
Inclusief volledige bedieningsuitrusting (Chafing dishes).

INDIAN - 29.50 €
Poulet tikka massala, scampis curry léger & coco, dahl lentilles, riz basmati.
Chicken tikka masala, scampi light curry & coconut, lentil dahl, basmati rice.
Kip tikka masala, scampi lichte curry & kokos, linzen dahl, basmati rijst.

THAI - 29.50 €
Bœuf curry rouge, poêlée de légumes au curry jaune, riz Basmati.
Beef red curry, chicken green curry, vegetable stir-fry yellow curry, basmati rice.
Rundvlees rode curry, kip groene curry, groentenwok met gele curry, basmati rijst.

CRÉOLE - 32.50 €
Vindaye de poisson & crevettes, beignets de viande, aloo faratas, samoussas légumes, achards.
Fish & shrimp vindaye, meat fritters, aloo faratas, vegetable samosas, achards.
Vis & garnalen vindaye, vleesbeignets, aloo faratas, groenten samosa's, achards.

ORIENT - 29.50 €
Hummus | Hoemoes | Hummus , Taboulé libanais | Libanese taboulé | Lebanese tabbouleh,
Feuilles de vigne | Gevulde druivenbladeren | Stuffed grape leaves, Falafels | Falafel | Falafel
Brochettes Taouk | Shish Taouk | Shish Taouk ,Brochettes Kafta | Kafta | Kafta skewers
Batata Harra, Pain pita | Pitabrood | Pita bread

BUFFET DU MONDE / WORLD - 36.00 €
Sélection mixte froids & chauds (Tikka Massala, roastbeef, penne, scampis).
Mixed selection cold & hot (Tikka Masala, roast beef, penne, scampi).
Gemengde selectie koud & warm (Tikka Masala, rosbief, penne, scampi).

RAMA RAO

TRAITEUR

YOUR COCKTAIL PARTY.

DELICIOUS FINGERFOOD FOR YOUR PRIVATE & CORPORATE EVENTS

8. COCKTAILS

COCKTAIL CLASSIQUE (2H) - 45.00 € / PERS (MIN. 50 P)

Coupe de Mousseux d'accueil, vins (rouge/blanc), eaux, jus, 6 zakouskis & verrines, décor floral, personnel (2 pers / 5h), service & logistique complète.

Welcome glass of sparkling wine, wines (red/white), water, juices, 6 zakouskis & verrines, floral decor, staff (2 pers / 5h), full service & logistics.

Welkomstglas schuimwijn, wijnen (rood/wit), water, sap, 6 zakouskis & verrines, bloemendecoratie, bediening (2 pers / 5u), volledige bediening & logistiek.

COCKTAIL LUXE (2H) - 55.00 € / PERS (MIN. 50 P)

Coupe de Champagne d'accueil, vin prestige, eaux, jus, 9 zakouskis & verrines raffinées, décor floral, service & logistique complète.

Welcome glass of Champagne, premium wine, water, juices, 9 luxury zakouskis & verrines, floral decor, full service & logistics.

Welkomstglas champagne, luxe wijnen, water, sap, 9 luxe zakouskis & verrines, bloemendecoratie, volledige bediening & logistiek.

FINGER FOOD & BITES (6-8 PCS/PERS)

FISH / POISSON / VIS

• Verrine de saumon fumé & avocat, sauce aigrelette **3.00 €/pc**
Smoked salmon & avocado verrine, sour cream sauce
Verrine van gerookte zalm & avocado, zure saus

• Ceviche de crevettes roses, avocats, coriandre fraîche **3.75 €/pc**
Pink shrimp ceviche, avocado, fresh coriander
Roze garnalenceviche, avocado, verse koriander

• Tartare de thon rouge sésame OU saumon grenade **3.75 €/pc**
Red tuna tartare with sesame OR salmon pomegranate
Rode tonijntartaar met sesam OF zalm granaatappel

• Brochettes de scampis aux fines herbes **3.50 €/pc**
Herb scampi skewers
Scampispiesen met fijne kruiden

• *Thon grillé sur petite brochette de bambou* ***3.00 €/pc***
Grilled Tuna on little bamboo skewer
Gegrilde tonijn op klein bamboespiesje

• *Tempura de crevettes, sauce aïoli et wasabi* ***3.00 €/pc***
Shrimp tempura, aioli and wasabi sauce
Garnalentempura, aioli- en wasabisaus

• *Mini blini crème ciboulette et oeufs de lompe* ***3.00 €/pc***
Mini blini with chive cream and lumpfish roe
Mini blini met bieslookroom en lompviseitjes

MEAT / VIANDE / VLEES

• Pilon de poulet tandoori, coulis de coriandre **2.75 €/pc**
Tandoori chicken drumstick, fresh coriander coulis
Tandoori kippenboutje, verse koriandercoulis

• Verrine tataki de bœuf, légumes croquants & soja **3.75 €/pc**
Beef tataki verrine, crunchy vegetables & soy sauce
Rundertataki verrine, knapperige groenten & sojasaus

• Assortiment Samosas chauds (végétariens & viande) **4.75 €/pc**
Hot Samosa's assortment (vegetarian & meat)
Warme Samosa's assortiment (vegetarisch & vlees)

• Mini millefeuille de poulet tandoori & fromage de chèvre **3.00 €/pc**
Mini tandoori chicken & goat cheese millefeuille
Mini millefeuille van tandoorikip & geitenkaas

• Brochettes de poulet à la marocaine **3.00 €/pc**
Moroccan style chicken skewers
Kipspiesen op Marokkaanse wijze

FINGER FOOD & BITES (6-8 PCS/PERS)

VEGGIE / VÉGÉTARIEN / VEGETARISCH

• Milieu de table de houmous, pain libanais huile d'olive vierge **9.50 €/pc**
Hummus table centerpiece, Lebanese bread, virgin olive oil
Centerpiece houmous, Libanees brood, olijfolie extra vierge

• Assortiment de mini quiches variées en bouchées **4.00 €/pc**
Assorted mini quiche bites (vegetarian)
Assortiment mini quiches in hapjes (vegetarisch)

• Mini sandwiches tendres type pain surprise ***2.50 €/pc***
Assorted soft mini sandwiches (surprise bread style)
Zachte mini sandwiches assortiment (verrassingsbrood)

• Brochettes de légumes grillés ***3.00 €/pc***
Grilled vegetable skewers
Gegrilde groentespiesen

• Milieu de table dips de légumes OU cubes de fromages (5p) ***9.50 €/pc***
Table centerpiece vegetable dips OR cheese cubes (5p)
Centerpiece groentendips OF kaasblokjes (5p)

DESSERT / NAGERECHT

• Assortiment de verrines sucrées & macarons ***5.50 €/pc***
Sweet verrines & macarons assortment
Assortiment van zoete verrines & macarons

BOISSONS, VINS & CHAMPAGNES

Drinks, Wines & Champagnes / Dranken, Wijnen & Champagnes

		PRIX H.TVA
Eaux & Softs au Litre	Eaux minérales & boissons rafraîchissantes en bouteille Mineral waters & soft drinks *Mineraalwater & frisdranken*	**6.00 € / btle**
Vin Rouge ou Blanc 75cl	Sélection maison de vin rouge ou blanc (bouteille de 75 cl). House selection of red or white wine (75 cl bottle). *Huisselectie van rode of witte wijn (fles van 75 cl).*	**16.50 € / btle**
Cava Maison 75cl	Cava sélection maison (bouteille de 75 cl). House selection Cava (75 cl bottle). *Huisselectie Cava (fles van 75 cl).*	**20.00 € / btle**
Champagne Virginie T. 75cl	Champagne maison "EQUILIBRE" 1er cru House Champagne "EQUILIBRE" 1er cru *Huisselectie Champagne "EQUILIBRE" 1er cru*	**42.00 € / btle**
	Cuvée d'exception en partenariat exclusif avec la Maison Virginie T. Exceptional cuvée in exclusive partnership with Maison Virginie T. *Exclusieve cuvée in partnerschap met Huis Virginie T.*	**ON DEMAND**

• Pour vos événements d'exception, découvrez notre partenariat prestigieux avec la **Maison de Champagne Virginie T.** (gamme complète disponible sur demande).
• For your prestigious events, discover our exclusive partnership with Champagne Virginie T. (full range available upon request).
• *Ontdek voor uw exclusieve evenementen ons partnerschap met Champagne Virginie T. (volledig assortiment op aanvraag).*

DESSERTS

- Salade de fruits frais 5.50 €
Fresh fruit salad / Verse fruitsalade

- Crème brûlée à la vanille 5.50 €
Vanilla crème brûlée / Vanille crème brûlée
origine Madagascar, Réunion ou Tahiti suivant arrivage

- Crème brûlée aux fruits des bois 5.50 €
Wild berry crème brûlée / Bosvruchten crème brûlée

- Mousse au chocolat 5.50 €
Chocolate mousse / Chocolademousse

. Verrine de mascarpone aux myrtilles et crumble de spéculoos 5,50 €
Blueberry & Speculoos Crumble Mascarpone Verrine
Verrine van mascarpone met bosbessen en speculaascrumble

- Mousse de mascarpone aux fruits des bois 5.50 €
Mascarpone mousse with wild berries / Mascarponemousse met bosvruchten

- Tartelette aux fruits 6.00 €
Fruit tartlet / Vruchtentaartje

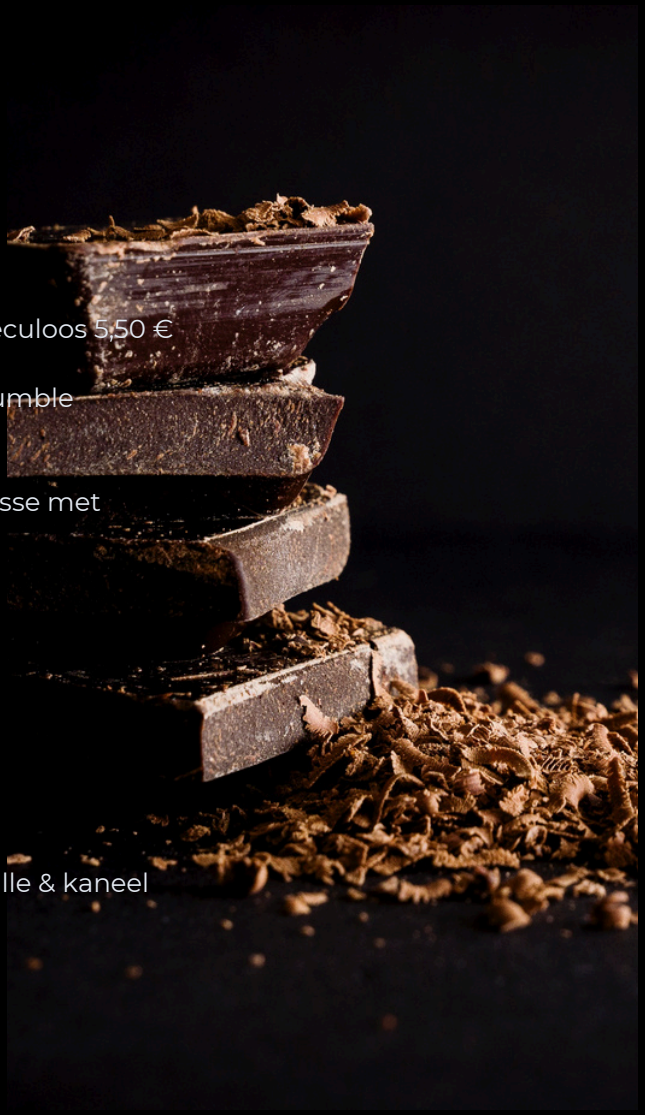
- Assortiment de mignardises fines 6.00 €
Fine pastry assortment / Assortiment fijne zoetigheden
(3 pp.)

- Crème de riz à la vanille & cannelle 4.50 €
Vanilla & cinnamon rice pudding / Rijstpudding met vanille & kaneel

- Bavarois au spéculoos 4.50 €
Speculoos bavarois / Speculoosbavarois

- Javanais 4.50 €
Javanese cake / Javanais

- Mini moelleux au chocolat 4.50 €
Mini chocolate lava cake / Mini chocolade moelleux



ORDERS

ONLINE & DIRECT ORDERING

Place your orders online at www.ramarao.be ordirectly via email at sales@ramarao.be

EVENT QUOTES

Fill out our online quote requestform at www.ramarao.be for tailored catering solutions.

ORDER DEADLINES

Please ensure all orders are placed the day before,by 2:30 PM at the latest.

PRIVILEGE NEWSLETTER

Subscribe at www.ramarao.be to receive seasonal news and exclusive offers.

PRICING & DELIVERY TERMS

All prices are exclusive of VAT. Delivery fee: €20.00 in Brussels.

For over 20 years, major European institutions, embassies, corporate firms, and cultural partners have trusted our catering EXCELLENCE

PARTNERS & REFERENCES

Représentation permanente de la France auprès de l'UE / Académie royale des Sciences, des Lettres & Beaux-Arts / UIC / CEPS / Petercam / SPX Corporation / Skadden / European Liberal Democrats / Spadel / EUROCONTROL / Beci / FIEC / DIAMANT Brussels / Arcturus Group / CPIV / Carrier / Endress+Hauser / CEPI / EFPIA / Parlement francophone bruxellois / European Defence Agency / Mindshare / FEVE / TETRADE Consulting / Service Laïque de Coopération au Développement / SERVCORP / SNC-Lavalin / Théâtre 140 / Couleur Café Festival / Bruxelles Environnement / MCI Group / CER / APCO Worldwide / AmCham Belgium / AMGEN / Amice / Belgacom / ARC Transistance / BCG / Assar Architects / Biopolymer International / Pierre Marcolini Brussels / RBS / Cushman & Wakefield / Parti Socialiste / Febelfin / Hogan Lovells / Cefic / DLA Piper / NIBC Direct / PSE / BSCI / Zetes / Clifford Chance / Edana / CHU Saint-Pierre / Banque de La Poste / EFTA / Godiva Belgium 1926 / EREC / ESICM / CNRS / Mouvement Réformateur / Quick / Eucomed / EuropaBio / UITP / Goethe-Institut / Eurometaux / BNP Paribas Fortis / IRU / Groupe PPE / ILSI Europe / Johnson & Johnson / St. Jude Medical / EPC / Embassy of India

RAMA RAO

TRAITEUR

Chaussée de La Hulpe 226 - 1170 Brussels - 02 /378 00 46 - sales@ramarao.be