

COVID-19 : À SITUATION EXCEPTIONNELLE, SOLUTION D'EXCEPTION !



LE GREENZ BIOBAR LIVRE CHEZ VOUS !

BIO
LOCAL
DE SAISON

Le Greenz BioBar ferme ses portes jusqu'à nouvel ordre. La cuisine respectueuse, c'est aussi protéger tout un chacun. Vous allez nous manquer !

! NOUVEAU ! LIVRAISONS AUX PARTICULIERS

Afin de vous permettre de garder une alimentation saine et durable, vitaminée, colorée, de qualité bio et variée, **ON VOUS PROPOSE DES LIVRAISONS GREENZ !** Ça devrait vous aider à mettre en place vos repas pour les prochaines semaines.

COMMENT ÇA MARCHE ?

- » Prenez note des modalités reprises dans les 3 tableaux ci-dessous.
- » Commandez pour un minimum de 40€ dans notre formulaire en ligne.
- » Le paiement se fait au moment de la livraison via l'application PAYCONIC ou via l'appli de votre banque (paiement sans contact)

1. Horaire des livraisons

- » LUNDI : entre **14H** et **16H**
- » JEUDI : entre **14H** et **16H**

NB : Nous ne pouvons vous donner une heure indicative plus précise pour la livraison. Merci de vous assurer qu'il y aura toujours qqn sur place dans le créneau horaire, pour réception et payer la livraison.

2. Timing de commandes

Pour être livré le ... → Commandez avant le...

- » LUNDI → Dimanche **17H** max
- » JEUDI → Mercredi **12H** max

3. Prix des livraisons

- » **5 €** livraison à Uccle, Forest, Saint Gilles et Ixelles + Avenue Louise 1000 BXL.
- » **7,5 €** livraison dans toute autre commune
- » **GRATUIT** pour enlèvement à **NI-VELLES**, chez Charlotte et Vincent entre 17H et 19H

N.B: Nos livraisons en Business Lunch en entreprise sont maintenues :
Consultez le catalogue "Du Bio au Boulot" et envoyez-nous vos commandes à J-1 avant 11H

Vous avez un magasin d'alimentation? Nous vous livrons les produits prêts à être installés dans vos rayons :
Contactez-nous vite !

Questions ? Contactez l'adresse suivante : greenzbiobar@gmail.com

AU MENU

▼ REPAS UNIQUE ▼

Conditionnés dans des bols en carton à usage unique

Peas and love 🌱🌾🌿

300g - DLC 3 jours - 7,50 €

Duo de haricot rouge et fève de soja avec patate douce, panais et chou vert et vinaigrette gravelax (moutarde en grains).
Délicieux froid ou réchauffé.

Allergènes : Soja, moutarde



Goat cheese bulgur 🌿

300g - DLC 3 jours - 7,50 €

Boulgour épicé à la chermoula, avec fromage de chèvre, olives noires, chiogga rôtie et pesto Greenz aux noix. Délicieux froid ou réchauffé.

Allergènes : Lactose, gluten

Coco Rice 🌱🌾🌿

300g - DLC 3 jours - 7,50 €

Trio pâtes « graines de melon », lentilles Beluga et riz basmati, accompagné de dés de céleri rave et chou rouge en pickels, confiture d'oignon et vinaigrette au lait de coco. Délicieux froid ou réchauffé

Allergènes : Gluten, céleri, sésame



Bologreenz 🌱🌿🌾

300g - DLC 3 jours - 7,50 €

Pâtes vegan à la bolognèse au seitan maison et oignons croquants. Délicieux froid ou réchauffé

Allergènes : Gluten

Cesar Salad & Pasta

300g - DLC 3 jours - 8,50 €

Poulet grillé, parmesan, oignons caramélisés, cacahuètes grillées, pâtes au pesto de saison, carottes râpées et autres crudités de saison

Allergènes : Gluten, arachide



Vegan Bowl 🌱🌿🌾

300g - DLC 3 jours - 8,50 €

Tofu laqué, duo riz basmati et lentilles beluga, carotte rôties, jeunes épinards et cacahuètes grillées

Allergènes : Soja, arachide, sésame

Veggie Bowl 🌿

300g - DLC 3 jours - 8,50 €

Feta au thym, boulgour épicé aux olives noires, panais et patate douce rôtis, houmous de potimarron grillé, salade verte de saison et pickels de carotte et de chou

Allergènes : Gluten



AU MENU

▼ C'EST L'HEURE DE L'APERÔ ▼

Houmous classique

170g en bocal - DLC 21 jours - 4,50 €

Houmous de lentilles

170g en bocal - DLC 21 jours - 4,50 €

Houmous de potimarron rôti

170g en bocal - DLC 21 jours - 4,50 €

Pesto Greenz de saison

170g en bocal - DLC 21 jours - 5 €



▼ UN PEU DE DOUCEUR ▼

Tiramisu au speculoos maison 𐀀 𐀀

DLC 5 jours - 4 €

Mousse au chocolat 𐀀

DLC 5 jours - 3,50 €

Mousse au chocolat vegan 𐀀 𐀀

DLC 5 jours - 3,50 €

Brownie aux noix 𐀀

DLC 4 jours - 4 €

Blueberry Muffin 𐀀

DLC 4 jours - 3 €

Vegan Banana Muffin 𐀀 𐀀

DLC 4 jours - 3 €



▼ DE QUOI COMPOSER VOS REPAS ▼

Soupe fraîche

1 litre en poche sous-vide - DLC 6 jours - 8€

Lundi, mardi et mercredi : Potage de carotte et potimarron

Jeudi et vendredi : Potage aux poireaux << Façon grand-mère >>

Bulgur épicé aux olives noires

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€

Carottes rôties

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€

Navet << boule d'or >> rôti

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€

Duo de haricot rouge et fève de soja

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€

Avec vinaigrette légèrement sucrée-salée avec moutarde en grain

Bologreenz

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€

Recette vegan de pâtes la bolognese au seitan maison

Patates douces rôties

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€

Panais rôti

600g en poche sous-vide - DLC 4jours - 11€



SANS LACTOSE



VEGAN



VÉGÉTARIEN



SANS GLUTEN

Vous êtes allergiques ou avez des intolérances alimentaires? Comptez sur nous pour vous orienter vers les plats créés pour vous!