

Apus - Catering

← → ↺

Q https://

APUS

Je te propose qu'on décide ensemble de la page d'accueil, qui va déterminer le concept du site et l'ambiance générale

Infos pratiques dans le footer, pour les avoir d'un coup d'oeil

APUS & Les Cocottes Volantes
Place Maurice Van Meenen, 36
1060 Saint-Gilles
"à côté et en haut de la maison communale, en face du bar Moeder Lambic"

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h.

☎ 0 484622342

✉ mail@mail.fr

f i t

Plusieurs possibilité pour l'ouverture du menu burger :
Slide de haut en bas
Slide de droite à gauche
Intégralité de l'écran
1/3 de l'écran

×

À table

Catering

Qui sommes nous ?

Les amis d'Apus

Contact

Mentions légales

Crédits

f i t

×

À table

Catering

Qui sommes nous ?

Les amis d'Apus

Contact

f i t

Mentions légales

Crédits

×

À table

Catering

Qui sommes nous ?

Les amis d'Apus

Contact

Mentions légales

Crédits

f i t

Je trouve ça bien que l'intitulé reste "À table"

Chez APUS tout est fait maison, végétarien et de saison. Nous cuisinons à partir d'ingrédients alimentaires bio non transformés, complétés de produits bio et locaux. Nous préférons les légumes oubliés, cabossés, et bicornus et on se méfie de ceux à la plastique trop lisse, brillante et collante. Nous les soignons et ainsi nous prolongeons leur durée de vie. Ils deviennent les pièces maîtresses de nos créations et les ambassadeurs de " Rien ni personne n'est à jeter ".

Remontée flux instagram, aperçu des plats

Apus – Catering

← → ↺ 🔍 https://

☰

APUS

☰

CATERING

Tous nos plats sont confectionnés dans notre atelier, à partir d’inwendus alimentaires non transformés bio et complétés de produits frais, bio, locaux et de saison. Nous vous proposons 3 formules : buffet, walking dinner ou lunchbox. Nos préparations sont servies dans une vaisselle réutilisable en émail, des bocaux en verre consignés ou, le cas échéant, dans des emballages recyclés et compostables.

Livraison

Nous vous livrons à vélo à bord du Pic-Vert et si le timing est serré en cuisine, nous confions vos livraisons à Dioxide de gambettes, Molenbike, HushRush ou Urbike selon leurs disponibilités. La livraison est à 15€ sur Bruxelles centre et ses communes alentours. Prévenez-nous au moins 24h à l’avance sinon les vélos ne seront pas dispos et on préfère éviter la voiture pour nos livraisons.

Menus

Formule Cigogne

Buffet mezza ou lunchbox mezza (salé + sucré = 15€ / pers.)

Servis dans des saladiers en émail, un assortiments d’un plat cuit gourmand, 2 salades mi-cru-mi-cuit, 3 tartinades, un p’tit truc en plus (beignet ou croquette ...), du pain bio, salade verte avec graines et herbes aromatiques

12 €

Formule Pélican

Buffet walking dinner ou lunchbox walking dinner (salé + sucré = 13€ / pers.)

Nous vous proposons également des desserts à 3€ / pers (chocolat café, amande citron, châtaigne amande, noisette, coco orange, vanille cannelle, fondant aux pommes ...) ... et des boissons chaudes et froides maison à 2€ / pers.

10 €

Formulaire de commande en ligne

Nom et Prénom du Contact

Email

Téléphone

Société

N° de TVA

Adresse de facturation

Mode de pick-up :

Retrait sur place

Livraison

Date de service souhaitée :

/ /

Service sur place

Sélectionner ma formule – Se référer [ici](#) pour plus d’indications

Formule...

Formule buffet mezza

Lunchbox mezza

Formule buffet walking dinner

Lunchbox walking dinner

Précisions particulières (allergènes...)

Envoyer ma demande

Peut être ouvert en dropdown, pas forcément visible d’emblée

Champ contextuel en fonction du mode de pick-up choisi -->

Retrait sur place

Heure de retrait chez Apus : / /

Livraison

Heure de livraison : / /

Adresse

Facebook

Instagram

TikTok

Attention à la superposition texte image / il faut que ça reste lisible

Alternative à mon questionnaire sur la page précédente. Ici les prix sont beaucoup plus mis en valeur. J’ai pensé que la page catering était davantage une prestation commerciale qu’une présentation générale des plats, contrairement à la page À table. Question : Applique t’on ce procédé partout ou reste t’on sur un prix discret ?

Apus – Qui sommes-nous ?

← → 🔍 https://

APUS

Grille éclatée avec superpositions images et insertion de texte ?

QUI EST APUS ?

La famille du martinet en latin, APUS est un oiseau migrateur qui hiverne au Congo et passe presque toute sa vie dans les airs. Éternel voyageur, il relie ainsi Bruxelles à Kinshasa. Sage et bienveillant, il prend Cocotte sous son aile pour lui faire parcourir le ciel puisqu'elle ne sait pas voler.

Sain & Généreux

Apus & les Cocottes volantes propose une cuisine vitaminée, équilibrée et diversifiée, à base de produits bio, qui tient compte des régimes sans gluten, sans lactose et/ou vegan, sans négliger plaisir, saveurs et gourmandise. Nous faisons le pari de faire aimer les légumes à tous ceux qui les trouvent fades ou ennuyeux, y compris les enfants.

ART en Cuisine

Apus & les Cocottes volantes développe une cuisine intuitive qui revendique l'adaptabilité et la créativité, en incitant à « se débrouiller » avec ce qui est disponible. Ainsi nos recettes évoluent sans cesse et nous prenons davantage de plaisir en cuisine.

Ethique

Chaque semaine nous partageons nos invendus avec des occupations temporaires et cuisinons une fois par mois pour des associations d'aide alimentaire. APUS & Les Cocottes Volantes c'est aussi un projet d'insertion socio-professionnelle qui tout bientôt va former et accompagner des personnes fragilisées peu ou pas reconnues dans notre société, des demandeurs d'emploi en situation de handicap. La devise chez nous est : " Rien ni personne n'est à jeter ".

Ensembles

Apus & les Cocottes volantes propose une cuisine vitaminée, équilibrée et diversifiée, à base de produits bio, qui tient compte des régimes sans gluten, sans lactose et/ou vegan, sans négliger plaisir, saveurs et gourmandise. Nous faisons le pari de faire aimer les légumes à tous ceux qui les trouvent fades ou ennuyeux, y compris les enfants.

L'Équipe

Diaporama défilant pour présenter l'équipe

Charlotte Lambertini

Charlotte Lambertini a étudié les arts appliqués, l'Ortho-bionomy et l'herboristerie à Bruxelles. En 2009, c'est un comptoir traiteur sur Paris et char de cap et de vie. Des années riches d'expériences et d'apprentissage lors desquelles elle en apprend sur le métier responsable. En 2017, elle revient à Bruxelles avec l'envie concrète de créer un projet social de restauration en alimentation durable. En 2018, elle crée " Les Cocottes Volantes ", une cantine itinérante à bicyclette qui livre des plats végétariens à partir d'invendus bio pour des événements artistiques, culturels et kidsfriendly. En 2020, elle ouvre son comptoir traiteur au numéro 36 de la place Maurice van Meenen à Saint-Gilles et s'entoure d'une chouette équipe pour relever le défi.

Je propose une icône / picto pour afficher/masquer la bio, histoire de ne pas monopoliser un espace de texte qui à mon avis va être variable selon les collaborateurs

APUS & Les Cocottes Volantes

Place Maurice Van Meenen, 36

1060 Saint-Gilles

"à côté et en haut de la maison communale, en face du bar Moeder Lambic"

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h.

☎ 0 484622342

✉ mail@mail.fr

Apus – Les amis d'Apus

← → ↺

Q https://

☰

APUS

☰

Photos d'en-tête avec titre
superposition d'images et texte ?

LES AMIS D'APUS

Nos fournisseurs d'invendus alimentaires

Nous préférons les légumes oubliés, cabossés, et biscornus et on se méfie de ceux à la plastique trop lisse, brillante et collante. Nous les soignons et ainsi nous prolongeons leur durée de vie. Ils deviennent les pièces maîtresses de nos créations et les ambassadeurs de " Rien ni personne n'est à jeter ".

Logos des fournisseurs. Pour l'instant il n'y en a que deux mais peut être à terme diaporama défilant ?

The Barn bio market St Gilles
et Etterbeek

Sequoia Louise et Jourdan

Nos Producteurs

Texte de presentation
lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit, sed do eiusmod tempor incididunt ut labore et dolore magna aliqua. Ut enim ad minim veniam, quis nostrud exercitation ullamco laboris nisi ut aliquip ex ea commodo consequat. Duis aute irure dolor in reprehenderit in voluptate velit esse cillum dolore eu fugiat nulla pariatur. Excepteur sint occaecat cupidatat

Diaporama défilant des
producteurs avec photos

The Barn bio market st Gille et
Etterbeek

Sequoia Louise et Jourdan

The Barn bio market st Gille et
Etterbeek

Sequoia
Louise et

Ils nous font confiance

Aussi divers que variés ! Du service pédiatrique du CHU Saint-Pierre aux univers alternatifs, militants, artistiques et / ou culturels de la scène bruxelloise..., APUS & les cocottes volantes est fier de présenter chacun de ses partenaires.

Diaporama défilant des
clients avec logos

The Barn bio market st Gille et
Etterbeek

Sequoia Louise et Jourdan

The Barn bio market st Gille et
Etterbeek

Sequoia
Louise et

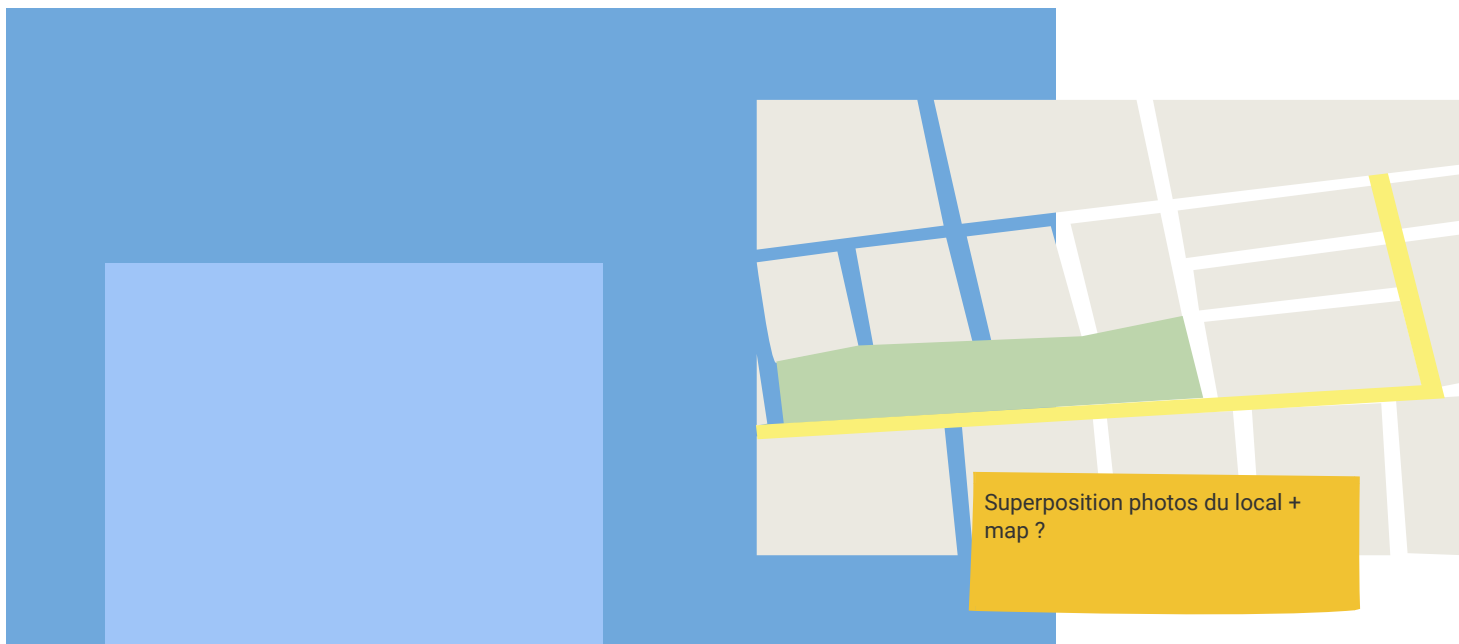
APUS & Les Cocottes Volantes
Place Maurice Van Meenen, 36
1060 Saint-Gilles
"à côté et en haut de la maison communale,
en face du bar Moeder Lambic"

Horaires d'ouverture
Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h.
☎ 0 484622342
✉ mail@mail.fr

Facebook

Instagram

Twitter



APUS & Les Cocottes Volantes
Place Maurice Van Meenen, 36
1060 Saint-Gilles

"à côté et en haut de la maison communale, en face du bar Moeder Lambic"

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h.

☎ 0 484622342 ✉ mail@mail.fr

APUS & Les Cocottes Volantes
Place Maurice Van Meenen, 36
1060 Saint-Gilles

"à côté et en haut de la maison communale,
en face du bar Moeder Lambic"

Horaires d'ouverture

Du lundi au vendredi de 11h30 à 15h.

☎ 0 484622342

✉ mail@mail.fr

