



De Chef stelt voor / Le chef propose:

Traiteurdienst / service traiteur

Al deze prijzen zijn meeneem prijzen (exclusief kok & dienst), exclusief 6% btw voor voeding, 12% voor eten met dienst & de dienst en 21% voor drank & materiaal.

Koude voorgerechten:

- Sashimi van verse zalm, krokante sesam en dille € 13,20
- Slaatje van grijze garnalen met avocado en appel zure room en dille 14,15
- Waaier van bresaola met fijne groentjes, ricotta, geparfumeerd met koriander € 14,00
- Vitello tonato met appelkappertjes en gemarineerde zuiderse groenten 14,00
- Tataki van tonijn, appel en avocado, dressing van rode ui, gember en witte balsamico € 15,00
- Sauté van Sint Jacobsvruchten, zalfje van geitenkaas, fruitige vinaigrette met vlierbloesem en € 15,00
- Gebakken zeebaars met slaatje van avocado, tomaat, dressing van koriander en aalbessen € 15,00
- Terrine van verse ganzenlever met een konfijt van appeltjes, brioche met appelconfituur € 16,00
- Slaatje van canadese kreeft, prei en avocado, met een dressing van citrus en verse kruiden € 27,50
- Kreeft "belle-vue" € 27,50 (+21% btw)

Soep

- Asperge velouté € 4,50
- Veloute van pompoen € 4,00
- Veloute van Brie en paprika € 4,95
- Oosterse rijstnoedelsoep met verse koriander & basilicum € 4,95
- Bisque van Canadeese kreeft € 6,95

Visgerechten: (voorgerecht/hoofdgerecht)

- Oosterse rijstnoedelsoep met kortgebakken tijgergarnaal verse koriander & basilicum € 9,00
- Ravioli van kreeft en kingcrab, fijne groentjes en basilicum € 15,00/ € 21,00
- Gebraden goudbrasem, chutney van kerstomaat & olijf, Richard en zacht gegaarde prei € 15.10/22,65
- Nage van mosseltjes en goudbrasem met krokante groenten citroengras en dragon € 15.10/22,65
- Zeebaars met een risotto van fijnegroentjes, citroengras en cocosmelk 15.10/22,65
- Gebraden kabeljauw met een romige jus van shiitake en een parfum van witte truffel € 15.10/22,65
- Jonge tarbot met een zalfje van zandwortel, steranijs, blanke botersaus en dragon € 17,00/24,55
- Gebraden Sint Jacobsvrucht met kaviaar van aubergines, courgettes en verse dragon € 16.05/23,60
- Soepje van zeetong filets met asperges, jonge uitjes en tomaat € 17,00/24,55
- Paupiette zeetong, kaviaar van aubergines, scheermesjes fijne groentjes en luchtige mousseline met basilicum en halfgedroogde tomaat € 17,00/24,55
- Pot-au-feu van kreeft € 30,00 (+21% btw)

Elk menu wordt samengesteld in samenspraak met de klant, alle prijzen zijn afhaalprijzen zonder dienst of bereiding ter plaatse

De prijzen van de voeding zijn exclusief 6% BTW voor levering zonder dienst, exclusief 12% Btw voor levering van voeding met dienst en de dienst, dranken en materiaal exclusief 21% btw

Vleesgerechten:

- Opgevlude hoevekip met zuiderse groenten en verse dragon € 15,00
Zacht gegaarde Mechelse koekoek romige knolselder tuinbonen en jus van morieljes 16,50
Gegrilde jonge eend met een zalfje van flespompoen, jus van jostabessen, mango en paprika € 17,00
Gegrilde jonge eend met een zalfje van zandwortel seizoensgroenten, emulsie van shiitake € 17,00
Opgevlude kwartel met champignons, romige jus van morieltjes € 19,00
Gebraden melkkalf met asperges en jus van morieltjes € 19,00
Gebraden lamsnootjes met zuiderse geuren, zalfje van aubergines, gratin van courgettes € 21,70
Duo van zacht gegaard Pata negra, beukezwammen, parfum van witte truffel € 21,70
Gebraden kalfszwezeriken met gebraiseerd witloof en saus met witte truffel € 23,60
Gebraden duif uit "Anjou", met een jus van sjalot en een stoofpotje van seizoengroenten € 25,00
Gebakken kalfszwezerik en jonge duif uit Anjou, jus van morieljes, sauté van seizoengroenten € 26,00
Zacht gegaarde rugfilet van hert, saute van seizoensgroenten, jus an jostabessen € 24,00
Gebraden fazant, witloof, knoleldermousse en gebonden braadjus (vanaf 15/10) € 21,00
Gebraden grijze patrijs, saute van champignons, witloof en veenbessen € 36,00

Dessert

- Fantasie van huisgemaakte chocolademousse € 4,75
Panna-Cotta van vanille met confijt van appel, speculaas en zoute caramel € 5,50
Moelleux van chocolade met luchtige room € 6,25
Fijn appel krokantje met luchtige room € 6,25
Suikertaart met zure room € 6,25
Clafoutis van rode vruchten € 6,25
Individuele taartje van chocolade en caramel € 6,25
Fantasie van witte chocolade, framboos en yoghurt 8,00
Tarte tatin van vijgen en citrus met een sorbet van ijzerkruid € 8,00 (indien voorradig)
Gekarameliseerde ananas met vanille uit Thailand, geparfumeerd met **cassis** € 8,50
Assortimentenbordje € 8,95
Ijstaarten / ijslam € 6,00 (dessert + ijslam = prijs dessert + 2,75 pp)
Kaasbordje € 8,25

Koffie met versnappering € 2,44 pp

Tafelbroodjes € 0,35/stuk

Elk menu wordt samengesteld in samenspraak met de klant, alle prijzen zijn afhaalprijzen zonder dienst of bereiding ter plaatse

De prijzen van de voeding zijn exclusief 6% BTW voor levering zonder dienst, exclusief 12% Btw voor levering van voeding met dienst en de dienst, dranken en materiaal exclusief 21% btw

Feestmenu 3 gangen (comunie, lentefeest,...) vanaf € 42,50 p.p.

Omvat:

3 hapjes, 2 broodjes, voorgerecht of soep, hoofdgerecht en dessert zie lijst hierboven (naar gelang de gekozen gerechten kunnen er supplementen bij gerekend worden) exclusief dienst & kok.

Feestmenu 4 gangen (comunie, lentefeest,...) vanaf € 55,00 p.p.

Omvat:

3 hapjes, 2 broodjes, koud voorgerecht, warm voorgerecht of soep, hoofdgerecht en dessert zie lijst hierboven (naar gelang de gekozen gerechten kunnen er supplementen bij gerekend worden) exclusief dienst & kok.

Kindermenu (comunie, lentefeest,...) vanaf € 17,50 p.p.

Omvat:

2 hapjes, 1 broodje, soep of voorgerecht, hoofdgerecht en dessert te bespreken

Hapjes

Koude hapjes in glaasjes geassorteed € 2,10 stuk

Warme hapjes geassorteed € 2,35 stuk

Elk menu wordt samengesteld in samenspraak met de klant, alle prijzen zijn afhaalprijzen zonder dienst of bereiding ter plaatse

De prijzen van de voeding zijn exclusief 6% BTW voor levering zonder dienst, exclusief 12% Btw voor levering van voeding met dienst en de dienst, dranken en materiaal exclusief 21% btw

Personeel

(Met dienst bedraagt het btw tarief 12% op het eten en de dienst)

- o Personeel voor keuken (1 persoon per 20 gasten) € 25,00 per uur/persoon
(min 4 uur)
- o Personeel bediening (1 persoon per 12 personen) € 25,00 per uur/persoon
min 4 uur)

Diverse & Materiaal

- o Huur hoge receptietafel met aangepaste tafelrok en nap € 18,00
- o Huur tafel 6 personen met tafelrok (wit, 180 op 60) € 15,00
- o Huur nap wit voor tafel 180 op 60 € 6,00
- o Huur rotanstoel € 3,50
- o Huur zwarte lederen stoel € 5,00
- o Servetten wit (idem nap) € 1,00
- o Huurprijs glazen, bestek, borden vuil terug € 0,25/stuk
- o Montage & opstelling buffet, hapjes ass., mini dessertjes € 25,00
- o Afbreken buffet, hapjes,... € 25,00
- o Teruggave vuil potjes, glaasjes, schoteltjes van hapjes, mini dessertjes
€ 0,10/stuk
- o Warme luchtoven 4 niv Barscher € 45,00
- o Party tent 4x8 meter € 99,00
 - Gemonteerd € 135
- o Terraswarmer (gas inbegrepen) € 65,00
- o Transport te bepalen
- o Ander materiaal op aanvraag...

Forfaitprijs voor al het materiaal vuil terug (borden, glazen, bestek, tafels, nappen, stoelen,..)

€ 10,00/pp

Elk menu wordt samengesteld in samenspraak met de klant, alle prijzen zijn afhaalprijzen zonder dienst of bereiding ter plaatse

De prijzen van de voeding zijn exclusief 6% BTW voor levering zonder dienst, exclusief 12% Btw voor levering van voeding met dienst en de dienst, dranken en materiaal exclusief 21% btw