



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.

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 geassorterd

€ 2,10stuk

Warme hapjes geassorterd

€ 2,35stuk

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

Koude voorgerechten:

- Sashimi van verse zalm en tonijn, krokante sesam en dille € 13,20
Terrine van verse ganzenlever met een konfijt van appeltjes, brioche met appelconfituur € 16,00
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
Slaatje van Belgische asperges met sashimi van zalm kerstomaat en dragon € 14,15
Sauté van Sint Jacobsvruchten, fruitige vinaigrette met vlierbloesem en fijne kruiden € 14,60
Gebakken zeebaars met slaatje van avocado, tomaat, dressing van koriander en aalbessen € 14,15
Waaier van Belgische asperges, gerookte zalm en lichte boterjus en bieslook 14,15
Kortgebakken reuzengarnaal met schuimpje van geitenkaas, Belgische asperges en basilicum € 14,60
(kreeft + € 5,50)
Slaatje van canades kreeft met een dressing van citrus en verse kruiden € 27,35
Zacht gegaard kreeft met een slaatje van prei, groene uitjes en tomaat, bieslookdressing en groene linzen € 27,35
Kreeft "belle-vue" € 27,00 (+21% btw)

Soep

- Oosterse rijstnoedelsoep met verse koriander & basilicum € 4,25
Bisque van Canadeese kreeft € 6,95
Asperge velouté € 4,00
Veloute van pompoen € 4,00
Veloute van Brie en paprika € 4,00

Visgerechten: (voorgerecht/hoofdgerecht)

- Oosterse rijstnoedelsoep met kortgebakken tiggergarnaal verse koriander & basilicum € 9,00
Ravioli van kreeft en kingcrab, fijne groentjes en basilicum 18,00
Gebraden goudbrasem, chutney van kerstomaat en 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
Risotto van zeebaars, fijne groentjes, citroengras en cocosmelk € 15.10/22,65
Gebraden zonnevis met een stoofpotje prei, chinese kool en shiitake, lichte curry en een emulsie van groene kruiden € 17,00/24,55
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:

- Opgevulde hoevekip met zuiderse groenten en verse dragon € 17,45
Zacht gegaarde Mechelse koekoek saute van seizoenegroenten infuus van Omer bier 17,40
Zacht gegaarde Mechelse koekoek romige knolselder tuinbonen en jus van morieljes 17,40
Gegrilde jonge eend met een zalfje van flespompoe, jus van jostabessen, mango en paprika € 18,40
Gegrilde jonge eend met een zalfje van zandwortel seizoenegroenten, emulsie van shiitake € 18,40
Gelakte kwartel met saute van rijstvermicelli, citroengras en noten € 18,40
Opgevulde kwartel met een infuus van sjalotte en rode wijn.
Gebraden melkkalf met asperges en jus van morieltjes € 21,70
Zacht gegaarde kalfskroon met een korst van rozemarijn
Gebraden lamsnootjes met zuiderse geuren, zalfje van aubergines, gratin van courgettes € 21,70
Gebakken kalfszwezerik en jonge duif uit Anjou, jus van morieljes, sauté van seizoenegroenten € 23,60
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 seizoenegroenten € 23,60

Dessert

- Fantasie van huisgemaakte chocolademousse € 4,75
Individuele taartje van chocolade en caramel € 6,25
Panna-Cotta van vanille met confijt van appel, speculaas en zoute caramel € 5,50
Moelleux van chocolade met luchtige room € 6,25
Clafoutis van rode vruchten € 6,25
Fantasie van witte chocolade, framboos en yoghurt 6,75
Tarte tatin van vijgen en citrus met een sorbet van ijzerkruid € 7,13 (indien voorradig)
Gekarameliseerde ananas met vanille uit Thailand, geparfumeerd met cassis € 7,50
Assortimentenbordje € 7,95
Ijstaarten / ijsslam € 6,00 (dessert + ijsslam = 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

Personeel

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

- o Personeel voor keuken (1 persoon per 25 gasten) € 25,00 per uur/persoon (min 4 uur)
- o Personeel bediening (1 persoon per 15 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 ledere 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