



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



PRIJSLIJST 2021



PRIJSLIJST 2021

Hoe bestellingen maken	pagina 3
Onze filosofie, onze diensten	pagina 4
Levering	pagina 5
Voedselbeperkingen, diëten	pagina 6
Ontbijt en koffiepauze	pagina 7
Broodjes, verrassingsbroden, lunches en verrines	pagina 11
Koude borden	pagina 19
Koude buffetten en gemengde buffetten	pagina 23
Dessert en kaasschotel	pagina 28
Cocktails	pagina 30
Dranken	pagina 35
Personeel & materiaal	pagina 37



HOE BESTELLINGEN MAKEN



info@traiteurdehaene.be

- U stuurt uw bestelling per mail en dit ten laatste om 11:00, daags voor de levering. Er volgt altijd een bevestiging.
- Als u geen bevestiging (van uw bestelling) ontvangt, hebben wij uw bestelling waarschijnlijk niet gekregen.
- Het kan gebeuren dat wij, om de kwaliteit van onze diensten te waarborgen, in drukke periodes sommige bestellingen niet kunnen aanvaarden. Daarom dringen wij erop aan om uw bestellingen zo snel en vroeg mogelijk te plaatsen. Veranderingen en aanpassingen worden geaccepteerd tot 11:00, daags voor de levering.
- Last-minute bestellingen impliceren een kost van 20 €.
- Annulaties: zie onze algemene verkoopsvoorwaarden op onze website.

BETALINGSVOORWAARDEN

- Onze facturen worden digitaal verstuurd in de week na de levering van uw bestelling. Zij worden betaald bij ontvangst of uiterlijk één maand na factuurdatum.
- Wij werken met een "witte kassa", een systeem dat strikt gereguleerd wordt door het ministerie van financiën. Hierdoor kunnen uitgereikte facturen niet meer aangepast worden.
- Wij dringen er daarom op aan ons tijdig facturatieadres, BTW nummer, referentie of inkoopordernummer te communiceren zodat de factuur correct kan opgesteld worden. Verbeteringen impliceren een administratieve kost.

Onze prijzen zijn exclusief BTW

6 % op het eten • 21 % op de dranken en het materiaal

Bij evenementen kunnen we, op aanvraag en in bepaalde gevallen, de nieuwe wetgeving toepassen:

- 12 % op het eten, materiaal en personeel dienaangaande (2/3 van de factuur)
- 21 % op de dranken, materiaal en personeel dienaangaande (1/3 van de factuur)

Voor het materiaal en het personeel passen wij het BTW-tarief toe in verhouding met het bedrag voor de drank en het eten.



ONZE FILOSOFIE



ONZE "KNOW-HOW"

- Wij zijn gespecialiseerd in **hoogwaardige traiteur diensten** voor zakenrecepties en professionele maaltijden.
- Ons team krijgt steun van een ervaren management en een **chef-kok die opgeleid werd in de wereld van de internationale sterre gastronomie**. Zijn assistenten zijn opgeleid in de kokschool of bij ons gevormd en ze respecteren allemaal de kwaliteitscriteria die wij hoog in het vaandel dragen.
- Wij werken in een **sfeer van partnerschap met onze klanten** en stellen traiteur diensten voor, aangepast aan elk moment en evenement (seminarie, vergadering, werklunch, cocktail, diner cocktail, walking buffet, ontbijt en koffiepauze...).



ONZE PRODUCTEN

- Wij werken uitsluitend met **eerste-klas producten**, liefst **lokale en artisanale seizoensproducten** waarvan een deel biologisch geteeld.
- Onze producten zijn **huisbereid** of besteld bij ambachtelijke **leveranciers met een uitstekende reputatie**.



ONS MILIEU-ENGAGEMENT

- Om de ecologische voetafdruk van onze onderneming te reduceren, beperken wij zo veel mogelijk het gebruik van plastic.
- Wij leveren drank enkel in glazen flessen, die weer opgehaald worden.
- Wij gebruiken geen wegwerp materiaal meer.



ONZE DIENSTEN



ONS SECRETARIAAT

- Ø Het **secretariaat is bereikbaar** van 9h00 tot 13h00 en van 13h30 tot 16h.
- Ø Er wordt aandachtig geluisterd naar de wensen van de klanten u krijgt **passende voorstellen en raad** voor uw verschillende evenementen.
- Ø U krijgt per mail een **bevestiging van uw bestelling**.
- Ø Wij bezorgen u een **snel antwoord** op uw vragen en prijsaanvragen.
- Ø Wij werken met een “witte kassa” beheerprogramma, **goedgekeurd door het ministerie van financiën**, dat u een wettelijk kader garandeert.



ONZE LEVERDIENST (ZONDER MATERIAAL)

- Ø Een **team van vier bezorgers** en sommige dagen zelfs meer, verzorgt met koel-bestelwagens elke dag verschillende leveringen in en rond Brussel.
- Ø In Brussel en aangrenzende gemeenten is de **levering gratis voor bestellingen vanaf 200€** exclusief BTW.
- Ø Voor bestellingen van minder dan 200 € factureren wij een **forfaitaire leverkost van 20€** exclusief BTW. Dit dekt de beheerskosten, de lever- en facturatiekosten.
- Ø Wij behouden ons het recht voor om, voor leveringen die verder afgelegen zijn van ons atelier, de forfaitaire kost te verhogen*.
- Ø Wij garanderen een levering tussen 11h en 12h30 of, in de mate van het mogelijke, een levering op het door u gewenste tijdstip.
- Ø Leveringen voor 11h en na 16h30 kosten 30€ exclusief BTW.
- Ø Levering van materiaal is op aanvraag.

* Gelieve ons te contacteren voor de kost van leveringen buiten de 19 gemeenten van Brussel.



ONZE DIENSTEN



OPHALEN VAN MATERIAAL DAT TER BESCHIKKING GESTELD WERD

- Wij halen ons materiaal **binnen de 48h** terug op. Het mag vuil teruggegeven worden.
- Op uw vraag en **uitzonderlijk** kunnen wij ons materiaal de dag van het evenement ophalen mits een kost van 30 € exclusief BTW.
- Het is belangrijk dat, wanneer onze chauffeurs het materiaal ophalen, **alles bij elkaar staat en het volledig is**. Voor niet teruggegeven materiaal moeten wij een tweede keer langskomen en dit impliceert een kost van 20 € exclusief BTW of de facturatie van het materiaal (in geval van verlies).



KWALITEIT VAN ONZE INFRASTRUCTUUR

- De keukens in ons atelier zijn ruim en voorzien van moderne bereidingstechnologieën, dit om een professionele uitvoering van maaltijden en een kwaliteitsvolle traiteur dienst te kunnen aanbieden.
- Wij hanteren **strikte hygiëne normen** en worden regelmatig gecontroleerd en goedgekeurd door het FAVV (Federaal Agentschap Veiligheid Voedselketen).

VOEDSELBEPERKINGEN – DIETEN

- Wij houden rekening met de verschillende voedselbeperkingen en diëten. Volgende intoleranties en mogelijke allergenen zijn ons wel bekend :



Zonder Gluten



Lactosevrij



Vegetarisch



Vegan



Allergenen

- Deze bestellingen worden apart verpakt en duidelijk gemarkeerd. Een meerprijs van 10% wordt aangerekend.





TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

ONTBIJT EN KOFFIEPAUZES





HET ONTBIJT

 Artisanale reductie koffiekoeken (minimum 25 stuks)	1,55 €/ stuk
 Artisanale koffiekoeken (minimum 15 stuks)	2,50 €/stuk
 Onthaal (minimum 20 personen) • 2 reductie koffiekoeken per persoon • Cake van het huis	4,50 €/ per persoon
 Klassiek ontbijt* (minimum 15 personen) • 2 reductie koffiekoeken • Génoise met konfituur • 2 mini sandwiches (1 met kaas en 1 met ham) Optioneel • Koffie of thee in thermos (15 € / liter) • Vers appelsiensap (14 € / liter) • Bio appelsiensap Pajottenlander (9 € / fles) * Ideaal als walking breakfast formule	8,50 €/per persoon
 Luxe Ontbijt (48h op voorhand bestellen) (minimum 15 personen) • 2 reductie koffiekoeken • Joghurt in glazen potje • Fruitsalade (120 gr / pp) • Granen • Schotel met kaas en ham • Broodjes en kramiek • Boter en konfituur Optioneel • Koffie of thee in thermos (15 € / liter) • Vers appelsiensap (14 € / liter) • Bio appelsiensap Pajottenlander (9 € / fles)	20,00 €/ per persoon

Onze ontbijten worden geleverd tussen 07h30 en 09h30 en impliceren een leverkost van 30€.





HET ONTBIJT

Stel zelf uw ontbijt samen

• Joghurt in een glazen potje (48h op voorhand)	2,20 €/potje
• Schotel met versgesneden fruit	50,00 €/schotel
• Huisgemaakte fruitsalade	7,00 €/portie
• Cake huisbereid - natuur, citroen, marbré... (48h op voorhand)	14,00 €/cake
• Mini sandwiches brioché (belegd)	1,65 €/stuk
• Viennoiseries, normale maat (minimum 15 stuks)	2,50 €/stuk
• Viennoiseries, reductie (minimum 25 stuks)	1,55 €/stuk
• Pistolet meergranen, kaas & ham	2,55 €/stuk
• Génoise konfituur	2,00 €/stuk
• Thermos koffie of thee	15,00 €/liter
• Versgeperst appelsiensap	14,00 €/liter
• Appelsiensap Pajottenlander (Bio)	9,00 €/fles
• Appelsap Pajottenlander (Bio)	8,00 €/fles

Onze ontbijten worden geleverd tussen 07h30 en 09h30 en impliceren een leverkost van 30 €.





DE KOFFIEPAUZES

Voor **minimum 20 personen** en enkel leverbaar bij bestelling van een lunch.

- ☛ Schotel met macarons en zoete friands 4,50€/per persoon
- ☛ Schotel met koekjes en cake van het huis 4,00€/per persoon



- ☛ Cake van het huis 14,00€/stuk
- ☛ Schotel met vers gesneden fruit 50,00€/voor ± 10 personen





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

BROODJES, VERRASSINGSBRODEN EN VERRINES





DE GESLOTEN BROODJES

Elke week stellen wij u een mand voor met een assortiment van 10 verschillende broodjes 2,90€/stuk

Beleg : 3 vis – 3 vlees – 2 kaas en 2 vegetarisch

Het beleg en de broodjes zijn een indicatie (reken 4 sandwiches pp)

Het brood

- Stokbrood (oude wijze)
- Brioché (sandwich)
- Procorn broodje
- Sesamzaad of maanzaad
- Meergranenbroodje
- Notenbroodje
- Pistolet
- Probody broodje
- Mini ficelle
- Broodje met noten en rozijnen
- Wraps
- Polar broodje
- Etc, ...

Het beleg

- Gerookte zalm
- Roerei
- Grijze garnalen
- Krabsla
- Gerookte forel
- Tonijnsla
- Tartaar van zalm
- Ricotta met zalm
- Gravad lax
- Kabeljauw "oostends"
- Américain "huis"
- Parma ham
- Kaas en ham
- Kruidenkaas
- Vieux pané, Chimay
- Groenten tagliatelle
- Tomaat mozzarella
- Rauwkost zoet-zuur
- Gegrilde groenten
- Etc. ...

- Gesloten brioché (± 9 cm) 2,60€/stuk
- Gesloten stokbrood (10 cm) 2,90€/stuk
- Wraps 2,40€/stuk
- Boterham getoast "zonder gluten" 4,00€/stuk

Bij een cocktail of als afsluiter van de avond

- Mini sandwiches briochés (± 5 cm) 1,65€/stuk





DE OPEN BROODJES

- Open sandwich brioché (± 9 cm) 2,75 €/stuk
- Open meergranen broodje 2,75 €/stuk
- Open Procorn broodje 2,75 €/stuk



DE VERRASSINGSBRODEN



Broodkoffer met mini sandwiches

Vlees , kaas , vis

(Bevat 60 mini sandwiches)

110,00 €/stuk



Op schotel, zonder broodkoffer

99,00 €/stuk



RAUWKOST

Als begeleiding bij de broodjes



Rauwkost wordt geleverd in een veelvoud van 5 personen

25,00 €/per 5 personen

Samengesteld uit 3 soorten groenten

Gekookt of rauw en een mesclun (gemengde salade)

Keuze wordt gemaakt uit seizoensgroenten





BROODJES BUFFETTEN



Het "klassieke" broodjesbuffet

18,00 €/per persoon

- 2 half open sandwiches
- Gesloten half-grijs broodje
- Roulade van wit broodkruim met gerookte zalm
- Toast club sandwich
- Friand: italiaanse specialiteit met gehaktvulling
- 2 reductiegebakjes



Het "traditionele" broodjesbuffet

19,50 €/per persoon

(minimum 10 personen)

- Quiche
- Mini slaatje (zeevruchtencocktail, trilogie van pepers, taboulé met groenten, ricotta met gerookte zalm,...)
- Toast van Pain Quotidien brood met verschillende tapenades
- Toast met gerookte zalm en konfituur van pompelmoes
- Toast met cheddar en chutney van mango
- Assortiment van gesloten traditionele broodjes
- 2 reductiegebakjes



DE BROODJES FORMULES



Formule open broodjes

17,50 €/per persoon

(5 open broodjes: brioché, halfgrijs, meergranen en 2 reductiegebakjes)



Formule gesloten broodjes

16,00 €/per persoon

(4 gesloten broodjes en 2 reductiegebakjes)



Formule zonder gluten

19,00 €/per persoon

(3 getoaste boterhammen en een fruitsalade)



DE VERRINES FORMULES



3 verrines + 3 open broodjes

24,00 €/per persoon

(2 reductiegebakjes inbegrepen)



3 verrines + 2 gesloten luxe broodjes

22,00 €/per persoon

(2 reductiegebakjes inbegrepen)



DE BUSINESS LUNCHES (minimum 10 personen)



Menu 1

10,00€/per persoon zonder dessert

14,00€/per persoon met dessert

- 4 pistolets
(assortiment: ham, kaas, américain van het huis, tonijn)
 - 1 individueel dessert
-



Menu 2

12,00€/per persoon zonder dessert

16,00€/per persoon met dessert

- 2 stukken stokbrood belegd
 - 1 samengestelde salade (César, verse zalm, folichonne, **vegetarisch**)
 - 1 individueel dessert
-



Menu 3

12,00€/per persoon zonder dessert

16,00€/per persoon met dessert

- Assortiment wraps (4 per persoon)
 - 1 samengestelde verrine
 - 1 individueel dessert
-



Menu 4

12,00€/per persoon zonder dessert

17,00€/per persoon met dessert

- 1 stuk quiche per persoon
 - 2 toasts pain quotidien belegd
 - 1 mini sandwich brioché belegd
 - 1 samengestelde verrine
 - 1 fruitbrochette en cake van het huis of 2 reductiedesserten
-





ONZE ARTISANALE QUICHES



Al onze quiches komen op 22,00€/stuk

- Lorraine
- Tomaat mozzarella
- Broccoli en zalm
- Gegrilde groenten
- Courgette en geitenkaas
- Paprika, feta en munt
- Wortel, ui en komijn
- Asperges (in het seizoen)
- Witloof en ham (in het seizoen)
- Spinazie en scampi
- Provençaals
- Groene kool, wortel en kikkererwten
- Julienne van groenten
- Prei en ham



ONZE SOEPEN



Soep van de dag
Per liter

12,00€/liter



Soep naar keuze (volgens seizoen)
48h op voorhand bestellen
Minimum 6 liter (± 20 personen)

18,00€/liter

- Butternut, wortel, geitenkaas en bieslook
- Uiensoep, kaas en croûtons
- Velouté van mechelse asperges
- Crème van witloof
- Bouillon van gevogelte met groenten
- Vissoep
- Mosselsoep met saffraan
- Gaspacho en zijn garnituur

De soep wordt warm geleverd (in thermos)

Het materiaal, de soepkommen en lepels kunnen mee geleverd worden. 1,00€/per persoon





FINGER FOOD BUFFET

Lunch en originaliteit verenigen zonder brood!



Een assortiment van 5 stuks + 1 verrine + 1 dessert
(het assortiment wordt door ons bepaald)

22€/per persoon

Hieronder stellen wij een waaier van mogelijkheden voor.
Het seizoen en de inspiratie van de chef bepalen de keuze.

- Bundel van zalm en verse kaas in filodeeg
- Friand (bladerdeeghapje met vlees, groenten en mozzarella)
- Taartje met gegrilde groenten
- Mini quiche
- Wraps, assortiment
- Bladerdeeghapje met geitenkaas, Serrano en honing
- Bladerdeeghapje met verse zalm en ricotta
- Taart van polenta met groenten, olijven, Serrano en gekonfijte tomaten
- Brochettes:
 - Scampi en gebakken verse ananas
 - Gegrilde groenten en falafel van het huis
 - Vleesbrood en cheddar
 - Gevogeldeballetjes met fijne kruiden
 - Yaki Tori (rund of kip)
- Exotische hapjes (van het huis)
 - Samossa van groentencurry en linzen
 - Maki van groenten en wakamé
 - Nem
- Samengestelde verrine
 - Assortiment

Als formule voor een diner of soirée kan het finger food buffet uitgebreid worden.
(prijs in functie van uw keuze)





DE VERRINES

Onze klassieke verrines (het hele jaar door beschikbaar)

4,00 €/ stuk

- Salade van verse zalm "belle-vue"
- Niçoise van groenten en verse tonijn "mi-cuit"
- Salade van garnalen en mango & koriander
- Beignets van scampi's op salade van citrusvruchten
- Carpaccio van rund en rucola salade
- Caesar salade
- Griekse salade met gemarineerde blokjes fetakaas
- Thaise groenten, gebakken in sesamololie met gegrilde kip

Onze seizoensverrines 4,00 €/ stuk

- Aardappelsalade met gerookte zalm
- Zeebrasem met munt en verse kaas
- Salade van grijze garnalen en asperges
- Salade van venkel met appelsien
- Hummus met koriander, wortel met komijn en limoen
- Salade van scampi's, pickles van gember en Grany Smith
- Fijnggehakt rundsvlees met notenolie, gorgonzola en balsamico
- Salade van Serrano en asperges met vinaigrette van frambozenazijn



De keuze wordt door ons gemaakt en **hangt af van het seizoen en de inspiratie van de chef.**

Bereidingen voor een groot aantal worden gemaakt in samenspraak met de klant





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

KOUDE SCHOTELS OP BORD





DE KOUDE BORDEN



Het gevarieerd bord "Grand luxe" Gemengd of vlees of vis

20,00 €/ stuk

Deze borden zijn samengesteld in functie van het seizoen en van wat er beschikbaar is op de markt.

Enkele voorbeelden van bereidingen:

- Tartaar van zalm met crème van mierikswortel
- Escalope van tonijn "mi-cuit"
- Zalm gravad lax
- Terrine van snoekbaars en rivierkreeft
- Brandade van kabeljauw met kaviaar van forel
- Beenham met vulling van artisjok
- Varkensfilet, gemarineerd in witte wijn en mosterd
- Carpaccio van rund met Parmezaanschilders
- Rosas van rauwe ham met groenten tagliatelle
- Slaatje van gemarineerd varkensvlees (thaïse wijze)
-



Het gevarieerd bord "Prestige" Gemengd of vlees of vis

28,00 €/ stuk

Deze borden zijn samengesteld in functie van het seizoen en van wat er beschikbaar is op de markt.

Enkele voorbeelden van bereidingen:

- Gegrilde reuze gamba's
- Artisaanaal zacht gerookte zalm
- Tartaar van artisjok en "Chatka" krab
- Beignet van tongfilet en crème van kaviaar
- Spiesje van gegrilde Sint-Jacobs vruchten
- Medaillon van foie gras
- Escalope van gebraden kalfszwezerik
- Carpaccio van ganzenlever met balsamico-crème
- Lam, gegrild met rozemarijn
- Vitello tonnato
-

Al onze borden zijn afgewerkt met seizoensgroenten. Als rauwkost, gegrild of bereid.



Het "vegetarisch" of "vegan" bord

22,00 €/ stuk

Seizoensgroenten, als rauwkost of bereid. Huisgemaakte falafel, quinoa, groene linzen van Puy,...





DE BORDEN



Het bord "Gezondheid"

20,00 €/ stuk

Dit bord is samengesteld uit verse, lichte en natuurlijke producten

- Spies met scampi's
- Zalm « belle-vue » of gemarineerd
- Kabeljauw in een kruidenkorstje
- Gegrild kippenwit van een Mechels haantje
- Gemengde sla - mesclun
- Tomaat mozzarella
- Gegrilde groenten
- Rauwkost
- Joghurtsaus

De keuze van de ingrediënten is seizoensgebonden



De individuele samengestelde salade

17,00 €/ stuk

- Niçoise: paprika, tonijn, sardines, ansjovis, ...
- Gemengde salade van garnalen: Romeinse sla, mango, koriander, garnalen, ...
- Grieks: feta, zwarte olijven, rode paprika, ... (vegetarisch)
- Folichonne: ham, kaas, tomaat, artisjok, ...
- Luiks: spek, aardappelen, prinsessenbonen, ...
- Caesar: Romeinse sla, croûtons, gemarineerde kip, eieren, ansjovis, ...
- Taboule op libanese wijze: griesmeel, groenten, verse tomaat, munt, ... (vegan)
- Thai: geroerbakte groenten, bamboescheuten, koriander, citroenkruid, ...
(Te kiezen: kip, garnalen, vegetarisch of vegan)
- Seizoenssalade





DE DEGUSTATIE BORDEN

(minimum 10 personen)

4 borden per persoon

(1 thema per bord volgens seizoen en aanbod)

2 reductiedesserten of 1 individueel dessert



'Grand Luxe'

28,00€/per persoon



'Prestige'

35,00€/per persoon

Enkele voorbeelden:

'Grand Luxe'

- Brandade van kabeljauw
- Medaillon van zalm 'en belle vue'
- Salade van scampi's en citrusvruchten
- Gerookte vis
- Vegetarisch of vegan bord (seizoen)
- In Pic Poule gemarineerd varkensvlees
- Rund op italiaanse wijze
- Caesar salade

'Prestige'

- Gerookte heilbot, gemarineerd met sjalot en radijs
- Risotto met saffraan en langoustines
- Tomaat-garnaal
- Gerookte paling
- Vegetarisch of vegan bord (seizoen)
- Kalfstartaar en rijst
- Ganzenlever, gemarineerd in whisky
- Vitello tonnato
- Suprême van gerookte kwartel





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

KOUDE BUFFETTEN EN GEMENGDE BUFFETTEN





ONZE BUFFET FORMULES

De samengestelde buffetten

- Voor een minimum van 20 personen
(Minder dan 20 personen : meerprijs afhankelijk van het aantal)
- De begeleidende schotels variëren naargelang het seizoen.
- Sommige schotels kunnen vervangen worden op vraag van de klant.
(Mits meerprijs naargelang de keuze).
- Onze buffetten kunnen uitgewerkt worden als 'walking buffet'
(Te preciseren bij bestelling).
- Onze buffetten bevatten altijd een dessert.
- Wij herinneren u aan ons "buffet van de week" (Voor een minimum van 10 personen).

De gemengde buffetten

(Deze buffetten kunnen warm geleverd worden met bain-marie installatie)

- De warme schotels worden altijd geleverd met aardappelen, rijst of pasta
(in functie van de gekozen schotels) en een groentengarnituur.

De formule warme schotels

(Deze buffetten kunnen warm geleverd worden met bain-marie installatie)

Voorzien van een dessert van de dag of 2 reductie desserts.

- Voor minimum 20 personen (2 schotels naar keuze)
- Voor minimum 10 personen (1 schotel naar keuze)

28,00 €/per persoon voor buffetgerechten aan 35.00 €

35,00 €/per persoon voor buffetgerechten aan 43.00 €

RAADPLEEG ONZE VOORSTELLEN OP PAGINA 27





DE KOUDE BUFFETTEN

Het buffet van de week (minimum 10 personen)

(Voor kleinere aantallen is er een meerprijs van 15%)

- Het buffet 'Grand luxe' 26,00 €/per persoon
- Het buffet 'Prestige' 34,00 €/per persoon

Deze buffetten worden elke week samengesteld in functie van het seizoen en van wat er op de markt te vinden is. Wij voorzien telkens 3 bereidingen op basis van vis, 3 bereidingen op basis van vlees, salade en rauwkost, brood en boter plus een dessert.

Het buffet met fijne vleeswaren en kaas 24,00 €/per persoon zonder dessert (minimum 10 personen)

- Fijne vleeswaren van hoge kwaliteit
- Roastbeef van het huis
- Huisgemaakte terrines
- Varkensgebraad van het huis
- Schotel met fijne kazen
- Rauwkost en salades
- Mand met verschillende broodsoorten

Het "salade" buffet (min. 20 personen) 18,00 €/per persoon

Buffet samengesteld uit 4 verschillende seizoenssalades

- Nicoise: paprika, tonijn, ansjovis, eieren, tomaat, prinsessenbonen, ...
- Grieks: feta, zwarte olijven, rode paprika, ... (vegetarisch)
- Italiaanse pasta & groenten (vegan)
- Pasta met zalm: verse en gerookte zalm, dille, ...
- Folichonne: ham, kaas, tomaat, artisjok, ...
- Luiks: spek, aardappelen, prinsessenbonen, ...
- Caesar: Romeinse sla, croûtons, gemarineerde kip, eieren, ansjovis, ...
- Gemengde salade van garnalen Romeinse sla, mango, koriander, garnalen, ...
- Taboule met groenten: griesmeel, groenten, verse tomaat, munt, ... (vegan)
- Taboule met groenten en gemarineerde kip
- Thai: geroerbakte groenten, bamboescheuten, koriander, citroenkruid, ...

(Te kiezen : kip, garnalen, vegetarisch of vegan)

 Buffet van 28,00 € (min 20 pers.)

- Medaillon van zalm "belle vue"
- Quenelle van kabeljauw op oostendse wijze
- Spies met scampi's in korst van amandel en kokos
- Suprême van gevogelte gevuld met ricotta en spinazie
- Gemarineerd varkensvlees
- Luikse salade
- Tartaar van rund
(italiaans, thais, belgisch, met noten & hazelnoten)
- Assortiment van rauwkost (seizoen)
- Dessert

 Buffet van 30,00 € (min 20 pers.)

- Russische salade met gerookte vis
- Tartaar van zalm in pannenkoek van gerookte zalm
- Pruimtomaten met grijze garnalen
- Suprême van gerookte kwartel
- Bundeltje van gevuld gevogelte (vulling volgens seizoen)
- Luikse salade
- Contrefilet van kalf, gemarineerd met mosterd en dragon
- Magret van eend, gebraden met honing
- Assortiment van rauwkost (seizoen)
- Dessert

 Italiaans buffet van 32,00 € (min 20 pers.)

- Caponata met scampi en calamares
- Gegrilde zeebrasem met tomaat en origano
- Gegrilde zalm met caprese vinaigrette en salade van spinaziescheuten met pistaches
- Contrefilet van kalf à la Parmigiana (gegrilde aubergine, tomaat en mozzarella)
- Suprême van kip met pancetta en gekonfijte tomaat
- Tartaar van rund op italiaanse wijze
- Vitello tonnato

Als begeleiding bij voorbeeld:

- Het assortiment gegrilde groenten
- Gefrituurde aubergines en courgettes
- Spaghetti met pesto en prosciutto
- Aardappelen met parmezaanse kaas
- Dessert

 Buffet van 35,00 € (min 20 pers.)

- Gegrilde gamba's met kruidenboter
- Tempura van kreeft
- Tartaar van St. Jacobsvruchten en groene asperges
- Gegrild lamsvlees met saus op basis van rozemarijn
- Suprême van kip met pancetta en gekonfijte tomaat
- Carpaccio van gerookte ganzenlever, gemarineerd in whisky
- Contrefilet van kalf "tonnato"
- Magret van eend, gebraden met passievruchten
- Assortiment gegrilde groenten
- Seizoensgroenten en rauwkost
- Aardappelen met parmezaanse kaas
- Dessert

Deze buffetten worden aangepast aan het seizoen en de beschikbare producten op de markt.



DE GEMENGDE BUFFETTEN (koud en warm)



Buffet van 35,00 €

Koud

- Roulade van gerookte zalm met verse kaas en honing
- Huisgemaakte lenterolletjes met krokante groenten en garnalen
- Bundeltje van gevuld gevogelte (vulling volgens seizoen)
- Carpaccio van tomaat en scamorza
- Assortiment gegrilde groenten
- Salade en rauwkost

Warm

2 schotels naar keuze

- Cannelloni van kabeljauw met coulis van zeevruchten
of
- Groene lasagne met gegrilde courgettes en verse zalm
of
- Gewokte noedels met scampi en kip in zoetzure saus
of
- Lamsnavarin met seizoensgroenten
of
- Varkensmedaillon, gelakt met honing en sesamwortelen
of
- Klassieke kalfsblanquette
of
- Suprême van kip gevuld met ricotta, gevogeltevelouté en oesterzwammen
of
- Lasagne van gegrilde groenten
of
- Rijstvermicelli met thaise groenten

Dessert



Buffet van 43,00 €

Koud

- Gevuldetongfilet met champagnesaus en belgische kaviaar
- Parmentier van grijze garnalen
- Périgourdine salade (gerookte eend, eendenlever, gekonfijte maagjes, ...)
- Gegrilde courgettes met vulling van auberginekaviaar
- Seizoensrauwkost

Warm

2 schotels naar keuze

- Couscous van zeeduivel en zeevruchten, tarwegriesmeel
of
- Cannelloni met kreeft, coulis van zeevruchten, groenten tagliatelle
of
- Zeebaarsfilet in botersaus met julienne van seizoensgroenten
of
- Suprême van kip met morieltjes
of
- Duo van konijn en kreeft met aangepaste parfum
of
- Cannelloni van eend met shitakis en gevogeltejus met truffel
of
- Contrefilet van kalf "Rossini"
of
- Assortiment primeurgroenten
of
- Couscous van groenten en huisgemaakte falafel

Dessert

Bij al onze schotels wordt rijst, aardappelen, of verse pasta geleverd evenals een garnituur van groenten, brood en boter.

Bij bestellingen voor minder dan 20 personen is er een meerprijs, afhankelijk van het aantal personen.





TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

DESSERTEN EN KAASSCHOTELS





DE DESSERTEN



De desserts van 6,00 €

- Bladerdeeggebak van appel, peer of abrikoos
- Chocolademousse
- Tiramisu
- Moelleux van chocolade
- Assortiment taarten (minimum 20 personen)
- Javanais
- Frangipane met kersen
- Citroengebak
- Crumble met fruit
- Crème brûlée



De desserts van 7,00 €

- Verse fruitsalade
- Gebakjes met seizoensfruit (aardbeien, frambozen, tutti-frutti)
- Chocoladebom
- Verjaardags- of themagebak (meerprijs voor statief en logo)



De andere desserts

- De reductiegebakjes 2,30 €/ stuk
- De "mignon" gebakjes 1,80 €/ stuk
- De fruitmand 40,00 €/ per mand
- Schotel vers gesneden fruit (± 10 personen) 50,00 €/ per schotel



DE KAASSCHOTEL

Een assortiment fijne kazen, mooi gepresenteerd op een schotel met vers fruit.
Mand met verschillende broodjes en boter

- Na de maaltijd 8,00 €/ per persoon
- Als maaltijd 17,00 €/ per persoon





TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

COCKTAILS





COCKTAILHAPJES PER STUK



Mand met rauwkost (± 10 personen)

25,00 €/ stuk

- Mand met rauwe groenten: wortel, selder, komkommer, bloemkool, kerstomaten,
- Diverse dipsauzen

Eveneens beschikbaar als bord met rauwkost
Ideaal om te presenteren op een party tafel

15,00 €/ stuk



Bord met toast 'pain quotidien'

22,00 €/ stuk

Toast en diverse tapenades
Ideaal om te presenteren op een party tafel



Koude Zakouskis

1,65 €/ stuk

Belegd broodkruim:

- | | |
|--|----------------------------|
| • Gerookte zalm | • Kaas & ham |
| • Krabsla | • Magret van eendenmousse |
| • Tonijn sla | • Tomaat mozzarella |
| • Verse kaas met fijne kruiden en radijs | • Tapenades |
| • Serrano ham | • Geitenkaas & honing, ... |
| • Américain van het huis | • |



Koude cocktail hapjes

1,80 €/ stuk

- | | |
|--|---|
| • Mini-tomaat garnaal | • Spiesje van tomaat, mozzarella en basilicum |
| • Spiesjes met meloen en Serrano | • Roulade van gerookte zalm met verse kaas, ... |
| • Knikkers van geitenkaas en pistachenoten | • ... |
| • Roulade van gerookte zalm met asperges | |
| • Mini wraps | |



Warme hapjes

1,80 €/ stuk

- Mini vol au vent met grijze garnalen
- Mini quiches
- Hartige friands met gekonfijte eend
- Croque-monsieur met gruyère van de Alpen
- Krokantje van kalfsvlees en morieltjes
- Bladerdeeghapje met vis "Nantua"

Mini verrines (minimum 50 stuks)

2,20 €/ stuk

Degustatie lepels (minimum 50 stuks)

2,00 €/ stuk

Koud

- Lisette (vis) en vinaigrette met fijne kruiden
- Mousse van broccoli en gerookte zalm
- Salade van langoestines met truffelolie
- Carpaccio van rund
- Salade van gerookte kwartel met notenolie
- Eendenlever en gekarameliseerde appelen
-





DE COCKTAIL FORMULES, all-in formules

Minimum 50 personen, (maximum 2 uur)

Gelieve ons te contacteren voor kleinere groepen of voor recepties die langer duren.

3 forfaitaire formules die zich onderscheiden door hoeveelheid en verscheidenheid.

🍃 De 'Klassieke' formule

🍃 De 'Luxe' formule

🍃 De 'Prestige' formule

(zie volgende pagina)

Deze formules worden voorgesteld met gemengde (koude en warme hapjes) of met enkel koude hapjes

Een supplement van 150 € voor de kok als hapjes moeten worden opgewarmd.

Behalve de hapjes zijn inbegrepen in de all-in formules :

Het Personeel (voor 50 personen)

- 2 obers gedurende 5 uur (2 uur voorbereiding, 2 uur bediening en 1 uur opruimen)

Het materiaal

- Bar, dienstaffels, linnen tafellakens, glazen, dienbladen, transport
- Party tafels zijn supplementair : 20,00 € / tafel + tafellinnen

De drank (op basis van 4 drankjes per persoon)

- "Varichon & Clerc" méthode traditionnelle - "cuvée privilège" - Blanc de blancs
- Rode en witte huiswijn
- Pajottenlander bio appelsiensap en frisdrank

Wij kunnen u bijkomend voorstellen :

- Champagne "de Castellane"

21,00 € / fles

Bovenop de forfaitaire prijs



 Klassieke cocktail 30,00€/per persoon

- Mand met rauwkost.
- Assortiment van koude zakouskis
- Assortiment van cocktailhapjes
- Assortiment van warme hapjes
(7 hapjes per persoon + rauwkost)

 Luxe cocktail 33,00€/per persoon

- Mand met rauwkost
- Assortiment van koude zakouskis
- Assortiment van cocktail hapjes
- Assortiment van warme hapjes
- Assortiment van degustatielepels
(8 hapjes per persoon + rauwkost)

 Prestige cocktail 36,00€/per persoon

- Mand met rauwkost
- Assortiment van koude zakouskis
- Assortiment van cocktail hapjes
- Assortiment van warme hapjes
- Assortiment van 3 mini verrines
(9 hapjes per persoon + rauwkost)

Meerprijs voor 'mignon' gebakjes: 1,80€/per persoon





TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING

DRANKEN



www.traiteurdehaene.be

Volg ons op /   

CUVÉE SUPERIEURE



35





BUBBELS

- | | |
|--|---------|
| • Champagne de Castellane – Brut | 40,00 € |
| • Varichon & Clerc - Méthode Traditionnelle
Cuvée "Privilège" Blanc de blancs | 17,00 € |



SOFT DRINKS

- | | |
|-----------------------------------|---------------|
| • Appelsiensap bio Pajottenlander | 9,00 €/75 cl |
| • Versgeperst appelsiensap | 14,00 €/liter |
| • Plat en bruisend water | 4,00 € /liter |
| • Appelsap bio Pajottenlander | 8,00 € /liter |
| • Coca-cola, regular & zero | 4,00 €/liter |



WIJNKAART



Witte wijnen

- | | |
|---|---------|
| • Pouilly Fumé Cuvée Dom "Les Bernadats" 2018 – Cédric Bardin | 25,00 € |
| • Côtes du Rhône 2018 – Cairanne "réserve" | 19,00 € |
| • "BYO" 2018 – Uby N°21 BIO | 19,00 € |
| • Languedoc -100% Chardonnay – Sieur d'Arques F de Flandry | 22,00 € |



Rode wijnen

- | | |
|---|------|
| • Saint Emillion Grand Cru – Château Grand Pey Lescours 2015 BIO | 35 € |
| • Medoc – Château Bellegrave 2015 | 19 € |
| • Graves – Cuvée Prestige 2016 – Château Pontet La Gravière | 22 € |
| • Côtes du Rhône 2017 – Cairanne « réserve » | 19 € |
| • Languedoc – Sieur d'Arques – F de Flandry | 22 € |
| • Cabernet franc 2017 – Uby N°27 « BYO » BIO | 19 € |



Onze "huis" wijnen

- | | |
|-------------------------------------|------|
| • Uby N°7 – Merlot / Tannat – Rouge | 17 € |
| • Uby N°3 – Colombard/Ugni – Blanc | 17 € |



Onze bieren

- | | |
|--------------|--------|
| • Bier 33 cl | 4,00 € |
|--------------|--------|



HET PERSONEEL

Onze professionele obers	
Forfait 5 uur (1/2 uur verplaatsing inbegrepen)	165,00 €
Per bijkomend uur	30,00 €
Onze koks	
Forfait per dienst - verplaatsing inbegrepen	165,00 €



HET MATERIAAL

Tafellinnen	5,00 €/lopende meter
Tafelmateriaal (glazen, borden, bestek, kopjes & schoteltjes, ...)	5,00 €/per persoon
Zakjes met bestek en een servet	1,75 €

Het materiaal mag vuil teruggegeven worden.

Wij kunnen u, op aanvraag, een bestek maken voor de huur van materiaal.

Bak met longdrink glazen (40 stuks)	14,00 €
Bak met champagneglazen (40 stuks)	14,00 €
Bak met witte wijn glazen (40 stuks)	14,00 €
Bak met rode wijn glazen (24 stuks)	8,40 €

