






TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



PRIJSLIJST 2024

www.traiteurdehaene.be

Volg ons op /   

PRIJSLIJST 2024

Hoe bestellingen maken	Pagina 3
Onze filosofie, onze diensten	Pagina 4
Levering	Pagina 5
Voedselbeperkingen, diëten en individuele verpakking	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





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

HOE BESTELLINGEN MAKEN



info@traiteurdehaene.be

- U stuurt uw bestelling per mail en dit ten laatste om 11u00, 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 11u00, 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

Bij levering:

6 % op het eten

21 % op de dranken en het materiaal

Voor het organiseren van recepties:

12 % op het eten, materiaal en personeel dienaangaande

21 % op de dranken, materiaal en personeel dienaangaande



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

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 sterrengastronomie**. 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, we proberen het gebruik van plastic te verminderen.
- Wij leveren drank enkel in glazen flessen, die weer opgehaald worden.
- Wij gebruiken geen wegwerp materiaal meer.



www.traiteurdehaene.be

Volg ons op /   





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

ONZE DIENSTEN



ONS SECRETARIAAT

- ☞ Het **secretariaat** is **bereikbaar** van 9u00 tot 16u.
- ☞ Er wordt aandachtig geluisterd naar de wensen van de klant en u krijgt **passende voorstellen en raad** voor uw verschillende evenementen.
- ☞ U krijgt per mail een **bevestiging van uw bestelling**.
- ☞ Wij bezorgen u een **snel antwoord** op uw vragen en prijsaanvragen.
- ☞ Wij werken met een “witte kassa” beheerprogramma, **goedgekeurd door het ministerie van financiën**, dat u een wettelijk kader garandeert.



ONZE LEVERDIENST (ZONDER MATERIAAL)

- ☞ Een **team van vier bezorgers** en sommige dagen zelfs meer, verzorgt met koel-bestelwagens elke dag verschillende leveringen in en rond Brussel.
- ☞ In Brussel en bepaalde aangrenzende gemeenten rekenen we een **forfaitair bedrag van 25 €** exclusief BTW aan.
- ☞ Wij behouden ons het recht voor om, voor leveringen die verder afgelegen zijn van ons atelier, de forfaitaire kost te verhogen*.
- ☞ Wij garanderen een levering tussen 11u en 12u30 of, in de mate van het mogelijke, een levering op het door u gewenste tijdstip.
- ☞ Leveringen voor 10u00 en na 13u00, ongeacht het bedrag, kosten 45 € exclusief BTW.
- ☞ Levering van materiaal is op aanvraag.

*

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



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

ONZE DIENSTEN

OPHALEN VAN MATERIAAL DAT TER BESCHIKKING GESTELD WERD

- ☞ Wij halen ons materiaal **binnen de 48u** 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 45 € 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 25 € 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 – INDIVIDUELE VERPAKKING

- ☞ 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 speciale bestellingen hebben een meerprijs van 3,50 € per persoon. Voedselbeperkingen en diëten worden apart verpakt en duidelijk gemarkeerd.



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

ONTBIJT EN KOFFIEPAUZES





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



HET ONTBIJT

 **Artisanale reductie koffiekoeken** **1,90 € / stuk**
(minimum 25 stuks)

 **Onthaal** **5,60 € / per persoon**
(minimum 20 personen)

- 2 reductie koffiekoeken per persoon
- Cake van het huis

 **Klassiek ontbijt*** (48h op voorhand bestellen) **11,00 € /per persoon**
(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 (15 € / liter)
- Bio appelsiensap Pajottenlander (10 € / fles)

* Ideaal als walking breakfast formule

 **Luxe Ontbijt** (48h op voorhand bestellen) **26,00 € / per persoon**
(minimum 20 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 (15 € / liter)
- Bio appelsiensap Pajottenlander (10 € / fles)

Onze ontbijten worden geleverd tussen 07u30 en 09u30 en impliceren een leverkost van 45 €.



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



HET ONTBIJT

 **Als aanvulling op uw ontbijt** (minimaal 15 personen)

• Joghurt in een glazen potje (48h op voorhand)	4,00 € / potje
• Schotel met versgesneden fruit	58,00 € / schotel
• Huisgemaakte fruitsalade	8,50 € / portie
• Cake huisbereid - natuur, citroen, marbré... (48h op voorhand)	18,00 € / cake
• Mini sandwiches brioché (belegd)	2,45 € / stuk
• Viennoiseries, reductie (minimum 25 stuks)	1,90 € / stuk
• Pistolet kaas & ham	2,95 € / stuk
• Génoise konfituur	2,45 € / stuk
• Thermos koffie of thee	15,00 € / liter
• Versgeperst appelsiensap	15,00 € / liter
• Appelsiensap Pajottenlander (Bio)	10,00 € / fles
• Appelsap Pajottenlander (Bio)	10,00 € / fles

Onze ontbijten worden geleverd tussen 07u30 en 09u30 en impliceren een leverkost van 45 €.



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE KOFFIEPAUZES

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

☛ Schotel met macarons en zoete friands

5,50 € / per persoon

☛ Schotel met koekjes en cake van het huis

5,00 € / per persoon



☛ Cake van het huis

18,00 € / stuk

☛ Schotel met vers gesneden fruit

58,00 € / voor ± 10 personen





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

BROODJES, VERRASSINGSBRODEN EN VERRINES





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE GESLOTEN BROODJES

Elke week stellen wij u een mand voor met een assortiment van 10 verschillende broodjes

3,70 € / 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

- Stok brood (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
- Kr absla
- Gerookte forel
- Tonijnsla
- Tartaar van zalm
- Ricotta met zalm
- Gravad lax
- Kabeljauw “oostends”
- Américain “huis”
- Parma ham
- Kaas en ham
- Kr uidenkaas
- Vieux pané, Chimay
- Groenten tagliatelle
- Tomaat mozzarella
- Rauwkost zoet-zuur
- Gegrilde groenten
- Etc. ...

- Gesloten brioché (± 9 cm)
- Gesloten stokbrood (10 cm)
- Wraps • Boterham getoast
“zonder gluten”

3,40 € / stuk

3,90 € /stuk

2,75 € /stuk

4,80 € / stuk

Bij een cocktail of als afsluiter van de avond

- Mini sandwiches briochés (± 5 cm)

2,45 € / stuk



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE OPEN BROODJES

- Open sandwich brioché (± 9 cm)
- Open meergranen broodje

3,50 € / stuk

3,60 € / stuk



DE VERRASSINGSBRODEN

Broodkoffer met mini sandwiches

Vlees , kaas , vis

(Bevat 60 mini sandwiches)

160,00 € / stuk

Op schotel, zonder broodkoffer

147,00 € / stuk



RAUWKOST

Als begeleiding bij de broodjes

Rauwkost wordt geleverd in een veelvoud van 5 personen

29,00 € / per 5 personen

Samengesteld uit 3 soorten groenten

Gekookt of rauw en een mesclun (gemengde salade)

Keuze wordt gemaakt uit seizoensgroenten





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



BROODJES BUFFETTEN

Het “klassieke” broodjesbuffet

22,00 € / 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

24,00 € / 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

22,50 € / per persoon

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

Formule gesloten broodjes

20,00 € / per persoon

(4 gesloten broodjes en 2 reductiegebakjes)

Formule zonder gluten

22,50€ / per persoon

(3 getoaste boterhammen en een fruitsalade)



DE VERRINES FORMULES

2 verrines + 3 open broodjes

26,00 € / per persoon

(2 reductiegebakjes inbegrepen)

3 verrines + 2 gesloten luxe broodjes

28,00 € / per persoon

(2 reductiegebakjes inbegrepen)



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE BUSINESS LUNCHES (minimum 10 personen)

Menu 1

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

12,00 € / per persoon zonder dessert
17,00 € / per persoon met dessert

Menu 2

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

13,00 € / per persoon zonder dessert
18,00 € / per persoon met dessert

Menu 3

- Assortiment wraps (4 per persoon)
- 1 samengestelde verrine
- dessert van de dag

13,00 € / per persoon zonder dessert
18,00 € / per persoon met dessert

Menu 4

- 1 stuk quiche per persoon
- 2 toasts pain quotidien belegd
- 1 mini sandwich brioché belegd
- 1 samengestelde verrine
- dessert van de dag

15,00 € / per persoon zonder dessert
20,00 € / per persoon met dessert

Menu 5

- 2 stukken quiche van de dag per persoon
- Seizoenssoep (de soep wordt warm geleverd in thermos)
- Brood en boter
- dessert van de dag

11,00 € / per persoon zonder dessert
16,00 € / per persoon met dessert

Het materiaal, de soepkommen en lepels kunnen mee geleverd worden.

1,00 € / per persoon



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



ONZE ARTISANALE QUICHES

Al onze quiches komen op 26,00 € / 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
- Provencaals
- Groene kool, wortel en kikkererwten
- Julienne van groenten
- Prei en ham



ONZE SOEPEN

Soep van de dag 14,00 € / liter
Per liter

Soep naar keuze (volgens seizoen) 21,00 € / liter
48h op voorhand bestellen Minimum 6 liter (± 20 personen)

- 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



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



FINGER FOOD BUFFET (minimum 10 pers.)

Lunch en originaliteit verenigen zonder brood!



Een assortiment van 5 stuks + 1 verrine + 1 dessert

(het assortiment wordt door ons bepaald)

26 € / 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
- Gevogelteballetjes 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)



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE VERRINES

Onze klassieke verrines (het hele jaar door beschikbaar)

5,00 € / 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

5,00 € / 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
- Fijngehakt 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





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE KOUDE BORDEN

🌿 Het gevarieerd bord “Grand luxe”

26,00 € / stuk

Gemengd of vlees of vis

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 (thaise wijze)
-

🌿 Het gevarieerd bord “Prestige”

33,00 € / stuk

Gemengd of vlees of vis

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

26,00 € / stuk

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





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE BORDEN

Het bord “Gezondheid”

26,00 € / 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

23,00 € / 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**





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DINNER BOWL (minimum 20 personen)

34,00 € per persoon

🌿 48 uur op voorhand te bestellen

3 stukken per persoon + 2 reductiegebakjes

🌿 Toppings kunnen variëren afhankelijk van het seizoen en de markt van de dag.

- Tartaar van wilde zalm, blokjes mango en sesamzaadjes
- Thaise kip, rauwkost en cashew saus
- Ceviche van zeebrasem met limoenzeste
- Griekse pasta, pistachepesto, feta & gegrilde groenten
- Italiaanse Angus rundvlees maki
- In plakjes gesneden gegrilde tonijn, auberginekaviaar en pijnboompitten
- Veggie bowl met quinoa, zwarte bonen, paprika en pinda's
- Parmaham en cavaillon meloenballetjes
- Gerookte scamorza, tomatentartaar en Kalamata olijven
- Grijze garnalen & mimosa eiermousse
- Libanese mezze met tahini, boekweit, falafels en venkel
- Garnalen met Bangkok smaken
- Op beukenhout gerookte eendenborst met groene linzen in vinaigrette

N.B: De 3 BOWLS hebben dezelfde consistentie als een volledige maaltijd (+/- 100gr/bol).

De "Bowl gourmand"

**supplement van 5,50 €/persoon
in plaats van gebak vermindering**



Aantal keuzes afhankelijk van het aantal deelnemers
Frambozenkoekje met bergamot vanillecrème
Feuillantine & vanille macaron, crumble van rode vruchten
Miserable, speculaascrunch, koffieroom
Lemon cloud, citroencrème, schuimkoekje, yuzu
Krokante pistache mousse, vanille



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

KOUDE BUFFETTEN EN GEMENGDE BUFFETTEN





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



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)

33,50 € per persoon voor buffetgerechten van 42,00 €
42,00 € per persoon voor buffetgerechten van 51,00 €

RAADPLEEG ONZE VOORSTELLEN OP PAGINA 27



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE KOUDE BUFFETTEN

Het buffet van de week (minimum 10 personen)

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

- **Het buffet 'Grand luxe'** 34,00 € /per persoon
- **Het buffet 'Prestige'** 42,00 € /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 "salade" buffet (min. 20 personen) 21,00 € / 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)



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

(min 20 pers.)

Buffet van 36,00 €

- 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 38,00 €

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

Italiaans buffet van 38,00 €

- 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 prosciuto
- Aardappelen met parmezaanse kaas
- Dessert

Buffet van 44,00 €

- 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.



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE GEMENGDE BUFFETTEN (koud en warm)



Buffet van 42,00 €

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
- Lamnavarin met seizoensgroenten
of
- Varkens medaillon, gelakt met honing en sesam en wortelen
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 51,00 €

Koud

- Gevulde tongfilet met champagnesaus en belgische kaviaar
- Parmentier van grijze garnalen
- Périgourdine salade (gerookte eend, eendenlever, gekonfijte maagjes, ...)
- Gegrilde courgettes met vulling van auber ginekaviaar
- 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.

www.traiteurdehaene.be

Volg ons op /   





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

DESSERTEN EN KAASSHOTELS





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



DE DESSERTEN

De desserts van 6,50 €

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

De desserts van 8,50 €

- Verse fruitsalade
- Gebakjes met fruit (naargelang het seizoen: aardbeien, frambozen)
- Verjaardags- of themagebak (meerprijs voor statief en logo)

De andere desserts

- De reductiegebakjes
- De fruitmand
- Schotel vers gesneden fruit (± 10 personen)

2,90 € / stuk
45,00 € / per mand
58,00 € / per schotel



DE KAASSCHOTEL

(48h op voorhand bestellen)

Een assortiment fijne kazen, mooi gepresenteerd op een schotel met vers fruit.

Mand met verschillende broodjes en boter

- Na de maaltijd
- Supplement individuele verpakking

12,00 € / per persoon
3,50 € / per persoon



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

COCKTAIL





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



COCKTAILHAPJES PER STUK

 **Mand met rauwkost** (± 20 personen) **32,00 € / 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

18,00 € / stuk

 **Bord met toast 'pain quotidien'** **26,00 € / stuk**

Toast en diverse tapenades

Ideaal om te presenteren op een party tafel

 **Koude Zakouskis** **2,00 € / stuk**

Belegd broodkruim:

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

 **Koude cocktail hapjes** **2,20 € / stuk**

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



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

Warme hapjes

2,20 € / 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)

2,60 € / stuk

Degustatie lepels (minimum 50 stuks)

2,60 € / 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
-





TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



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 200 € 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, diensttafels, linnen tafellakens, glazen, dienbladen, transport (Begane grond of lift).
- Party tafels zijn supplementair : 25,00 € / tafel + tafellinnen

De drank (op basis van 4 drankjes per persoon)

- "Vincent Edouard Poirier" Brut méthode traditionnelle
- Rode en witte huiswijn
- Pajottenlander bio appelsiensap en frisdrank

Wij kunnen u bijkomend voorstellen :

- Champagne "de Castellane"

22,00 € / fles

Bovenop de forfaitaire prijs



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

Klassieke cocktail

38,00 € / per persoon

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

Luxe cocktail

41,00 € / per persoon

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

Prestige cocktail

44,00 € / per persoon

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



TRAITEUR DE HAENE




YOUR GOURMET CATERING

DRANKEN



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING

www.traiteurdehaene.be

Volg ons op /   

CUVÉE SUPERIEURE





TRAITEUR DE HAENE

YOUR GOURMET CATERING



BUBBELS

- Champagne de Castellane – Brut **40,00 €**
- “Vincent Edouard Poirier” Brut méthode traditionnelle **21,00 €**



SOFT DRINKS

- Appelsiensap bio Pajottenlander **10,00 € / 75 cl**
- Versgeperst appelsiensap **15,00 € / liter**
- Plat en bruisend water **6,00 € / liter**
- Appelsap bio Pajottenlander **10,00 € / liter**
- Coca-cola, regular & zero **7,00 € / liter**



WIJNKAART

Witte wijnen

- Pouilly Fumé Cuvée Dom “Les Bernadats” 2021 – Cédric Bardin **30,00 €**
- 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 2016 **BIO** **38,00 €**
- Medoc – Château Bellegrave 2015 **19,00 €**
- Graves – Cuvée Prestige 2016 – Château Pontet La Gravière **22,00 €**
- Côtes du Rhône 2017 – Cairanne « réserve » **19,00 €**
- Languedoc – Sieur d’Arques – F de Flandry **22,00 €**
- Cabernet franc 2017 – Uby N°27 « BYO » **BIO** **19,00 €**

Onze “huis” wijnen

- Uby N°7 – Merlot / Tannat – Rouge **18,00 €**
- Uby N°3 – Colombard/Ugni – Blanc **18,00 €**

Onze bieren in flesjes 25cl “Brusselse Brasserie En Stoemelings”

- Hoppy Madame - Papy Van de pils - Jawa IPA - Curieuse Neus **5,00 €**

Onze bieren in blik 33cl

- Vedett **5,00 €**



TRAITEUR DE HAENE
YOUR GOURMET CATERING



HET PERSONEEL

Onze professionele obers

Forfait 5 u Per bijkomend uur

200,00 €
35,00 €

Onze koks

Forfait per dienst

200,00 €



HET MATERIAAL

Tafellinnen

6,00 € / 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 €