

## **1. Broodgerechten**

### **1.1. Broodlunch**

#### **Broodlunch A à 9,50 € per persoon**

Dagsoep

\*\*\*\*\*

Baguette Mixte (Ham, kaas, tomaat, salade, boter)  
Baguette Maison (Americain, kaas, ham, ei, salade, cocktailsaus)  
Baguette Martino (Americain, ansjovis, augurk, ei, tabasco)  
Baguette Garnaal (garnaalsalade, salade, tomaat)  
Baguette Rosette (Rosettesalami, boter)  
Baguette Normand (Camembert, noten, honing, boter)  
Waldkorn Nordique (Gerookte zalm, ajuin, peterselie, boter)  
Waldkorn Ardennais (Ardense rauwe ham, salade, tomaat, boter)  
Waldkorn Kip (Kip curry, ananas)  
Ciabatta Italienne (Mozarella, tomaat, kruiden, boter)

\*\*\*\*\*

Appeltaartje

**Broodlunch B à 14,00 € per persoon**

**Soepjes buffet**

Dagsoep

**Broodjes buffet**

Diverse soorten brood met begeleidende koude gerechten

Witte- en tarwebroodjes, volkorenbrood, meergranenbrood

Frans stokbrood

Waldkorn, Ciabatta, Pavé campagnard

Gesuikerde en ongesuikerde sandwich

Vlaamse beenham op tang

Parmaham met meloen

Carpaccio met parmezaanschilfers

Hoevepastei

Gerookte zalm

Garnaal- & Krabsalade

Franse & Belgische kazen

Gemengde salade Geraspte wortelen

Tomatensalade, bietjessalade

Komkommersalade met dilledressing

Opgelegde groentjes

Koude sausjes, mosterd en vinaigrettes

Ongezouten & gezouten boter

**Dessert**

Crème brûlé

Mousse au chocolat

## **1.2 Belegde minibroodjes**

### **Belegde schildpadbroodjes (+/- 7 cm) à 1,20 € / stuk**

Sandwich met gerookte zalm  
Sandwich met americain  
Wit broodje met Ardense ham en meloen  
Wit broodje met Camembert  
Bruin broodje met garnaalsalade  
Bruin broodje met krabsalade

### **Belegde minibroodjes (+/- 10 cm) à 1,30 € / stuk**

Sandwich met gerookte zalm  
Sandwich met americain  
Wit broodje met Ardense ham en meloen  
Wit broodje met Camembert  
Bruin broodje met garnaalsalade  
Bruin broodje met krabsalade

### **Verrassingsbroden à 32,00 € / 8 personen - 38,00 € / 10 personen**

Gerookte zalm, gerookte heilbot, garnaalsalade, krabsalade, americain,  
vleessalade, boerepastei, rosbief, Ardense ham, Ham,  
Jonge Hollandse kaas en Camembert

## **1.3 Soep**

Aspergeroomsoep	1,50 €
Runderbouillon met kervel en fijne groentjes	1,50 €
Romige kippensoep met prei	1,50 €
Champignoncrème met duif	2,00 €

## **2. Koude gerechten**

Salade Niçoise met verse tonijn	14,00 €
Avocadosalade met Koningsgarnalen	13,50 €
Fijnproeverssalade (eendenlever, Jambon Iberico, gerookte eendenborst)	17,50 €
Lenteslaatje met garnalen, spekjes en frambozenvinaigrette	14,00 €
Salade van kip en gebakken spekjes	13,00 €
Pastasalade met gerookte zalm, garnalen, zongedroogde tomaat en basilicum	15,50 €
Lentesalade met asperges en gerookte eendenborst	14,00 €
Tomaat met Mozzarella en rundercarpaccio	13,00 €
Salade met scampis en gandaham	14,00 €
Noorse schotel	17,00 €
Koude schotel vis & vlees	15,50 €
Koude vleeschotel	14,50 €

Opmerking Alle koude schotels hebben het volume van een hoofdgerecht, er is brood en boter voorzien.

### **3. Warme gerechten**

#### **3.1 Eénpansgerechten**

Vispannetjes uit de Noordzee	14,00 €
Lamsnavarin met erwtjes en tomaten	13,00 €
Kalfsblanket op de oude wijze	13,00 €
Lasagne Verde	8,00 €
Paella Valenciana	8,00 €
Gegrilde kipfilet met gewokte groentjes	10,00 €

#### **3.2 Warme gerechten**

Ribstukjes van speenvarkentje met jus van salie, provencaalse groentengratin met Chimay-bierkaas	15,00 €
Kabeljauw onder een korstje van Parmezaanse kaas en platte peterselie, mosterdsaus	16,00 €
Gebakken parelhoen met kersen	12,00 €
Lamsnootjes met eigen jus risotto van broccoli en Parmezaanse kaas	15,00 €

### **4. Nagerechten**

Millefeuille van chocolade en framboosjes	4,50 €
Mousse au chocolat	3,50 €
Crème brûlé	2,50 €
Verse vruchtenmacedoine met frambozensaus	5,00 €
Trio van desserts	6,00 €
Koffie & versnaperingen	2,50 €

**5. Menu**

**Menu A à 30,00 € per persoon**

3 aperitiefhapjes per persoon

\*\*\*\*\*

Garnalenroomsoep  
Gegrild stokbrood met rouille

\*\*\*\*\*

Gemarineerde chateaubriand met sjalottensaus  
gebakken oesterzwammen / dariole van spinazie / gratinaardappelen

\*\*\*\*\*

Crème brûlé met rode vruchten

\*\*\*\*\*

Mokka & versnaperingen

**Menu B à 35,00 € per persoon**

3 aperitiefhapjes per persoon

\*\*\*\*\*

Tartaar van Schotse zalm  
bieslookroom

\*\*\*\*\*

Gebraden eendenborst met balsamico  
chutney van vijgen

\*\*\*\*\*

Délice citron

\*\*\*\*\*

Mokka & versnaperingen

**Menu C à 35,00 € per persoon**

3 aperitiefhapjes per persoon

\*\*\*\*\*

Getomateerd taartje van King-krab met gegrilde sesam

\*\*\*\*\*

Bouletje van lam en eendenlever met jus ras-al-hanout  
Kruim van broccoli en bloermkool

\*\*\*\*\*

Warm appeltaartje met limoensorbet

\*\*\*\*\*

Mokka & versnaperingen

**6. Koud buffet**

**Koud buffet A à 20,00 € per persoon**

Gevulde tomaat Antiboise  
Gerookte zalm & heilbot  
Gemarineerde zalm Gravlaks  
Gestoomde zalm  
Gemarineerde haring  
Pastasalade met scampi

Pronkstuk van gebraden vlees  
Vlaamse beenham  
Boerenpastei

Koude aardappelsalade met spekreepjes  
Mexicaanse rijstsalade  
Tomatensalade met basilicum  
Wortelsalade  
Taboulésalade met fijne groentjes  
Komkommersalade  
Zongedroogde tomaten  
Boontjessalade

Mayonaise, cocktailsaus, tartaar, vinaigrette

Broodjes - boter

**Koud buffet B à 25,00 € per persoon**

(minimum 30 personen)

Gevulde tomaat met garnalen  
Scandinavisch visassortiment  
Getomateerd taartje met King-Krab en gegerilde sesam  
Gestoomde zalm  
Tongrolletjes chaud-froid

Carpaccio van rund, appelkappertjes en Parmezaanse kaas  
Parmaham met verse vruchten  
Vlaamse beenham  
Pastasalade met kip en fijne groentjes

Koude aardappelsalade met spekreepjes  
Mexicaanse rijstsalade  
Tomatensalade met basilicum  
Wortelsalade  
Taboulésalade met fijne groentjes  
Komkommersalade  
Zongedroogde tomaten  
Boontjessalade

Mayonaise, cocktailsaus, tartaar, vinaigrette  
Groene kruidenvinaigrette

Broodjes - boter

## **7. Walking dinner**

Voor de walking dinner worden 3 voorstellen geformuleerd zijnde,

*Cateringformule A : 3 aperitiefhapjes + 4 degustatiebordjes + 1 nagerechtje*

*Cateringformule B : 3 aperitiefhapjes + 2 buffetstandjes + 1 nagerechtje*

*Cateringformule C : 3 aperitiefhapjes + koud & warm buffet + 1 nagerechtje*

### **Walking dinner A à 22,00 € per persoon**

#### **Aperitiefhapjes**

Canneloni van rund "Blue-Blanc" en zijn eigen tartaar  
Getomateerd taartje van King-krab en gegrilde sesam  
Sesam-croque met gerookte zalm en spaanse tetilla-kaas

#### **Degustatiebordjes**

Millefeuille van eendenlever op dadelbrood  
Ibericoham en krulandijve

Tartaar van tonijn, munt & koriander, verjus met korianderroom

Sint-Jakobsnoot met "notenboter" demi-sel

Lamsnootje met ras-al-hanout  
Chorizopuree en duxelle van champignons

#### **Nagerecht**

Tiramisu

**Walking dinner B à 24,00 € per persoon**

(Minimum 30 personen)

**Hapjes**

Canapé van gerookte heilbot en tuinkersboter  
Lepel met tartaar van rivierkreeftjes en streepje gerookte zalm  
Mini pizza

**Scandinavisch buffet**

Tomatensterretjes met grijze garnalen  
Gerookte zalm & heilbot met passende garnituren en toasts  
Noors kussentje met tartaar van rivierkreeftjes en groene kruidenvinaigrette  
Vers gebakken blinis met zalmtartaar en bieslookroom  
Gemarineerde haring op Zweeds wijze  
Aangepaste garnituren

**Italiaans buffet**

Parmaham met meloen  
Schaaltjes carpaccio met gedroogde tomaat en Parmezaanse kaas  
Koude pasta met kip & prei  
Penne all'arabiatta  
Macaroni Stroganoff  
Milanees kalfslapje  
Gruyère en Parmezaanse kaas

**Nagerecht geserveerd door rondgang**

Pronkglaasje met diverse zoetigheden

**Cateringformule C à 35,00 € per persoon**

(3 receptiehapjes + koud & warm buffet + 1 nagerechtje)  
(Minimum 30 personen)

**Aperitiefhapjes**

Carpaccio van rund, appelkappertjes en Parmezaanse kaas  
Tomatencouscous met grijze garnalen  
Mini croque monsieur met Mozzarella en pesto

**Koud buffet**

Gevulde tomaatjes met garnalen  
Gerookte zalm en heilbot  
Noors kussentje met tartaar van rivierkreeftjes  
Pastasalade met scampi

Vlaamse beenham  
Parmaham met meloen

Saladbar en rauwkost  
koude sausjes

**Warm buffet**

Op zijn vel gebakken kabeljauw met brandade van prei en scampi

Gemarineerde chateaubriand met sjalottensaus  
Aardappelgerecht - assortiment seizoensgroentjes

Broodjes - boter

**Nagerecht**

Mini chocolademousse

De samenstelling van de walking dinners kunnen zowel inhoudelijk als qua volume op eenvoudig verzoek gewijzigd worden.

## **8. Receptie**

### **8.1. Receptiedranken**

Gedurende een forfaitaire periode worden de onderstaande dranken naar believen geserveerd.

#### **Drankenformule A**

Pils  
Leffe blond

Sput & mineraalwater  
Coca Cola, Coca Cola Light  
Fruitsap

#### **Drankenformule B**

Sauvenay, Bellingham  
Cabernet Sauvignon Merlot, Bellingham

Pils  
Leffe blond

Sput & mineraalwater  
Coca Cola, Coca Cola Light  
Fruitsap

#### **Drankenformule C**

Cava Gran Gesta Brut

Sauvenay, Bellingham  
Cabernet Sauvignon Merlot, Bellingham

Pils  
Leffe blond

Sput & mineraalwater  
Coca Cola, Coca Cola Light  
Fruitsap

# IMPE CATERING <sup>N.V.</sup>

*traiteur & party services*

	<b>60 min</b>	<b>90 min</b>	<b>120 min</b>	<b>150 min</b>	<b>180 min</b>
<b>Drankenformule A</b>	4,00€	5,25€	6,25€	7,00€	7,50€
<b>Drankenformule B</b>	6,25€	7,75€	9,00€	9,50€	10,00€
<b>Drankenformule C</b>	8,00€	9,25€	10,00€	10,50€	11,00€

Na het verstrijken van de gekozen forfaitaire periode wordt het supplementaire drankverbruik in rekening gebracht per verbruikte eenheid aan de onderstaande tarieven.

Cava Gran Gesta Brut	75 c l	18,50 €
Sauvenay, Bellingham	75 c l	12,50 €
Cabernet Sauvignon Merlot, Bellingham	75 c l	12,50 €
Pils	Cons.	1,35 €
Leffe blond	Cons.	2,00 €
Spuit & mineraalwater	Cons.	1,10 €
Coca Cola, Coca Cola light	Cons.	1,10 €
Fruitsap brik	Cons.	1,10 €

In alle prijzen is de nodige logistiek zoals glazen, dienbladen, koeling en dergelijke inbegrepen.

## **8.2. Receptiehapjes**

Voor de receptiehapjes worden diverse formules voorgesteld :

### **Receptieformule A à 9,00 € per persoon**

(6 receptiehapjes + 1 nagerechtje per persoon)

#### **Receptiehapjes**

Canneloni van Serranoham, krab Royal en groene asperge  
Mousse van eendenlever in Grissonjasje Tomatencouscous met grijze garnaltjes  
Canpé van gerookte heilbot en tuinkersboter  
Spiesje van scampi met Breydelham  
Mini quiche lorraine

#### **Nagerechtje**

Chocolademousse  
Crème brûlé

### **Receptieformule B à 8,70 € per persoon**

(6 belegde minibroodjes + 1 nagerechtje per persoon)

#### **Belegde minibroodjes**

Sandwich met gerookte zalm  
Sandwich met americain  
Wit broodje met Ardense ham  
Wit broodje met Camembert  
Bruin broodje met garnaalsalade  
Bruin broodje met krabsalade

#### **Nagerechtje**

Chocolademousse  
Crème brûlé

**Receptieformule C à 8,85 € per persoon**

(3 receptiehapjes + 3 belegde minibroodjes verdeeld over onderstaand assortiment + 1 nagerechtje per persoon)

**Receptiehapjes**

Mousse van eendenlever in Grissonjasje  
Lepel met tartaar van rivierkreeftjes en groene kruidenvinaigrette  
Spiraaltje van bladerdeeg en zalm

**Belegde minibroodjes**

Sandwich met gerookte zalm  
Sandwich met americain  
Wit broodje met Ardense ham en meloen  
Wit broodje met Camembert  
Bruin broodje met garnaalsalade  
Bruin broodje met krabsalade

**Nagerechtje**

Fruitspiesje

**Receptieformule D à 13,00 € per persoon**

(4 receptiehapjes+ 1 soepje + 1 degustatiebordje + 1 nagerechtje per persoon)

**Receptiehapjes**

Canneloni van rundcarpaccio en appelkappertje  
Pronkglaasje met rivierkreeftjes en bieslookroom  
Lepel met tartaar van tonijn, munt, sesam en koriander  
Mini pizza

**Soepje**

Noordzeevisoepje

**Degustatiebordje**

Millefeuille van eendenlever op dadelbrood  
Ibericoham en krulandijve

**Nagerecht**

Eugenie van passievruchten en luchtige genoise

De samenstelling van de recepties kunnen zowel inhoudelijk als qua volume op eenvoudig verzoek gewijzigd worden.

## **9. Bediening**

Alle voorgestelde formules zijn exclusief bediening.

Indien gewenst zorgt Impe Catering voor het nodige bedieningspersoneel.

- Het aantal personen bedieningspersoneel wordt bepaald op basis van het aantal aanwezigen en de gevraagde diensten.
- Kledij : Parijse bistro
- **De dienstprestaties worden in rekening gebracht aan 25,40 € per uur en per kelner, te rekenen vanaf aankomst tot vertrek ter plaatse.** Minimum dienstprestaties : 3 uur.

## **10. Materiaal**

Impe Catering zorgt voor alle noodzakelijke serveermateriaal zoals borden, bestekken, glazen, linnen, servetten en dergelijke welke noodzakelijk zijn teneinde een perfecte dienst te kunnen verzorgen. **Alle materiaal is inbegrepen in de prijs.**

## **11. Meubilair**

Alle meubilair is ter plaatse aanwezig.

Bijkomend meubilair kan op eenvoudig verzoek voorgesteld worden.

## **12. Transport**

Alle vervoer van voeding gebeurt door onze diensten in een isotherme omgeving. Zodoende wordt een optimale conditionering tijdens het transport gegarandeerd.

**De transportkosten zijn inbegrepen in de prijs.**

### **13. Prijzen**

Alle vermelde prijzen in deze offerte zijn exclusief BTW en enkel van toepassing voor de bovenvermelde opdracht.

Impe Catering verzoekt de opdrachtgever de volgende betalingsvoorwaarden in acht te willen nemen.

Voorschot bij bestelling	Geen
Voorschot 8 dagen voor het event	Geen
Saldo factuur	<i>30 dagen factuurdatum</i>

De opdrachtgever zal uiterlijk 4 dagen voor het evenement het juiste aantal aanwezige personen opgeven aan de traiteur.

Dit aantal zal de basis vormen welke in rekening zal worden gebracht ondanks een eventueel minder aantal aanwezigen.

Impe Catering behoudt zich het recht de samenstelling te wijzigen indien zich onvoorziene marktsituaties voordoen met betrekking tot aanbod of prijs. De opdrachtgever zal echter steeds vooraf op de hoogte worden gebracht.