

Brussel, 10 oktober 2017

Juffrouw, Mijnheer,

Wij danken U voor Uw offerte aanvraag en hebben het genoegen U hierna onze documentatie toe te zenden betreffende onze traiteur-dienst ter gelegenheid van Uw huwelijksfeest.

Onze ervaren ploeg, alsook hun creatieve en verfijnde keuken, vormen de garantie om van Uw huwelijksfeest een culinair succes te maken.

Het nodige zaal- en keukenpersoneel, alsook het tafelmateriaal zijn in onze prijs begrepen.

Al onze prijzen zijn vermeld exclusief BTW.

Wij verheugen ons reeds, na afspraak, op uw bezoek aan onze burelen, waarbij wij U een meer gedetailleerde en gepersonaliseerde offerte kunnen bezorgen.

Wij danken U voor Uw belangstelling en blijven steeds te Uwer beschikking voor bijkomende inlichtingen.

Met de meeste hoogachting,

Voor Trait-Event (Traiteur Coppey)
Guy Coppey

Huwelijksfeest

Juffrouw & Mijnheer

Referentie

E-mail

Datum

Adres & locatie receptie

Aantal genodigden

De receptie :	nog te bepalen (gedurende 2 uur)
De maaltijd :	nog te bepalen (gedurende 3 tot 3,5 uur)
Het avondfeest :	nog te bepalen (gedurende 5 uur)

Tafelmateriaal

Alle noodzakelijke tafelmateriaal (glazen, porselein, bestek, servetten, tafellinnen, asbakken, zout- en peperstel, drijfkaarsen).

Personeel

Onze kelners zijn gekleed in wit hemd en zwarte smokingbroek met een stijlvolle schort.
Wij zorgen voor een verfijnde en verzorgde bediening en staan ook in voor het klaarzetten van de zaal.

1. Forfait Cocktail all-in

Cocktail « Klassiek » :

CAVA "Blanc de Blancs"
Fruitsap en waters
8 hapjes per persoon

Forfait op basis van 60 personen :

€ 19,00 per pers.

Koude schelphapjes : **1 per persoon**

In verschillende mini-schaaltjes vindt U :

Zalmtartaar - Tomaat/mozzarella - Krab royal - Spiraaltje van gerookte zalm en omelet met spinazie - Roulade van zalm met mosterdboter – Duo van zalm met appelstukjes – Mousse van Rode Biet en Gerookte Paling – Panna Cotta met Roquefort - Duo van Brie en Peer met sausje van Luikse stroop - Roereieren met fijne kruiden & garnalen – Gerookte eendenborst - Witloofmousse met Sint-Jakobsoester – Bloemkoolmousse met Grijs Garnalen - Groene aspergepunt met ham - Hollandse maatjes - Ganzenrillette...

Cocktailglaasjes : **1 per persoon**

Tomatenbavarois met ricotta – Mousse van courgette & paling – Cocktail van grijze en roze garnalen – Kippenreepjes met guacamole – Ardeense ham met Meloenbolletje en sausje van mango, ..

Warme gebakjes : **1 per persoon**

Vidé met Garnalen - Quiche met feta en olijven - Mini kaastaartje - Gelardeerde pruimen – Mini-worstenbroodje – Mini-pizza – Mini Croque-Monsieur - Hamburger - Soesje met geitenkaas en Luikse stroop – Verrassinkje van Peer en Blauwkaas – Mini Risotto – Mini Tartiflette – Hartje van Bladerdeeg met Zalm - Rolletje met pepers – Gehaktballetje van het huis – Taartje Bladerdeeg met Cheddar en Lente-uitjes - ...

Warme hapjes Luxe : **1 per persoon**

* Aziatische hapjes : Mini nem met zoetzure saus - Yakitori - Samosa met groenten – Kippensticks
* Warme schelphapjes (in verschillende mini schaaltes in porselein):
Scampi in pikante tomaten crème - Kippenwit met oesterzwammen - Garnalengratin - Oesters met Champagne - Champignon met lookboter - Warme geitenkaas...
* Andere: Ganzenlever in Filodeeg - Nazareth in brickdeeg - Gefrituurde Scampistaarten - Accra bolletjes met Vis...

Soepjes : **1 per persoon**

Gazpacho (koud) – Tomatenroomsoep met bananen (koud of warm) - Pompoenroomsoep met Porto – Pompoenroomsoep met geitenkaasblokjes - Bisque met garnalen - Witloofroomsoep - Roomsoep Dubarry...

Onze Groentenschalen :

Kerstomaten rood en geel, Komkommerstokjes, Stokjes van Wortelen, Bloemkool, Mini-mais, Parijse Champignons, ..
Vinaigrette met Yoghurt, Cocktailsaus, ..

De bijkomende borrelhapjes :

Nacho's en pikant sausje, Nacho's en guacomole, Ruime keuze aan nootjes en zoute koekjes, Kraakverse Chips natuur, paprika of groentenchips

2. Forfait menu all-in

Koud voorgerecht **of** Warm voorgerecht (+ € 1,60)
Hoofdschotel
Dessert
Mokka & versnaperingen (Nespresso enkel in Koffiebuffet)
Zaal- en keukenpersoneel, in detail verzorgde bediening
Alle noodzakelijke tafelmateriaal

Forfait op basis van 50 personen:	€ 52,40 per pers.
Forfait op basis van 100 personen:	€ 49,80 per pers.

Optie :

Hoofdgerecht bediend in de vorm van buffet met 3 warme gerechten naar keuze : + € 9,00
Met 2 bijgerechten en een groentenselectie.

Forfait dranken tijdens de maaltijd

De flessen water (plat & bruis) worden op tafel geplaatst, de huiswijnen (wit en rood) worden bediend aan tafel (wij voorzien 1/2 fles per persoon). Waters naar believen.

Voor een menu met 4 of 5 gangen	€ 8,50 per pers.
--	-------------------------

De verschillende menu's

BASISPRIJS (zie hierboven)

- Koud voorgerecht (of warm: + € 1,60)
- Hoofdschotel
- Dessert
- Mokka en versnaperingen

De menu's met 4 gangen:

Verschil met basismenu: - € 1,50

- Soep
- Hoofdschotel
- Dessert
- Mokka en versnaperingen

Verschil met basismenu: + € 11,50

- Koud voorgerecht
- Warm voorgerecht
- Hoofdschotel
- Dessert
- Mokka en versnaperingen

De menu's met 5 gangen:

Verschil met basismenu: + € 9,00

- Soep
- Koud voorgerecht (of warm: + € 1,60)
- Hoofdschotel
- Dessert
- Mokka en versnaperingen

Verschil met basismenu: + € 15,00

- Koud voorgerecht
- Warm voorgerecht
- Sorbet
- Hoofdschotel
- Dessert
- Mokka en versnaperingen

De menu's met 6 gangen :

Verschil met basismenu: + € 12,50

- Soep
- Koud voorgerecht (of warm: + € 1,60)
- Sorbet
- Hoofdschotel
- Dessert
- Mokka en versnaperingen

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW.

Onze suggesties

We stellen u klassieke gastronomie en Belgische Gastronomie **met biergerechten** voor. Wij bieden u de mogelijkheid uw menu zelf samen te stellen en hierin beide types gastronomie naar hartenlust te combineren. Sommige gerechten of ingrediënten zijn beperkt beschikbaar afhankelijk van het seizoen en het marktaanbod. De hierna volgende gerechten kunnen allergenen bevatten, waarbij de voornaamste allergenen gluten-, noten- of lactosebevattende producten zijn. Meestal zitten deze allergenen in de saus, alle gerechten kunnen uiteraard zonder saus geserveerd worden.

In de mate van het mogelijke zijn de gerechten met allergenen aangeduid met een *.

Voor meer gedetailleerde informatie is het best voorafgaand onze Chef te contacteren.

De soepen:

Crecy
Brocolliroomsoep *
Roomsoep Dubarry *
Malakov *
Champignonroomsoep *
Witloofroomsoep *
Witloofroomsoep met witbier en gerookte zalm *
Waterkersroomsoep *
Preiroomsoep met "Petit Gris" uit Namen *
Pompoenroomsoep met grijze garnalen & geitenkaas *
Velouté op Oostendse wijze *
Aspergeroomsoep (+ € 1,10) *
Vissoep met rouille (+ € 1,70)
Bisque van kreeft (+ € 2,50)
Consommé van gevogelte met gerookte kwartelreepjes & kruidenpannenkoek (+ € 1,90)

De koude voorgerechten:

Roosje van 2 zalmen begeleid door een zure waterkersroomsaus
Verrassingspakketje van zalm met Granny Smith
Tartaar van Bonito, gemarineerde spitskool, Wasabi-mayonaise
Bordje Sushi, maki en Sashimi, gember en Wasabi
½ Kreeft "Belle-vue" (300 gr./pers) (+ € 6,90)
Salade van Rucola & krulsla met quinoa, scampi en gerookte ham
Carpaccio van gepocheerd kalfsvlees, emulsie van groene olijven en basilicum
Roosje van gerookte Belgische ham met zijn duo van appelen en mango
Terrine van de Chef met uienconfituur
Met truffelolie geparfumeerd lauw slaatje van kwartelfilet
Ganzenlever "au torchon" en zijn gelei van Porto (+ € 4,20)
Eendenleverfantasie met verse vijgen

De warme voorgerechten :

Zeetongfilets met champignons en een zacht looksausje *

Zeetongrolletjes op een bedje van courgette en een trio van rijst

Gepocheerde zeetongrolletjes met door oesters geraffineerde “Bercy” saus *

Scampi met een mangosausje

Spiesje van scampi en Sint-Jakobsoesters

Vispannetje met scampi en Sint-Jakobsoester op een bedje van venkel met Noilly Pratt *

Pannetje met een trio van vis op de wijze van de Chef *

Kabeljauwrug met oesterzwammen en een mousseline met olijfolie

Zacht gerookte zalmpavé met “Kriek”

Mille-feuille van kreeft “à l'Armoricaïne” (+ € 3,50) *

Filet van rode poon en zijn zuiderse groenten

Lasagne van vis en een palmboompje van zeetongfilets *

Pannetje met Petit-gris en een looksausje *

Crottin de Chavignol op toast met een trio van kruiden *

Duo van Oesterzwammen & kikkerbillen in looksaus *

Slaatje met gebakken ganzenlever en een sausje van Luikse stroop (+ € 3,00)

Asperges op Vlaamse wijze

Asperges, zalm en “cocotte”-eieren

Kalfszwezeriken met sake en sojasaus, knolselder mousseline

De sorbets :

Met Vruchten: Aardbei – Appel – Citroen – Limoen - Framboos...

Met Exotische vruchten: Kiwi – Passievrucht - Kokos...

De sorbets met alcohol: Calvados - Poire Williams - Champagne...

De sorbets met bier: Pécheresse – Cassis – Kriek – Frambozen...

De vis hoofdgerechten :

Gebakken zeeduivel met rode wijnsaus en steranijs

Grietfilet met champignons (+ € 4,20)

Gebakken kabeljauwrug met gedroogde Ardeense ham in een crème St-Germain

Snoekbaarsfilet met een Porto sausje in een jasje van courgette

Zacht gerookte zalmfilet in een Béarnaise sausje met olijfolie

Roggeveugel met algenboter en krielaardappeltjes

Tarbot met saffraansaus en jonge spinazie (+ € 5,90) *

½ Kreeft “Thermidor” (+ € 6,90) *

Zeewolf filet in pancetta op een bedje van romano boontjes met een “Beurre blanc” *

Lauw slaatje van gegrilde Bonito met balsamico-azijn, tarwe met paprika

De vlees, gevogelte en wild hoofdgerechten :

- Varkenshaasje met Rochefort saus, gevulde artisjokbodern & 3 groentepuree's
- In Porto gegaard varkenshaasje, met erwten gevulde tomaat & gratin van de Elzas
- Varkenshaasje met taleggio, julienne van appels en noten, honingsausje
- Filet van Speenvarken met spaghetti van Courgette, Exotische Bisquesaus
- Melkvarkentje met kruidenkorst, groentengarnituur, Elzasgratin, graanmosterdsausje
- Varkenswang, jonge wortel, gepofte wortel, erwtjes, Anna-aardappelen
- Varkensstoofpotje met Brugse Zot, herfstgroenten en rijsttimbaal
- Lamskroontje met knolselder en een notensausje (+ € 2,90) *
- Lamsfilet met kruidenkorstje en tijm (+ € 3,50)
- Lamsfilet met lavendelbloemen (+ € 3,50)
- Saltimbocca van kalf, auberginetorentje en polenta
- Kalfsnootje met Oesterzwammen (+ € 1,75)
- Kalfsmedaillon, puree van broccoli met aroma van truffelolie, ganzenleversaus (+ € 2,30)
- In citroen gemarineerde kalfsgrenadin (+ € 1,75)
- Parelhoenfilet, saus van de Chef
- Parelhoenfilet, cashewnoten, sjalottenfondue, sausje van Chardonnay *
- Gevulde kwartel - saus met Pineau de Charente en druiven
- Met Peperkoek gepaneerde Mechelse koekoek, sausje met Leffe
- Met pistaches gevulde gevogeltefilet *
- Eendenborstfilet met citrusvruchtensaus
- Eendenborst, pompoencrème, jus met salie
- Eendenborstfilet, Sarladaise aardappelen, coulis van abrikozen.
- Hazenrugfilet "Arlequin"
- Fazant op Brabantse wijze
- Reefilet "Grand Veneur" (+ € 3,50)
- Hertenstoofpotje met winterse garnituur (+ € 1,50)

De vegetarische gerechten :

- Gepocheerde eitjes op een bedje van sojascheuten
- Tomaat mozzarella en verse basilicum
- Deegwaren met gorgonzola en champignons
- Met risotto gevulde paprika, gestoofde sla en wijnsausje
- Feta en zuiderse groenten verpakt in filodeeg
- Gebakken Polenta met Parmezaan en Oregano

Al onze gerechten worden geserveerd met aangepaste garnituur.

De kazen :

Deze worden aangeboden in een ruim assortiment als tussengerecht na het hoofdgerecht.
Ofwel individueel bediend op bord voor de 2 eerste formules, ofwel in buffetvorm.
Telkens met aangepaste brood en boter

- De Belgische kaasplank (+ € 4,50)
- De Franse kaasplank (+ € 4,50)
- Het kaasbuffet (+ € 5,40)

De desserts:

Aardbeien met peper & Ricard
Amandeltulpje met sorbetijs
Gegratineerde vruchtensla (+ € 1,40) *
Ijscoupe met verse vruchtensla *
Bavarois met vanille en een speculaas saus *
Yoghurtbavarois op een spiegel van kiwi coulis *
Krokantje van 2 chocolades op een spiegel van pistache *
Warme appeltaart met vanille-ijs *
Mille-feuille met aardbeien *
Macaron met gezouten caramelboter *
Heerlijkheid van chocolade en kastanjes op een rode vruchten coulis *
Schuimgebak met mascarpone en rode vruchten *
Perentaartje vergezeld door een Engelse Room met Single Malt Whisky *
Met peren gevulde pannenkoek, crumble van hazelnoot en chocolade-ijs *
Moelleux van chocolade met Engelse room en Porto *
Catalaanse Crème *
Lekkerbekjesbord (+ € 1,00)

De pronkstukken:

Pronkstuk van gebak “klassiek” (roomboter of verse vruchten met slagroom) : + € 1,00
Pronkstuk in ijs “klassiek” (2 smaken naar keuze)
Pronkstuk in ijs “prestige” (smaken naar keuze + opstaande tekening in bewerkte chocolade) : **Op bestek**

Dessertenbuffet “Breughel”: Basisprijs

Assortiment boerentaarten (appelen, krieken, flan, rijst, suiker)
Verse fruitsla
Huisbereide chocolademousse

Dessertenbuffet “Klassiek”: + € 2,50 per persoon

(Assortiment van reductie-taartjes)
Korstgebak en panacotta met vruchten
Javanais
Misérables
Zwarte Woud
Fruittaartjes
Verse fruitsla.
Huisbereide chocolademousse

Dessertenbuffet “Selectie”: + € 3,95 per persoon

(Assortiment van reductie-taartjes “Prestige”)
Fruittaartjes
Mokka
Javanais
Misérable
Merveilleux
Mini taartjes
Verse fruitsla
Chocolademousse, citroenmousse & eierflan **in individuele porties**

3. Open bar

Dranken:

*Jupiler + Blonde Leffe van 't vat
Witte en rode wijn*

*Frisdranken: cola, waters en fruitsap
Barmateriaal en glazen*

Forfait voor 5 uur :	€ 12,00 per pers.
-----------------------------	--------------------------

Personeel : (niet begrepen in bovenvermeld forfait)

40 - 80 volwassenen = 2 kelners à € 192,00 = **€ 384,00**
vanaf 81 volwassenen = 3 kelners à € 192,00 = **€ 576,00**
vanaf 130 volwassenen = 4 kelners à € 192,00 = **€ 768,00**

Per extra uur open bar, zullen de uren van het personeel gerekend worden à **€ 32,00/uur/kelner** + forfait dranken à **€ 2,50/uur/pers.**

1 kelner/afruimer per 40 genodigden. Zij zorgen voor de bediening aan de bar + afruim van de lege glazen in de zaal. Zij zorgen ook voor de eindopruim van het gebruikte materiaal.

Personeelsaantallen zullen aangepast worden in functie van de locatie en het al dan niet aanwezig zijn van voldoende materiaal en een correcte baruitrusting.

In geval de dranken verplicht af te nemen zijn in de zaal, of zelfs uitsluitend bij de aan de zaal verbonden bierhandelaar, zal de eigenaar de dranken rechtstreeks aan u factureren.

De degustatiestandjes & sandwiches

Broodjesbuffet: (Presentatie op luxe schotels – versneden op ongeveer 12 cm)

Klassiek (5 stuks per persoon)

We stellen U een uitgebreid broodjesassortiment voor met verschillende soorten broodjes (Stokbrood, Multigranen, Ciabatta, Sandwich, ...) en volgende ingrediënten: gerookte ham, Kaas (meerdere soorten), Krabsla, Tonijnsla, Salami, Kippenfilet, Tomaat mozzarella, e.a.) allen met diverse cruditeiten.

Aangevuld met verrassingsbroden in de vorm van een dier en gevuld met mini-sandwiches met gerookte vissoorten, fijne charcuterie en kaas.

New Style (minimum 25 personen – 4 stuks per persoon)

In dit Broodjesbuffet vindt U een aantal nieuwe en gedurfde creaties met o.a. pittabroodjes met Varkensémincé met 2 Mosterdsaus of Kippenblokjes op Hawaïaanse wijze, Wraps met Kalkoenfilet en maïs of met Mexicaanse Tonijnsalade met fijne boontjes, Wrap met Kruidenkaas en geraspte Wortelen, Amerikaanse Brooddriehoekjes Club kaas en ham, Meergranenbroodjes met salade van Garnaaltjesmix of Gerookte Zalm, Bagnat van Tomaat/mozzarella, Pompoenbroodjes met Tzatziki en Komkommer, Zuurdesembroodje met Humus, Stokbroodjes wit en grijs met divers beleg. Altijd met aangepaste groentjes.

Forfait per persoon - Klassiek	€ 8,85
Forfait per persoon – New Style	€ 9,50

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW.

De degustatiestanden:

De genodigden hebben de keuze uit degustatie “à la minute” aan de stand zelf of ze nemen een selectie van lekkernijen mee op een voorgerechtdordje.

Minimum verplicht aantal standjes vanaf 50 genodigden bedraagt 3 stuks naar keuze.

Aantal standjes in functie van het aantal genodigden. Details en inhoud worden besproken.

Als voorbeeld : Tapas & Antipasti Bar + Breugheltje + Mini-Barbecue : € 32,50 per persoon op basis van minimum 70 personen. Deze prijs is inclusief materiaal & buffetbediening en bereiding.

Zaalspersoneel afhankelijk van aantal personen wordt afzonderlijk aangerekend, hou rekening met 2 extra kelners voor afruim materiaal (voor 70 pax) : forfait prestatie bedraagt € 192,00.

De Kaasmakers:

Selectie van Belgische en/of Franse kazen & artisanale broodjes wordt u aangeboden.

De Tapas & Antipasti Bar:

Spaanse & Italiaanse specialiteiten in koude bereidingen zoals zeevruchten en diverse vissoorten, olijven, fijne charcuterie, gevulde pepers, gegrilde courgetten, tortilla, Spaanse ham...

De Griekse Degustaties:

Assortiment van de mezze (feta - tarama - tzatziki - calamares - keftas...)

Het Bruegheltje:

Kom hier genieten en proeven van de fijne charcuterie en kaasproducten uit onze streken.

De Specialiteiten uit de Périgord:

Heerlijke ganze- en eendelever, gelei van Porto, gekonfijte eend en echte ganzerillettes.

De Soepen:

Zowel warme en koude soepen worden u geserveerd in kleine mokkatassen.

De “Pasta Fantasy”:

Penne, Rigatoni, Gnocchi dit zijn hun namen en Pesto, Bolognese, Pescatore de begeleidende sauzen.

Ons Ijs en Sorbets:

Bediend in schaaltes of op horentjes, u maakt uw keuze van drie smaken uit de grote verscheidenheid aan parfums.

De Zoethouders:

Assortiment van desserts en reductie-taartjes, alsook diverse huisbereide mousses in individuele porties.

Het Pannekoekenhuisje:

Kleine pannenkoekjes worden voor uw ogen bereid en gevuld volgens uw wensen met confituur, stroop, suiker, chocolade...

Mini – Barbecue :

Uitgebreide saladbar met aangepaste vinaigrettes en sauzen, stokbrood en op de grill 3 soorten vlees waaronder o.a. gemarineerde kipfilet en worstjes.

Andere Formules en ingrediënten zijn op eenvoudige vraag beschikbaar : Paëlla, Tartiflette, Wokschtels

Alle bovenvermelde prijzen zijn exclusief BTW.