

food *by* Chez Vous mmm!

HAPjes PARTY Champagne

KREEFT oesters lekker eten

Merry Christmas

Dessert Feesten kaasschotels

BUFFET *familie* dessert

HaPPy New Year

Kerstmis foie gras voorgerecht

Fondue Genieten vrienden

kaarsen *Feesttafel* Geschenkjes

Gourmet gastronomie Wijn



Eindejaarsfolder

2016-2017



Waar food en passie elkaar ontmoeten



Traiteurdienst feestdagen 2016-2017

Bestellingen mogelijk in de winkel
of per mail: info@chezvouscatering.be

Bestellingen dienen uiterlijk te gebeuren voor:

Kerst: ten laatste op 20/12/2016

Nieuwjaar: ten laatste op 27/12/2016

Afhalingen dienen te gebeuren in de winkel op

Kerstavond tot 16u00

Kerstdag tussen 9u30-11u00

Oudejaarsavond tot 16u00

Nieuwjaar tussen 9u30 en 11u00



Golflaan 59

9830 Sint-Martens-Latem

09/329 78 38 - 0498/52 37 92 - info@chezvouscatering.be

www.chezvouscatering.be

Aperitiefhapjes

	stukprijs
Toastjes met gevarieerd beleg	€ 0,90
Carpaccio van rund met groene pesto, lepelhapje	€ 2,00
Zakouski met garnalen, kaas of ham	€ 1,50
Macaron met ganzenlever	€ 2,00
Macaron met rilette van eend	€ 2,00
Millefeuille van gerookte zalm met zure room & groene kruiden	€ 1,50
Wrap serranoham, truffeltapenade, rucola & zongedroogde tomaat	€ 1,50
Mousse van breydelham met meloen & porto	€ 2,00
Mousse van forel, lepelhapje	€ 1,50
Oester natuur met klassieke garnituur	€ 2,75
Mousse van advocado, grijze garnalen en tomaat	€ 2,25
Panna cotta van bloemkool met grijze garnalen & gelei van tomaat	€ 2,25
Sushi van wilde zalm met soja & gemarineerde gember	€ 2,25
Gemarineerde zalm met groene appelgelei	€ 2,00

Formule apéro basic (4 hapjes)

Gemarineerde zalm met groene appel gelei	€ 6,50
Wrap serranoham, truffeltapenade, rucola & zongedroogde tomaat	
Macaron met rilette van eend	
Mousse van forel, lepelhapje	

Formule apéro royaal (5 hapjes)

Macaron met ganzenlever	€ 9,00
Mousse van breydelham met meloen & porto	
Zakouski met garnalen	
Panna cotta van bloemkool met grijze garnalen & gelei van tomaat	
Mille-feuille van zalm met zure room en dille	

Koude voorgerechten	prijs/pers
Huisgerookte zalm met z'n garnituur	€ 14,00
Duo van tartaar & in huis gemarineerde zalm met wakame & kaviaar van tomaat	€ 14,00
Carpaccio van rund op klassieke wijze met Parmezaanse kaas, balsamico & rucola	€ 14,50
Gerookte eendenborst met gelei van framboos & verse vijgen	€ 20,50
Trio van wild paté met ui & witloof confituur	€ 10,50
Schaal- & schelpdieren	prijs/pers
Halve of volledige kreeft "Belle Vue" met zijn garnituur	dagprijs
Halve of volledige kreeft à l'armoricaine	dagprijs
Half of volledig dozijn oesters met oesterbrood	dagprijs
Soepen per liter	prijs/liter
Bisque d'homard met saffraanroom	€ 12,50
Erwtensoepp met spekjes & croutons	€ 8,00
Soepje van witloof & oude Tierentijnmosterd	€ 8,00
Tomatensoep met balletjes	€ 5,00
Warme voorgerechten	prijs/pers
Huisbereide kaaskroketten met zijn garnituur (2stuks)	€ 10,00
Huisbereide garnaalkroketten met zijn garnituur (2stuks)	€ 12,00
Gegratineerde Sint-Jacobsschelp	€ 12,50
Langoustines met kruidenboter	€ 28,00
Scampi Chez Vous met wilde rijst, kokos curry sausje & Zuiders groentjes (6st)	€ 15,00
Gebakken verse ganzenlever met gekarameliseerde appel & Belgisch grondwitlof	€ 20,00
Hoofdgerechten	prijs/pers
Gefarceerde kalkoen met pistache, champignons & truffel, jus natuur met dragon & huisbereide aardappelkroketten en groentencarroussel (vanaf 4 personen)	€ 25,00
Gefarceerd kwarteltje met porto & champignons, jus natuur met foie gras, huisbereide aardappelkroketten & groentencarroussel	€ 20,00
Wilde eendenborst met zalf van doperwten, mini groenten, aardappelkroketten	€ 23,00
Parelhoen "Fine Champagne" met zalf van knolselder, groentjes en pommes duchesses	€ 17,50
Filet van haas met garnituur, kroketten & roomsausje met het braadvocht	€ 25,00
Filet van Hertenkalf met groentjes, veenbessen & Drambuie saus met gratintaartje	€ 20,00
Kabeljauwhaasje met smeus van paddenstoelen, Bretoense saus en wintergarnituur	€ 26,50
Scampi Chez Vous met wilde rijst, kokos curry sausje & Zuiders groentjes (9st)	€ 20,00
Rode Poon op een bedje van groene kool met spekjes, krielaardappelen en een sausje van gerookte paprika	€ 24,50

Menu 1 aan € 37/persoon

Trio van wild paté met ui & witloof confituur

Bisque d'homard met saffraanroom

Parelhoen "Fine Champagne" met zalf van knolselder, groentencarroussel

& pommes Duchesses

Dessert

Menu 2 aan € 48/persoon

Apéro royaal

Witloofsoepje

Gegratineerde Sint-Jacobsnoot

Gefarceerd kwarteltje met porto & champignons, jus natuur met foie gras,

huisbereide aardappelkroketten & groentencarroussel

Dessert

Belegde broodjes

	prijs/stuk
Mini belegde sandwiches met groenten	€ 1,25
Mini belegde harde broodjes met groenten	€ 1,35
Luxe belegde mini broodjes met groenten	€ 1,75

Royaal koud buffet (vanaf 4 personen)

€ 25/pers

Mini gepelde tomaat gevuld met tonijn, eitje gevuld met mousse van krab,
gerookte zalm met zijn garnituur, gepocheerde zalm met zachte dressing,
gerookte forel met appeltjes, terrine van vis, gekookte beenham,
polderham met cavaillon, gerookte kippenfilet met druiven, seizoenspastei
Assortiment koude groenten, aardappelsalade of pastasalade
3 koude sausjes, brood en boter

Luxe koud visbuffet (vanaf 4 personen)

€ 35/pers

Mini gepelde tomaat gevuld met grijze garnalen, gerookte zalm met zijn garnituur,
gerookte forel met Granny Smith appeltjes, gepocheerde zalm met zachte dressing,
carpaccio van tonijn en oosterse vinaigrette, tijgergamba's à la plancha, oester
gerookte heilbot met zijn garnituur, opgevuld eitje met mousse van krab, visterrine
Assortiment van koude groentjes / aardappelsalade / pastasalade
Taboulé met zuiderse groenten, rozijnen en olijven
3 koude sausjes, brood en boter
1/2 babykreeft "Belle Vue" + 24,00€ /2 pers (supplement)

Plateau Fruits de mer (vanaf 4 personen)

€ 54/pers

1/2 kreeft, platte oester, Gillardeau oester, gamba, langoustine, wulken, kreukels,
ongepelde garnalen, venusschelpen, krab, jumbo mossel
cocktailsaus, rouille, brood en boter

Plateau Fruits de mer "Chez Vous" (vanaf 4 personen)

€ 75/pers

1/2 kreeft, platte oester, Gillardeau oester, gamba, langoustine, wulken, kreukels,
Jumbo ongepelde garnaal, venusschelpen, king krab, jumbo mossel, haring kaviaar
Grevelingen oester, Zeeuwse oester, Pandalus garnaal, scheermessen, haantjes
gemarineerde zalm, gerookte zalm
cocktailsaus, rouille, brood en boter

Kaasschotels

Prijs/pers

Kaasassortiment van +/- 250gr kaas per persoon € 14,95
Garnering met vers fruit, noten en rozijnen
Broodassortiment en boter

Kaasassortiment van +/- 350gr kaas per persoon € 16,95
Garnering met vers fruit, noten en rozijnen
Broodassortiment en boter

Eventueel extra:

2 soorten charcuterie € 5,00
Salad bar € 2,85

Fondue of Gourmet (vanaf 4 personen)

€ 17/pers

Een assortiment van 350 gr vlees/persoon
(gevogelte, rund en varken)
vergezeld van een assortiment koude groentjes
Brood en boter
3 koude sausjes

Diversen

dagprijs

Kaviaar
Truffel
Huisbereide terrine van ganzenlever
Aardappelkroketten
Amandelkroketten