



Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service
met of zonder bediening van 20 personen tot ...



Recepties- Walking dinner

Seizoen 2020

Voor al uw gelegenheden zoals

*Doopfeesten, Communie, verjaardag,
bruiloft, drinkavond, jubileum,
pensioenstelling*

Seminaries en bedrijfsevenementen

*In zaal of locatie naar eigen keuze
In één van de door ons voorgestelde
zalen, bij u thuis, In uw bedrijf
of aan boord van een schip*

*Wenst u deze recepties nog uit te breiden
met één of meerdere hapjes uit ons
assortiment, vormt dit uiteraard geen
probleem,*

*Wenst u deze recepties inclusief
bediening ; dan berekenen we dit graag
voor u , dit is afhankelijk van het aantal
deelnemers, de duurtijd en tafelschikking
alsook soort van de tafels*

Hebt u hieromtrent nog vragen of suggesties aarzel niet ons te contacteren

Tel 014/58 52 40 Gsm0495/16 76 04 info@chaudfroid.be

Deze folder is geldig vanaf 1 januari 2020 en vervangt al de voorgaande



Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service
met of zonder bediening van 20 personen tot ...

Recepties en walking dinners

Aperitiefhapje per stuk

minimum 20 stuks per hapje

<i>Mokka tasje met soep naar keuze</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Degustatie lepel met graved lachs</i>	1.50€	<i>excl dienst</i>
<i>Lepel of schuitje met gevogeltemousse</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Lepelhapje met zoete haring</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Wildparfait met veenbessen (seizoen)</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Pastei van het huis met bijpassende confijt</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Zwarte woudham met een pareltje van meloen</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Zwarte pens met uienconfituur of appelmoes</i>	1.150€	<i>excl dienst</i>
<i>Mini hamburger</i>	1.75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Toastje met diverse slaatjes</i>	1.25 €	<i>excl dienst</i>
<i>Mini sandwich belegd met diverse slaatjes</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Huisgemaakte zakouskjs 3 stuks (verschillende smaak)</i>	3.60 €	<i>excl dienst</i>
<i>Mini tomaat met grijze garnaal</i>	1.75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Mini hesperolletje met asperges</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Kuipje gevuld met huzarensalade en hesp</i>	1.75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Mini kipsaté met curry</i>	1.75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Mini bavarois</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Chocomousse, tiramisu, mousse van advocaat</i>	1.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Profiterol met mierikswortel en gerookte makreel</i>	3.25 €	<i>excl dienst</i>

Oesters zijn steeds aan dagprijs verkrijgbaar

TAPAS per stuk

<i>Zongedroogde tomaten</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Gorgonzola mousse</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Zuiders makreellepeltje</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Geitenkaasmousse</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Skandinavisch tapa met haring</i>	1,75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Gevulde champignons (warm)</i>	2.75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Gevulde paprika met geitenkaas</i>	1,75 €	<i>excl dienst</i>
<i>Hamrolletje met pesto en rucola</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Komkommer met mascarpone</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Komkommerschuitje met tonijn</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Gevulde wijnbladeren</i>	1,50 €	<i>excl dienst</i>

Groentenbatons met dipsausjes op tafel 3.50 € *excl dienst*

Verrassingsbroden

<i>Verrassingsbrood met charcuterie (5 broodjes p/p)</i>	7.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Verrassingsbrood met vis (5 broodjes p/p)</i>	8.50 €	<i>excl dienst</i>
<i>Verrassingsbrood gemengd (5 broodjes p/p)</i>	8.00 €	<i>excl dienst</i>

Hebt u hieromtrent nog vragen of suggesties aarzel niet ons te contacteren

Tel 014/58 52 40 Gsm0495/16 76 04 info@chaudfroid.be

Deze folder is geldig vanaf 1 januari 2020 en vervangt al de voorgaande



Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service
met of zonder bediening van 20 personen tot ...

Welkomsthapjes

Aan € 9.00 per persoon

Kreeftensoepje
Canapeetjes belegd met verschillende slaatjes
Zakouski met kip
Zakouski bolognaise
Zakouski met kaas
Lepeltje graved lachs
Zwarte pens met uienconfijt
Groentjes met dipsaus op tafel

Receptie bij drinkavond

aan € 14.85 per persoon

Hier starten we met een bisque van grijze garnaal
Glaasjes met een vulling van:
Huzarensalade
Zwarte woudham met meloen
Mini videetje met kip
Mini videetje Bolognaise
Mini videetje met garnaal
Een assortiment lepelhapjes bestaande uit
Mini tomaat met grijze garnaal
Zwarte pens met uienconfijt
Gerookte eendenborst met honingdressing
Assortiment belegde broodjes
met kip curry, surimi salade, vleessalade, vissalade
Chocomousse en panacotta

Receptie de luxe

Aan € 22.50 per persoon

Groentenbord met yoghurt dressing
Vissoepje met ricard
Mango met rivierkreeftenstaartjes
Glaasje met gerookte forel, appel en yoghurtdressing
Mousse van gans op een bedje van uienconfijt
Quiche met geitenkaas en honing
Tortellini met ham en basilicum
Gevulde champignons met een duxelle van York
Open belegde broodjes met een assortiment van
Kaas/hesp, gezond, kipsalade, zalmalade
Duo van chocomousse en mousse van advocaat

Hebt u hieromtrent nog vragen of suggesties aarzel niet ons te contacteren

Tel 014/58 52 40 Gsm0495/16 76 04 info@chaudfroid.be

Deze folder is geldig vanaf 1 januari 2020 en vervangt al de voorgaande



Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service
met of zonder bediening van 20 personen tot ...

Walking dinner

(minimum 50 personen)

Aan € 33.50 per persoon

Als starter

Bisque van kreeft

Geparfumeerd met Armagnac

Koud geserveerd

Tomaat met handgepelde grijze garnaal op een bedje van ruccola

Een mousse van gevogelte op een bedje van witlof

Begeleid met rozijntoast en een dressing van acacia honing

Gerookte eendenborstfilet met limoendressing en pijnboompitten

Geserveerd met een fijne brunoise van seizoengroentjes

Warm geserveerd

Scampi van de chef op een bedje van penne

Haasje van melk big met oesterzwammen, spekjes

En aardappelgratin.

Paella met kip

Victoriabaars op het vel gebakken met een sausje van Ricard

Begeleid met een puree van broccoli

Als afsluiter een dessertenpalletje bestaande uit

Panacotta met rood fruit, crème brulee, chocolademousse

Hebt u hieromtrent nog vragen of suggesties aarzel niet ons te contacteren

Tel 014/58 52 40 Gsm0495/16 76 04 info@chaudfroid.be

Deze folder is geldig vanaf 1 januari 2020 en vervangt al de voorgaande



Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service
met of zonder bediening van 20 personen tot ...

Walking dinner de luxe (minimum 50 personen)

Aan € 34.50 per persoon

Als starter

Calcutta roomsoepje

Koud geserveerd

Profiterol met mierikswortelroom en gerookte paling

Glaasje van gerookte makreel met zijn garnituren

Bonbon van gerookte zalm met bieslook op een bedje van Radicchio

Warm geserveerd

Sint Jacobs vruchten met prei room en duchesse aardappelen

Varkenshaasje met Choronsaus

En spek aardappelen

Kip van het huis

Geserveerd op een bedje van pas

Scharrolletjes met zalm en kreeftensaus

In begeleiding van mousseline aardappelen

Als afsluiter een dessertenpalletje bestaande uit

Mousse van speculoos, crème brulee, tiramisu van aardbei

*De prijzen van deze gerechten zijn allemaal berekend in de formule take a way aan 6% BTW
Voor feesten met dienst zijn we verplicht deze te herleiden naar 12 % BTW
Verhuur van materiaal, diensten en dranken vallen onder de 21% BTW regel*

Hebt u hieromtrent nog vragen of suggesties aarzel niet ons te contacteren

Tel 014/58 52 40 Gsm0495/16 76 04 info@chaudfroid.be

Deze folder is geldig vanaf 1 januari 2020 en vervangt al de voorgaande