



## Chaudfroid Catering

*Traiteur, catering, feestverzorging & event service*

*Dr Van de Perrestraat 397 2440 Geel  
Tel 014/58 52 40 Gsm 0495/167604  
www.chaufroid.be info@chaufroid.be*

### Take a way Kerst - en eindejaarsmenu's 2020

*Geachte heer/mevrouw*

*Sta me toe u te danken voor de interesse die u onze zaak schenkt.*

*Gelieve hierbij onze kerst-nieuwjaarsfolder te vinden*

*In deze folder vindt u heerlijke gerechten waaruit u een menu kan samenstellen*

*U kan de koude buffetten ook uitbreiden met warme gerechten.*

*Wij aanvaarden bestellingen voor kerst uiterlijk tot 17dec*

*Op 24 december kunnen bestellingen afgehaald worden tussen 10u en 16u  
op 25 december kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 10u en 16u*

*Wij aanvaarden bestellingen voor oudjaar uiterlijk tot 25 december*

*31 december kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 10u en 16u*

*Indien u uw bestelling wenst geleverd te hebben kan dit hiervoor rekenen we*

*Voor leveringen in Geel € 12,50 euro, buiten Geel € 25,00*

*Onder de 10 personen worden de gerechten koud aangeleverd, doch een gebruiksaanwijzing om uw gerechten op te warmen wordt bijgevoegd om smaak- en kwaliteitsverlies te voorkomen.*

*Bestellingen zijn pas bindend na ondertekening van de bestelbon en na een betaling van een voorschot ten bedrage van 50% van het totaalbedrag van de maaltijden, het restbedrag wordt kas afgerekend bij afhaling/levering van uw gerechten.*

*Hebt u nog vragen of suggesties laat het ons weten*

*tijdens deze periode kan u vanaf 2 personen bij ons terecht*

*tijdens de eindejaarsperiode zijn onze automaten ook met de feestelijke gerechten gevuld  
u vindt onze automaten op volgende locaties in Geel  
dr van de perrestraat 397, Hofven aan Hofvenhoeve, en zaal Sint Amands op de werft*

**BVBA CHAUDFROID CATERING**  
Europabank

**BTW BE 0892570244**  
**BIC EURBBE99**

**RPR TURNHOUT**  
**BE77671997583942**



## Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service

Dr Van de Perrestraat 397 2440 Geel

Tel 014/58 52 40 GSM 0495/16 76 04

[www.chaudfroid.be](http://www.chaudfroid.be) [info@chaudfroid.be](mailto:info@chaudfroid.be)

### Buffetten vanaf 2 personen

#### Koud en warm buffet aan 42,50 p/p

(boven 10 pers 10% korting)

Chaudfroid van rivierkreeft en staartvis

Komkommerkuipje met surimi

Tomaat met een mousse van zeebaars

Zalm belle vue

Mimosa eitjes met een eilandje van lomprvis

Beenhiesp met asperges

Gebraad van melkbig met fruitgarnituur

Aardappelsalade

Komkommer salade

Salade van spitskool en rozijnen

Slaatje van wortel en knolselder

Slaatje van penne met tonijn

Tomaten met pijpajuin

Cocktailsaus

Looksaus

Mayonaise

Tartare

Everzwijn met roze peper

Hertenragout met aalbessen

Gehaktballetjes met krieken

gecarameliseerd witlof, boontjes met spek, ijspegeltjes en jonge worteltjes

#### Koud buffet aan € 34,65 p/p

(boven 10 pers 10% korting)

Gerookt visassortiment bestaande uit

gerookte zalm, gerookte forel en gerookte makreel

Perzik met een vulling van surimi

Tomaat gevuld met grijze garnaal

Warm gerookte zalm belle vue

Mimosa eitjes met een eilandje van lomprvis

Rundsgebraad met asperges en Hollandse saus

Zwarte woudham met meloen

Zacht gerookt melkbiggebraad met fruitgarnituur

Aardappelsalade

Komkommer salade

Salade van spitskool en rozijnen

Slaatje van wortel en knolselder

Slaatje van penne met tonijn

Tomaten met pijpajuin

Cocktailsaus

Looksaus

Mayonaise

Tartare

Broodjes en boter

#### Warm buffet € 37,25 p/p (boven 10 pers 10% korting)

Everzwijn met roze peper

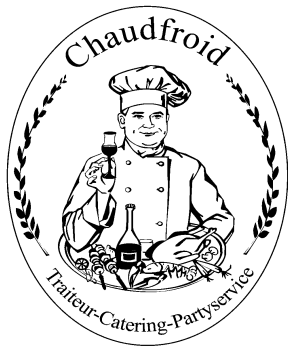
Hertenragout met aalbessen

Parelhoen met oesterzwammen

Gehaktballetjes met krieken

gecarameliseerd witlof, boontjes met spek, ijspegeltjes en jonge worteltjes

Kroketten en Ardeense aardappelen



## Chaudfroid Catering

Traiteur, catering, feestverzorging & event service

Dr Van de Perrestraat 397 2440 Geel

Tel 014/58 52 40 GSM 0495/16 76 04

[www.chaudfroid.be](http://www.chaudfroid.be) [info@chaudfroid.be](mailto:info@chaudfroid.be)

### U kan uw eindejaarsbuffet uitbreiden met, of stel uw banket samen uit:

#### Voorgerechten

Gerookte eendenborst met witlof en honingdressing

prijs per persoon

€ 7,50 p/p

(+ € 2,00 borg voor cocktail glas)

Cocktail van grijze garnaal

€ 14,00 p/p

(+ € 2,00 borg voor cocktail glas)

halve kreeft belle vue (750 gr)

€ 19,50 p/p

(+ € 3,00 borg voor bord)

#### Tussengerechten warm

visserpotje met duchesse

€ 9,25 p/p

Scampi (6st) met preiroom op een bedje van tagliatelle

€ 14,00 p/p

zeebaarskroket 2st, (zelf te frituren) in begeleiding van

geconcasseerde tomaten en groene asperges in een fijne velouté

€ 18,25 p/p

#### Soepen (zonder brood) 500 cc p/p

soepje van staartvis met venkel en broccoli

€ 4,5 p/p

Tomatenroomsoep met balletjes

€ 2,5 p/p

Agnes sorel velouté

€ 3,5 p/p

Bisque van kreeft

€ 6,00 p/p

#### Hoofdschotels

#### In menu

Mechelse koekoek met choron saus, kroketjes

gecarameliseerd witlof, boontjes met spek, tomaatje gevuld met mozzarella

€ 14,95 p/p

Hertenragout met aalbessen

Appel bonne femme, oven peertje met aalbessen en amandelkroketjes

€ 15,50 p/p

Everzwijn steak met roze pepersaus

gecarameliseerd witlof, ijspegeltjes, jonge worteltjes en gratin aardappelen

€ 15,75 p/p

Gehaktballetjes met krieken voor de kleintjes onder ons

€ 4,25 p/p

Gevulde kalkoen met champignonroom en kroketjes

Witlof, boontjes, erwten en wortelen op grootmoeders wijze

€ 16,50 p/p

minimum 6 personen

## Sluit uw menu of buffet af met een dessertje uit volgend assortiment

|  |            |                             |
|--|------------|-----------------------------|
| <i>Kerststronk met boterroom</i>                           | € 3,75 p/p |                             |
| <i>Kerststronk met slagroom</i>                            | € 3,75 p/p |                             |
| <i>Koud geklopte sabayon op een coulis van bosvruchten</i> | € 3,50 p/p |                             |
| <i>Chocolademousse</i>                                     | € 3,00 p/p |                             |
| <i>Coupe honoré</i>  | € 5,50 p/p | (2 euro borg voor het glas) |
| <i>Trio van mini dessertjes</i>                            | € 6,00 p/p |                             |
| <i>Chocomousse, tiramisu en crème caramel</i>              |            |                             |

### *Verras tijdens deze dagen uw naasten met een fijne brunchbox*

*Brunchbox € 88 voor 2 personen*

#### **Ontbijtgedeelte**

*4 broodjes, 2 sandwich, 2 croissant, 2 koffiekoek, omelet met spek, confituur, boter, choco cappucinosticks, suiker, melk en fruitsap.*

#### **Lunch**

*Koud  
C tomaat gevuld met een mousse van zeebaars, zwarte woudham met meloen en fruitgarnituur, perzik met surimi, hespenrolletje gevuld met asperges*

#### **Warme gerechten**

*bisque van grijze garnaal, visserpotje met duchesse, ragout van hert met bijpassende groentjes  
als afsluiter onze eindejaars trio van dessert*

*Chaudfroid Catering wenst u alvast een gezonde, prettige en gastronomische eindejaarsperiode toe.*