



## Chaudfroid Catering

*Traiteur, catering, feestverzorging & event service*

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

### Take a way eindejaarsmenu's 2022

*Gedurende de eindejaarsperiode werken we wegens grote drukte met een beperkte folder  
deze folder is geldig van 15 dec 2022 tot 10 jan 2023  
we werken deze periode enkel vanaf 20 personen*

*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 18 dec*

*Op 24 december kunnen bestellingen afgehaald worden tussen 13u en 17u  
op 25 december kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 10u en 14u*

*Wij aanvaarden bestellingen voor oudjaar uiterlijk tot 26 december*

*31 december kunnen de bestellingen afgehaald worden tussen 10u en 14u*

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

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

*de warme gerechten worden warm aangeleverd*

*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 /BC  
afgerekend bij afhaling/levering van uw gerechten.*

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

**BVBA CHAUDFROID CATERING**

**Europabank**

**BTW BE 0892570244**

**BIC EURBEBE99**

**RPR TURNHOUT**

**BE77671997583942**

## Kerst en eindejaarsbuffetten 2022-2023

### Koud buffet aan € 34,50 p/p

Terrine van zalm en rivierkreeft  
Perzik antiboise  
Tomaat met een mousse van kabeljauw  
Zalm belle vue  
Mimosa eitjes met een eilandje van lomprvis  
Beenhesp met asperges  
Kalkoengebraad met fruitgarnituur  
Broodvlees met krieke

Aardappelsalade  
Komkommer salade  
Rode koosalade met appeltjes  
Slaatje van wortel en knolselder  
Rijst salade met fijne groentjes  
Tomaten met bieslook  
Cocktailsaus  
Looksaus  
Mayonaise  
Tartare  
Broodjes en boter

Als dessert mousse van advocaat

### eindejaarsbuffet aan € 43,25 p/p

Assortiment gerookte vis bestaande uit  
Zeepaling, forel, makreel  
Perzik antiboise  
Tomaat gevuld met grijze garnaal  
Zalm belle vue  
Mimosa eitjes met een eilandje van lomprvis  
Rundsgebraad met asperges en Hollandse saus  
Zwarte woudham met meloen  
Kalkoengebraad met fruitgarnituur

Aardappelsalade  
Komkommer salade  
Rode koosalade met appeltjes  
Slaatje van wortel en knolselder  
Rijstsalade met fijne groentjes  
Tomaten met bieslook  
Mayonaise  
Tartare  
Looksaus  
Cocktailsaus  
Broodjes en boter

Als dessert mousse van champagne

### Warm kerstbuffet € 48,75 p/p

Varkenshaasje met champignonroomsaus  
Hazenrug met roze pepersaus  
Hertenragout grand veneur  
Kalkoenborstfilet met krieke  
gecarameliseerd witlof, boontjes met spek, tomaatje gevuld met een mousse van broccolie  
Aardappelgratin, Luikse aardappeltjes

**Koud en warm Eindejaarsbuffet 2021 aan € 46,50 per persoon minimum 50 personen**

**Koud buffet**

*Tomaat gevuld met grijze garnaal*  
*Zalm belle vue*  
*Paling in't groen*  
*Mimosa eitjes met een eilandje van lompviseitjes*  
*Mousse van zalm en rivierkreeft*  
*Beenhesp*  
*Zwarte woudham met fruitgarnituur*  
*Kalkoengebraad met fruit*  
*Rundsgebraad met asperges en hollandse saus*

*Aardappelsalade*  
*Komkommer salade*  
*Rode koolsalade met appeltjes*  
*Slaatje van wortel en knolselder*  
*Rijstsalade*  
*Tomaten met bieslook*

*Mayonaise*  
*Tartare*  
*Looksaus*  
*Cocktailsaus*

*Hazerug met roze pepersaus en knolselderpuree*  
*Varkenshaasje met champignonroomsaus*  
*Hertenragout grand veneur*  
*Luijke aardappeltjes*  
*Aardappelgratin*

**Als afsluiter**

*Trio van chocolade mousse*  
*Mousse van champagne en bavaois*  
*Bavaois*

**U kan uw buffet nog aanvullen met een of meerdere gerechten uit onderstaande lijst**

**Voorgerechten**

Cocktail van noorse zalm	€ 13,50 p/p	(+ € 2,00 borg voor cocktail glas)
Cocktail van grijze garnaal	€ 15,50 p/p	(+ € 2,00 borg voor cocktail glas)
Kippecocktail hawaii	€ 10,50 p/p	(+ € 3,00 borg voor bord)

**Tussengerechten warm**

Zeevruchtenschelp met duchesse	€ 12,25 p/p
Scampi (6st) van het huis op een bedje van tagliatelle	€ 15,00 p/p
sint jacobsvruchten met witte wijn saus, asperges en tomaat met duchesse	€ 20,75 p/p

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

Agnes sorel velouté	€ 3,5 p/p
Tomatenroomsoep met balletjes	€ 2,5 p/p
Vissoepje met venkel	€ 3,5 p/p
Bisque van kreeft	€ 6,00 p/p

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

Panacotta met rode vruchten	€ 3,00 p/p
Kerststronk met slagroom of boterroom	€ 3,75 p/p
Koud geklopte sabayon op een coulis van bosvruchten	€ 3,50 p/p
Chocolademousse	€ 3,00 p/p
Rijstpap met krieke	€ 3,50 p/p
Trio van mini dessertjes	€ 6,00 p/p
Chocomousse, tiramisu en mousse van champagne	

*Chaufroid Catering wenst u alvast een prettig en een gastronomische eindejaarsperiode toe*