

TRAITEUR DU PARC



catering  delivery
TRAITEUR DU PARC

St. Lendriksborre 13
1120 Brussels
+32 2 538 66 99
info@traiteurduparc.be



catering  delivery

ONTBIJT

(Minimum 15 personen)

CLASSIC - 9 € pp

Koffie & thee
Vers sinaasappelsap 25 cl
Assortiment van mini ontbijtkoeken (2 stuks p.p.)
Fruitsalade van het seizoen

HEALTHY - 12 € pp

Koffie & thee
Vers sinaasappelsap 25 cl
Assortiment van mini ontbijtkoeken (2 stuks p.p.)
Fruitsalade van het seizoen
Yoghurt

GOURMET - 20 € pp

Koffie & thee
Vers sinaasappelsap 25 cl
Assortiment van mini ontbijtkoeken (2 stuks p.p.)
Fruitsalade van het seizoen
Yoghurt, granola
Kazen, vleeswaren
Brood, boter

** Veganistische formule op aanvraag*

EXTRA'S

Plat & bruiswater, fruitsap	2€ pp
Smoothies / detoxsappen	3.5€ pp
Fruitmand (10 personen)	3.5€ pp
Mini ontbijtkoeken (Croissant, chocoladebroodje en Zwitserse koek)	1.75€ pp



ONTVANGST & KOFFIEPAUZE

(Minimum 10 personen)

CLASSIC - 2.5 € pp

Koffie – thee (melk, suiker)

GOURMET - 6 € pp

Koffie – thee (melk, suiker)
Assortiment van mini-ontbijtkoeken of zoetigheden
(2 p.p.)

EXTRA'S

Nespresso	3.5 €
Plat & bruiswater, fruitsap	2.5 €
Smoothies / detox-sappen	3.5 €
Huisgemaakte taartjes	4 €
Fruitmand (10 personen)	35 €
Zoetigheden	1.75 €
Cake, koekjes, muffins	1.75 €
Mini-viennoiseries: croissant, chocoladekoek en Zwitserse koek	1.75 €



SANDWICHES

*Minimum 10 personen - Bestelling uiterlijk vóór 12:00 de dag ervoor**

Onze sandwiches kunnen worden geselecteerd in:

- Open biologische broodjes (natuur, meergranen, walnoot, olijf, zwart)
- Gesloten malse broodjes

KLASSIEKE BELGISCHE broodjes - 11 € pp

'Americain' préparé, waterkers
 Grijs garnalen, mayonaise, gekonfijte tomaten, dille
 Gegrilde kalkoen, yoghurt-kerrysaus, sucrine
 Krab, Philadelphia, hardgekookt ei
 Verse kaas, bieslook, komkommer, radijs 🌿

KLASSIEKE FRANSE broodjes - 13 € pp

Beenham, Emmental, mayonaise, sla, ei
 Tonijn 'à la niçoise', ansjovisspread
 Brie, gedroogde vruchten, mosterd, honing, fijne frisée 🌿
 Gerookte zalm, zure room, dille, komkommer, vijf peperkorrels
 Salami Rosette de Lyon, boter, augurken, pickles rode uien



BEST SELLER - 15 € pp



Gegrilde kalkoen, Caesarsaus, ei, sucrine, rode ui
 Burrata, venkel, pesto, pijnboompitten 🌿
 «Holstein»-rundvlees, Harry's Bar, rucola
 Tataki van tonijn, sesamcondiment, spitskool, wortel
 Gemarineerde zalm, gravlaxmayonaise, dille, komkommer, vijf peperkorrels

VEGETARIËRS EN VEGANISTEN - 15 € pp 🌿

Aubergine, muhammara, bieslook, cashewnoten (VEGAN)
 Burrata, venkel, rucola, pijnboompitten
 Brie, droge vruchten, mosterd, honing, fijne frisée
 Tikka-massala hummus, spitskool, wortel, koriander (VEGAN)
 Verse kaas, bieslook, komkommer, radijs

WRAPS - 10 € pp

Krab, Philadelphia, hardgekookt ei
 Gerookte zalm, zure room, dille, komkommer, vijf peperkorrels
 Gegrilde kalkoen, Caesarsaus, ei, sucrine, rode ui
 Serrano-ham, paprikaspread, rucola, pijnboompitten
 Falafel, tikka-massala hummus, spitskool, wortel, koriander 🌿

HALF BAGUETTES (+/-12cm) - 6 € / pièce

Beenham, Emmental, mayonaise, sla, ei
 Gegrilde kalkoen, Caesarsaus, sucrine, rode ui
 Gemarineerde zalm, gravlaxmayonaise, dille, komkommer
 Tonijn 'à la niçoise', ansjovisspread
 Aubergine, muhammara, bieslook, cashewnoten 🌿
 Brie, gedroogde vruchten, mosterd, honing, fijne frisée 🌿

KLEINE SALADES 🌿

3 € per stuk in een glazen verrine (1 soort per persoon)
10 € pp in buffetvorm - minimaal 20 personen - 3 soorten salades
 Ons assortiment, bijvoorbeeld en afhankelijk van de markt:
 Wortel-koolsalade
 Mediterrane salade
 Chop suey,...




QUICHES

*Minimum 30 mini quiches - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering**

Ons assortiment van individuele miniquiches (+/- 10 cm) is huisgemaakt en wordt dezelfde ochtend gebakken met kwaliteitsproducten die variëren afhankelijk van het seizoen en de inspiratie van de chef. Wij raden 3-4 stuks per persoon aan.

INDIVIDUELE MINI QUICHES - 4 € per stuk

Voorbeeld van ons marktafhankelijke assortiment:

- Zalm, spinazie
- Scampi's, bloemkool, curry
- Spek - uien
- Parmaham, champignons
- Chorizo - paprika's
- Mozzarella - aubergine 
- Geitenkaas, zongedroogde tomaten - basilicum 

SALADES D'ACCOMPAGNEMENT

3 € per stuk in een glazen verrine (1 soort per persoon)

10 € pp in buffetvorm - minimaal 20 personen - 3 soorten salades Ons assortiment, bijvoorbeeld en afhankelijk van de markt:

- Wortel-koolsalade
- Mediterrane salade
- Chop suey,...

SOEPEN

Minimum 15 personen

3.5 € pp

Onze soepen worden huisgemaakt met seizoensproducten.

We voorzien 25 cl per persoon en een klein broodje.

Huur soepketel: 15 € / stuk



VERRINES



Minimum 30 verrines - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering.*

Onze verrines worden huisgemaakt met kwaliteitsproducten die variëren afhankelijk van het seizoen en de inspiratie van de chef. Voor een lunch raden we 4 stuks per persoon aan.

Uw assortiment wordt samengesteld uit 4 door de chef geselecteerde varianten: Vlees - vis - vegetarisch

INDIVIDUELE VERRINES - 5 € per stuk

Ons assortiment, als voorbeeld en afhankelijk van de markt:

- Gegrilde kalkoen Caesar
- Rosbief, selderij remoulade met truffel, platte peterselie
- Zalm tartaar, komkommer, dille
- Scampi's, bloemkoolmousseline met rode curry
- Butternut, jonge scheuten, noten 
- Venkel, burrata, rucola, pijnboompitten 



KOUDE BORDEN & SALADES

Minimum 10 personen - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering

Onze koude borden worden huisgemaakt met kwaliteitsproducten die variëren afhankelijk van het seizoen en de inspiratie van de chef. Alle borden en bowls worden geserveerd met brood en boter.

BORD VAN DE CHEF - 23 € pp

Onze borden worden individueel geserveerd op porseleinen borden en bestaan uit meerdere garnituren en proteïnen. Er zijn vier varianten beschikbaar: Mix -Vis - Vlees - Vegetarisch

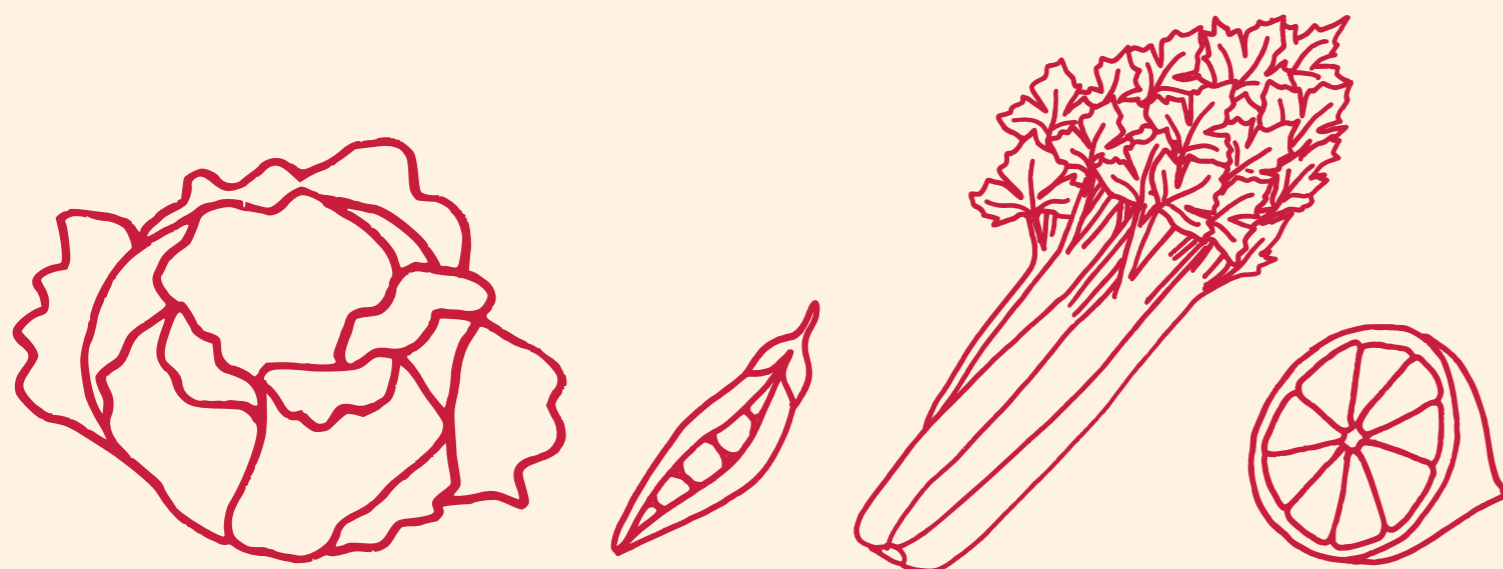
ONZE SALADE BOWLS - 16 € pp

Onze bowls bevatten een basis van salade, enkele garnituren en een proteïne. Ze worden individueel verpakt in een ecologische, niet-herbruikbare verpakking.

César: gevogelte, ijsbergsla, tomaat, Parmezaanse kaas, ei, croutons, dressing

Aziatisch: traag gegaarde zalm, chop suey, udon-noedels

Fregola: gekonfijte venkel, olijven, rucola, burrata 



KOUDE BUFFETTEN

*Minimum 15 personen - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering**

Onze koude buffetten worden huisgemaakt met kwaliteitsproducten die variëren afhankelijk van het seizoen en de wensen van de chef. Wij bieden ook uitsluitend vegetarische buffetten aan.

Buffet van de Chef - 26 € pp

Gegrilde kalkoenfilet op Caesar wijze, romige knoflooksaus

Gemarineerde zalm Gravlax, dille en citrus

Carpaccio van rode biet en mozzarella, pistachenootjes

Fregola sarda, gekonfijte venkel, Taggiasca-olijven

Salades :

- Mesclun, lichte vinaigrette
- Witte kool en knapperige wortelen, picklesdressing
- Geroosterde butternut, jonge scheuten en geroosterde noten

Buffet Land & Zee - 31€

Assortiment van 3 vleeswaren, geselecteerd door de chef

Op lage temperatuur gebakken gevogelte, rivierkreeftenvulling

Zalm Belle-Vue

Gegrilde aubergines, labneh met za'atar, granaatappelzaadjes

Aardappelsalade, appel, prei en kappertjes

Salades :

- Mesclun, lichte vinaigrette
- Witte kool en knapperige wortelen, picklesdressing
- Geroosterde bloemkool, komijn, honing en tijm

Buffet Rond de Wereld - 36€

Tagliata van rundvlees, Parmezaanse schilfers, gekonfijte tomaten

Saku tonijn, sesamcondiment

Falafel, hummus met tikka-smaak, Libanees brood

Gebakken udon-noedels, Shop Suey groenten

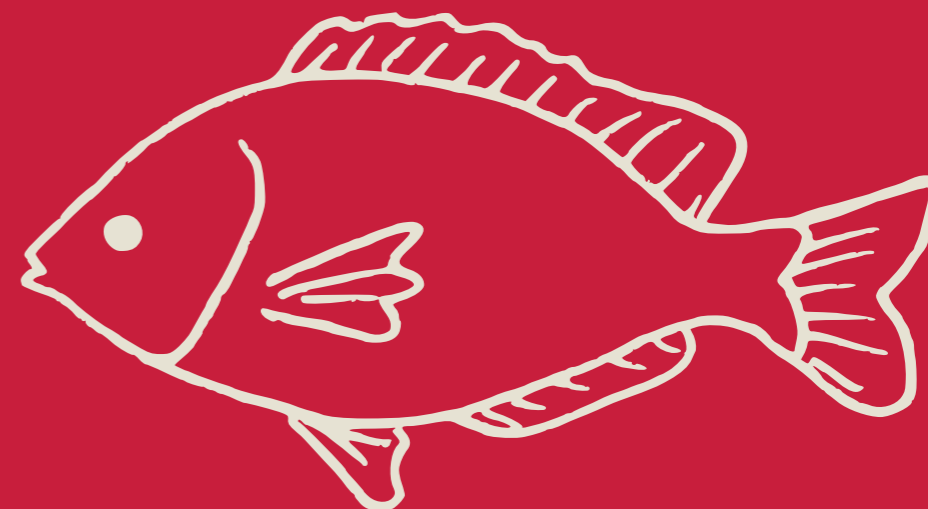
Salades :

- Mesclun, lichte vinaigrette
- Witte kool en knapperige wortelen, picklesdressing
- Knapperige komkommer, edamame

WARME BUFFETTEN

*Minimum 15 personen - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering**

Onze warme buffetten worden huisgemaakt met kwaliteitsproducten die variëren afhankelijk van het seizoen en de wensen van de chef. Wij bieden ook uitsluitend vegetarische buffetten **op aanvraag aan**.



COCKTAILS APÉRITIFS & DINATOIRES

POUR GRIGNOTER (minimum 10 personen)

Assortiment van rauwkost, cocktailsaus, tartaar, hummus - 4 € pp

Gemengde plank: olijven, chips, crackers, kazen, worstjes - 5 € pp

Het «Traiteur du Parc» surprisebrood, apéro stijl - 30 spiesjes van 3 stuks - 90 €

KLASSIEKE ZAKOUSKIS - 72 € / plateau (48 stuks)

Bij wijze van voorbeeld :

Gerookte Schotse zalm

Gestooft kalkoen met mosterdzaad

Roerei met truffel

Verse kaas en radijs

Schaaltje grijze garnalen

Serrano-ham en augurk

Zalm- en rivierkreeftmousse

ZAKOUSKIS AANRADERS - 96 € / plateau (48 stuks)

Bij wijze van voorbeeld :

Huisgerookte zalm en citroenparels

Garnaal, guacamole en gekonfijte gember

Hummus met zwart sesam en groene paprika

Tonijn, pruimtomaten en peterselie

Coppa, meloen en maanzaad

Verse geitenkaas

Serrano-ham, basilicum en pequillos

Kruidenkaas met knoflook, tomatenparels en dille

Edamame-pesto, gekonfijte tomaten en Parmezaan

ASSORTIMENT VAN MINI-VERRINES - 3,5 € per stuk

Minimum 80 stuks - Bijvoorbeeld:

Carpaccio van rundvlees Harry's Bar, Parmezaanse kaas

Serrano-ham, paprikaspread, pijnboompitten

Op laag temperatuur gebakken gevogelte, rivierkreeftenvulling

Zalm, nori, guacamole

Tataki van Saku tonijn, sesamcondiment, edamame-pesto

Scampi's, tomatentartaar

Gegrilde aubergine, muhammara

Venkel, burrata, rucola, hazelnoten uit Piemonte



DESSERTS



TAARTJES - 4 € per stuk

Peren & chocolade - Citroen - Karamelnoot - Banaan & amandel - Appel & kaneel...

VERRINES - 4 € per stuk

Tiramisu - Crème brûlée - Panna cotta peer - Chocolademousse - brownies - Mango - ananas - Cheesecake - appel & geitenkaas

ASSORTIMENT VAN ÉCLAIRS - 5 € per stuk

Chocolade - Koffie - Pistache - Praliné

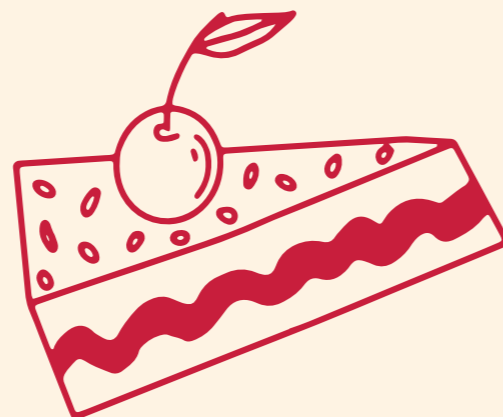
VERSE FRUITSALADE - 5 € per stuk - Minimum 15 stuks

MIGNARDISES - 1.75 € per stuk

Praliné-soesje
Appeltaart tatin
Kokosmoelleux
Praliné krokant
Panna cotta koffie
Chocolade krokant
Amandelcrème financier

ASSORTIMENT VAN MINI CAKES PURE BOTER - 1,75 € per stuk

Muffins - cookies - brownies



DRANKEN

Het pakket omvat alle dranken gedurende het gekozen tijdslot. De niet-geconsumeerde flessen worden door het personeel ter plaatse opgehaald. De formules/pakketten zijn van toepassing bij evenementen met service. De prijs is vast, ongeacht het verbruik.

FRISDRANKEN

Appel- en sinaasappelsap - Plat en bruisend water - Coca-Cola & Coca-Cola Zero

SOFTS – VINS – BULLES

Champagne: Blanc de Blanc Brut Cuvée Traiteur du Parc

Wit: Clos de Belloc, Pays d'Oc

Rood: Pays d'Oc Grenache / Cinsault

FORMULES

	1 HEURE	2 HEURES	3 HEURES
Softs	2.5 €	5 €	7.5 €
Softs, wijn, champagne	7 €	9 €	11 €
Wijn & champagne	6.5 €	8 €	10 €
Champagne	5 €	7 €	8 €
Wijnen	5 €	7 €	8 €

PRIJS PER CONSUMPTIE

Alle flessen die zijn gekocht, worden gefactureerd, ongeacht de consumptie. Enkel bij levering zonder service.

Softs - 4 € / fles

Appel- en sinaasappelsap - Plat water - Bruisend water - Coca-Cola & Coca-Cola Zero

Blond bier (Cristal - Vedette) - 48 € / krat van 24 flesjes

Speciale bieren (Duvel - Triple Karmeliet - Chouffe) - 3,5 € / stuk

SERVICE & MATERIALEN

SERVICE & MATERIALEN

Ober, kok, afwasser - 175 €

- Pakket voor 5 uur
- Elk extra uur wordt gefactureerd tegen 35 € per uur
- +150% voor zaterdag, zondag en feestdagen

Maître d'hôtel en chefs de cuisine - 200 €

- Pakket voor 5 uur
- Elk extra uur wordt gefactureerd tegen 40 € per uur
- +150% voor zaterdag, zondag en feestdagen

MATERIAAL

Materiaal kan op basis van uw behoeften en onze voorraad ter beschikking worden gesteld



ALGEMENE VERKOOPVOORWAARDEN

FRAIS DE TRANSPORT

Tussen 07:00 en 11:00 in Groot-Brussel:

- Bestellingen boven de 500 €: 25 €
- Bestellingen onder de 500 €: 75 €

Tussen 11:00 en 12:30 in Groot-Brussel: 10 €

Tussen 12:30 en 16:00 in Groot-Brussel:

- Bestellingen boven de 500 €: 25 €
- Bestellingen onder de 500 €: 75 €

Er worden extra transportkosten gerekend bij leveringen met materiaal.

BESTELLINGEN

De commercieel medewerkers behouden zich het recht voor om een bestelling te weigeren afhankelijk van het bedrag, het gewenste tijdstip en de werkdruk op de dag.

In het weekend en op feestdagen:

- Zaterdag: minimum bestelbedrag van 3.000 €
- Zondag en feestdagen: minimum bestelbedrag van 5.000 €

COMMANDES

- Bestellingen zijn alleen geldig als ze per e-mail zijn geplaatst en u een schriftelijke bevestiging van Traiteur du Parc hebt ontvangen.
- Levertijd van 2 werkdagen, behalve voor sandwiches en desserts die de dag ervoor uiterlijk om 12:00 uur besteld moeten zijn.
- Een toeslag van 10% wordt aangerekend als u buiten de gestelde termijn bestelt.
- Elke wijziging van uw bestelling zal resulteren in een prijsverhoging.
- Annulering van bestellingen: minimaal 36 uur van tevoren, anders wordt 100% van de bederfbare producten in rekening gebracht.

BTW EN FACTURERING

- Alle prijzen zijn exclusief BTW en transportkosten.
- Facturen zijn betaalbaar binnen 15 dagen.
- Bij wanbetaling op de vervaldatum wordt een vergoeding van 5% per maand berekend zonder dat een ingebrekestelling nodig is.
- Bij wanbetaling is een bedrag van 10% van het factuurbedrag verschuldigd voor incasso- en administratieve kosten, naast de vertragings- en gerechtelijke kosten.
- Elk verlies of elke beschadiging van materiaal zal in rekening worden gebracht.

- In geval van geschillen zijn enkel de rechtbanken van het arrondissement Brussel bevoegd.

Deze algemene voorwaarden zijn van toepassing op alle leveringen, diensten en andere prestaties, tenzij voorafgaand schriftelijk anders overeengekomen.

1. De klant is verantwoordelijk voor de juistheid van de verstrekte informatie.
2. De prijzen kunnen variëren afhankelijk van economische omstandigheden en leveranciers.
3. Herziening van de prijzen als het aantal gasten met meer dan 10% afneemt.
4. Een tolerantie van 30 minuten voor onvoorziene verkeerssituaties.
5. De klant neemt de verantwoordelijkheid voor de geleverde goederen vanaf het moment van levering.
6. De klant is verantwoordelijk voor gehuurde of ter beschikking gestelde materialen.

