



catering 🍷 delivery
TRAITEUR DU PARC

Font Saint Landry 13
1120 Brussels
+32 2 538 66 99
info@traiteurduparc.be

TRAITEUR DU PARC



catering 🍷 delivery

ONTBIJT

(Minimum 15 personen)

CLASSIC - 10€ pp

Sinaasappelsap bio en artisanaal
Assortiment van mini ontbijtkoeken (2st/pp)
Seizoens fruitsla

HEALTHY - 13€ pp

Sinaasappelsap bio en artisanaal
Assortiment van mini ontbijtkoeken (2st/pp)
Seizoens fruitsla
Yoghurt & granola

GOURMET - 18€ pp

Sinaasappelsap bio en artisanaal
Assortiment van mini ontbijtkoeken (2st/pp)
Seizoens fruitsla
Yoghurt & granola
Mals broodje met boter en kaas
Mals broodje met boter en ham

*Veganistische formule op aanvraag



De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd

WELKOM –& KOFFIEPAUZE

(Minimum 10 personnes)

CLASSIC - 2,5€ pp

koffie – thee (melk, suiker)

NESPRESSO - 3,5€ pp

Nespresso koffie machine (melk, suiker)

op basis van 1.5 capsule per persoon

EXTRA'S

Plat & bruiswater, fruitsap	2€	/ pers
Appel-kers fruitsap	6€	/ liter
Fruitsla	5€	/ st
Huisgemaakte taartjes	5€	/ st
Fruitmand (10 personen)	30€	/ st
Zoetigheden	1.75€	/ st
Koekjes, muffins en beignets	1.5€	/ st
Mini ontbijtkoeken croissant - chocoladekoek	2€	/ st



SANDWICHES

*Minimum 10 personen - Bestelling ten laaste 24u op voorhand voor 12u **

Onze sandwiches zijn verkrijgbaar in :

- Open bio broodjes (natuur, meergranen, walnoot, olijf, zwart)
- Gesloten malse broodjes
- Glutenvrij +5€ pp

KLASSIEKERS MET EEN TWIST - 13€ pp

Vitello tonnato
Rillettes van gerookte zalm, ricotta en citroen
Verse geitenkaas, vijgenchutney , hazelnoot 
Gemarineerde kip, yoghurt tandoori, cashewnoten
Gamba's, hardgekookte eieren, Giant-saus

INSPIRATIE VAN DE CHEF - 15€ pp

Gegrilde kip, crispy uitjes, crumbe bacon
Pikante tonijn, piquillos, Philadelphia
Butternut, 'vieille mimolette', pompoenpitten 
Kabejauw met look, roerei, rode uien
Roastbeef, piccalilli, Oud Brugge kaas, rode kool

De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd



ONZE SIGNATURES - 17 € pp



Roerei met truffel, paddenstoelen, Comté 
Mortadelle, pistachepesto , mozzarella
Gerookte "Holstein" rundsvlees, Harry's bar, rucola
Gemarineerde zalm, zure room, rode biet
Gamba's, krokante groeten ,pinda sauce

VEGGIES EN VEGANS - 17 € pp



Rodebiet, pickles, bieslook
Butternut, 'vieille mimolette', pompoenpitten
Roerei met truffel, paddenstoelen, Comté
Hummus, krokante groenten, pinda's, koriander
Vers geitenkaas, vijgenconfijt, nootjes

PLATEAU DU PARC 6 pers - 85€

Een assortiment van 30 mini-sandwichs, voor 6 personen met:
10 gesloten malsebroodjes inspraties van de chef , 10 open bio broodjes signatures van de chef en 10 wraps

PLATEAU MINI BAGUETTES 5 pers - 45€

15 stuks baguettes +- 10 cm
(vlees - vis - veggy)

HALVE BAGUETTES +-20cm - 7€ stuk

Beeham, emmental, mayonnaise, sla, eieren
Gegrilde kip, crispy uitjes, crumbe bacon
Rillettes van gerookte zalm, ricotta en citroen
Pikante tonijn, piquillos, Philadelphia
Vers geitenkaas, vijgenconfijt, nootjes 
Hummus, krokante groenten, pinda's, koriander 

De baguettes zijn in twee gesneden en geserveerd op plateau. Mogelijkheid tot 3 stuks pp (10,5€)

KLEINE SALADES

3 € per stuk in een glazen verrine (1 soort per persoon)
6 € pp in buffetvorm - min20 personen - 3 soorten +-200gr
Ons assortiment, bijvoorbeeld en afhankelijk van de markt:

Wortel-koolsalade
Mediterrane salade
Chop Suey ...



QUICHES

*Minimum 30 mini quiches - Bestelling uiterlijk 1 werkdag 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 2 stuks per persoon aan.

INDIVIDUELE QUICHES +-12cm diam - 8 € stuk

Ons assortiment :

Zalm, broccoli

Lorraine

Prei - parmezaan

Butternut - Comté 

Mediterranees - tomaten - courgettes - paprika - uien - olijven 

KLEINE SALADES

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

6 € pp in buffetvorm - min 20 personen - 3 soorten +-200gr

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



De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd



VERRINES

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

Onze verrines zijn 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 € st +-100gr / stuk

Ons assortiment, als voorbeeld en afhankelijk van de markt

Gerookte “Holstein” rundsvlees, Harry’s bar, rucola

Gemarineerde zalm, zure room, rode kool

Butternut, 'vieille mimolette', pompoenpitten 

Roerei met truffel, paddenstoelen, Comté 



Koude Borden

Minimum 10 personen - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering

Onze koude borden (+500gr) worden huisgemaakt met kwaliteitsproducten die variëren afhankelijk van het seizoen en de inspiratie van de chef. Alle borden worden geserveerd met brood en boter.

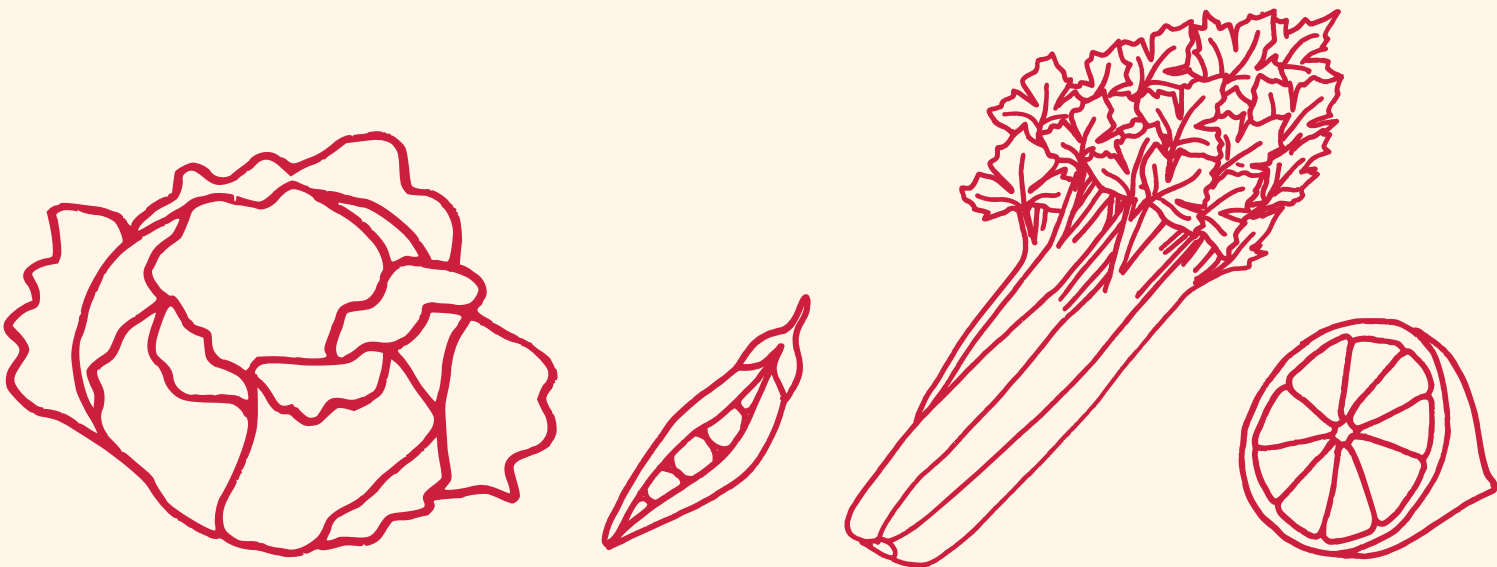
BORD VAN DE CHEF - 23 € pp

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

Mix	23€
Vis	25€
Vlees	23€
Veggy	23€



De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd



KOUDE BUFFETTEN

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

Onze koude buffetten +- 600gr 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 - 28 € pp

Gegrilde kip - yogurt tandoori - cashewnoten
Gemarineerde Gravlax zalm - gerookte zalm - gegrilde scampi's - kabeljauw
Knolselder - gorgonzola - jonge sla - noten
Fregola sarda - pesto rosso - piquillos - taggiasche olijven

- Mesclun sla - champignons - honing/ mosterd
 - Krokante groenten - pinda-saus - koriander
 - Butternut - veldsla - vieille mimolette - pompoenpitten
- Brood & boter

Buffet Land & zee - 33€ pp

Assortiment 3 vleeswaren
Vitello tonnato
Kabeljauw met look, roerei, rode uien
Carpaccio van rodebiet - hummus - pickles
Beluga linzen - wortellen - komkommer - mosterd

- Mesclun sla - champignons - honing/ mosterd
 - Krokante groenten - pinda-saus - koriander
 - Brocolis - amandelen - abrikozen - crumble bacon
- Brood & boter

Buffet rond de wereld - 38€ pp

Roastbeef - parmezaan- gekonfijte tomaten - rucola
Saku tonijn 'mi-cuit' - soja - wasabi
Falafels - hummus paprika - libanees brood
Udon noodles - brocolis - paprikas - sesam - munt

- Mesclun sla - champignons - honing/ mosterd
 - Krokante groenten - pinda-saus - koriander
 - Komkommer - edamame - wakame - shitake
- Brood & boter

Buffet inspiratie - 30 € pp

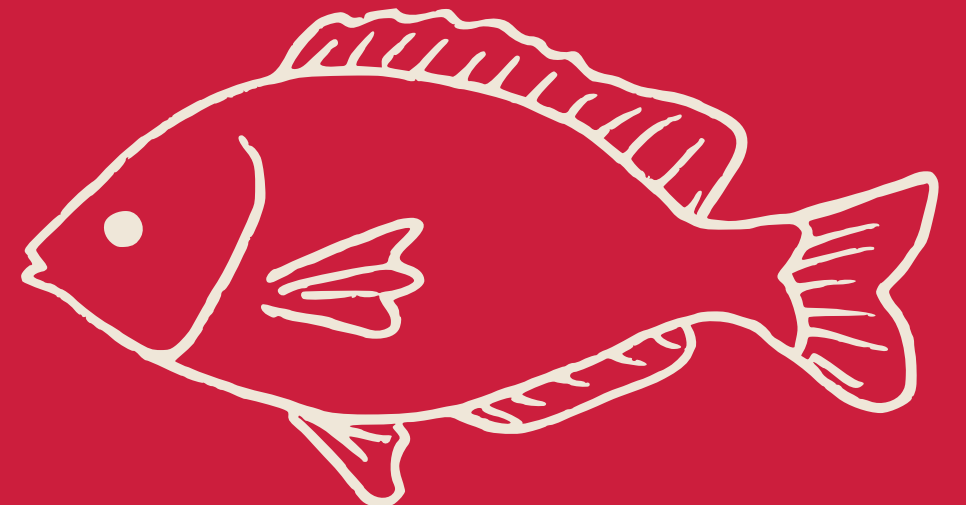
Afhankelijk van de markt;
Vlees - vis - groenten - zetmeel en 3 salades
Brood & boter

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. 1 keuze per 15-20p

- Rundsballetjes, mosterdsaus, puree, stoofpot van wortelgroenten
- Osso Bucco, milanaise, puree, stoofpot van wortelgroenten
- Groentenkerrie coco, thaise rijst, scampi's en vis
- Butternutgratin, knolselder, Comté



De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd

Cocktails & Apero's

OM TE BEGINNEN (minimum 10 personnes)

- Carottes wortels met rode kerrie - bloemkool curcuma - radijs 4€ / pers
- Gemendge plank 4€ / pers
- Huisgemarkineerde olijven, Italiaanse salami's, Provolone, Taralli met vechel

ZAKOUSKIS - 96 € / plateau (48 stuks)

- Scampi met gekonfijt citroen, koriander versakaas en mierikswortel
- Sardine, Espelettepeper en bieslook
- Gerookte zalm, verse kaas met dille
- Eenden Foie gras, vijgenconfijt, peperkoek
- Serrano ham, verse kaas & pesto
- Kip, paprika, verse kaas, pesto
- Boon, mascarpone, verse kaas
- Artisjok, tomaten, fetakaas en basilicum

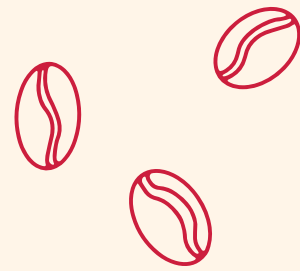
ASSORTIMENT VAN MINI-VERRINES - 3.5 € stuk

Minimum 60 stuks - +- 40 gr - Als voorbeeld :

- Vitello tonnato
- Rillette van vers en gerookte zalm ricotta, citroen
- Gegrilde kip yogurt tandoori, cashewnoten
- Crevetten, hardgegoekte ei, Giant-saus
- Hummus, krokante groeten, pinda's, koriander
- Rodebiet, pickles, bieslook



DESSERTS



TAARTJES- 5 € stuk

Chocolade – Citroen meringué – 'Crème brûlée' – Appelkaneel

VERRINES - 5 € stuk

Tiramisu – Crème brûlée – Panna cotta met peren – Chocolademous met brownies

ASSORTIMENT VAN ÉCLAIRS - 5 € stuk

Chocolade – Koffie – Pistachen – Praliné

VERSE FRUITSLA IN VERRINE - 6 € stuk - minimum 15 stuks

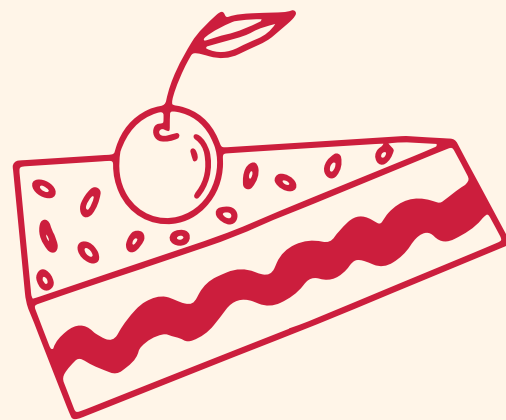
ZOETIGHEDEN - 1.75 € stuk

Chou praliné - appeltaart tatin - coconut moelleux - krokante praliné - panna cotta koffie - krokante chocolade – financier met amandelroom

ASSORTIMENT VAN MINI CAKES - 1.5 € stuk

Cookies - muffins - beignets

FRUITMAND - 30€ / stuk



De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd

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

Appelsap Bio & artisanaal – plat & bruiswater – Cola & cola zéro

SOFTS – WIJN – BUBBLES

Bubbles: Blanc de Blanc Brut Cuvée Traiteur du Parc
Wit: Clos de Belloc, Pays d’Oc
Rood: Pays d’Oc Grenache / Cinsault:
Blanc de Blanc Brut Cuvée Traiteur du Parc

FORMULES	1 UUR	2 UREN	3 UREN
Softs	3 €	5.5€	7.5 €
Softs, wijn, bubbles	8 €	10€	12€
Wijn & bubbles	6.5 €	8 €	10 €
Bubbles	5 €	7 €	8 €
Wijn	5 €	7 €	8 €

PRIJS PER CONSUMPTIE

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

Softs - 5 € / fles

Blo en artisanaal Appel- en sinaasappelsap & appel-kers - Plat water - Bruisend water - Coca-Cola & Coca-Cola Zero

Blond bier - 48€ / bac 24 stuks

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

SERVICE & MATERIAAL

SERVICE

Ober, kok, afwasser - 175 €

- Forfait 5 uren
- Elk extra uur wordt 35€ gefactureerd
- + 150% voor zater- zon- en feestdagen

Maître d’hôtel en chefs - 200 €

- Forfait 5 uren
- Elk extra uur wordt 40€ gefactureerd
- + 150% voor zater- zon- en feestdagen

MATERIAAL

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



De bestellingen die niet voldoen aan de gevraagde aantallen of aanvraagtermijn worden met 15% verhoogd

ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

TRANSPORTKOSTEN

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

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

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

- Bestellingen onder 150€ : 25 €

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 €

- Bestellingen zijn alleen geldig als ze per e-mail zijn geplaatst en u een schriftelijke bevestiging van Traiteur du Parc hebt ontvangen.
- Bij elke aanpassingen worden extra kosten aangerekend
- Levertijd van 2 werkdagen, behalve voor sandwiches en desserts die de dag ervoor uiterlijk om 12:00 uur besteld moeten zijn.
- Een toeslag van 15% 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 food aangerekend

BTW & FACTURATIE

- 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.
- Le client est responsable des matériels loués ou mis à disposition.

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.

