

# TRAITEUR DU PARC



catering  delivery

**TRAITEUR DU PARC**

Bd Général Wahis 16A

1030 Brussels

+32 2 538 66 99

info@traiteurdu parc.be



catering  delivery

# ONTBIJT

*(Minimum 15 personen)*

## CLASSIC - 11€ 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

*Vegan en glutenvrije 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	5€	/ pers
Appel-kers fruitsap	6€	/ liter
Fruitsla	5€	/ st
Taartjes	5€	/ st
Fruitmand (10 personen)	30€	/ st
Zoetigheden	2€	/ st
Koekjes, muffins en beignets	1.5€	/ st
Mini ontbijtkoeken	2€	/ st
Zacht broodje met avocado en zalm	4€	/ st
Seizoensfruitaartje	6.50€	/ 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

## ONZE SMEERSALADES OP Z'N BELGISCH - 15€ pp

Ham, augurken, ingelegde uien  
 Kip, gerookte yoghurt, ananas  
 Tonijn op Mexicaanse wijze, aioli  
 Krab, wortel, limoen  
 Eiersalade, kerstomaten, olijven 🌱

## INSPIRATIE VAN DE CHEF - 18€ pp

Gegrilde kip, worel-béarnaise, sla, gefrituurde uien  
 Pastrami, gerookte yoghurt, portobello, cheddar  
 Grijs garnalen, za'atar kaas, kerstomaten, aioli  
 Gerookte zalm, groene asperge, mimosa-eieren  
 Muhammara, rucola, gegrilde aubergine, pijnboompitten 🌱



## ONZE SIGNATURES - 18€ pp ❤️

Iberische ham, paprikacompote, rucola, kerstomaat, Manchego  
 Carpaccio van rundvlees, Harry's Bar-saus, rucola  
 Gemarineerde zalm, hoisinsaus, witte kool, wortelen, sesam  
 Gegrilde scampi's, salsa picante, venkel, courgette, rode ui  
 Burrata, pesto, erwjes, sucrine sla, munt 🌱

## VEGANS - 18 € pp 🌱

Gegrilde groene asperge, hoisinsaus, witte kool, wortel, sesam  
 Tomatentartaar, venkel, courgette, rode ui  
 Muhammara, rucola, gegrilde aubergine, pijnboompitten  
 Paprikacompote, geplette olijven, rucola, gekonfijte kerstomaat  
 Gekonfijte portobello, erwtes, sucrine sla, munt

## VEGGIES - 18 € pp 🌱

Paprikacompote, rucola, gekonfijte kerstomaat, Manchego  
 Muhammara, rucola, gegrilde aubergine, pijnboompitten  
 Burrata, pesto, erwtes, sucrine sla, munt  
 Groene asperge, za'atar kaas, radijs, mimosa-eieren, lente-ui  
 Salsa picante, venkel, courgette, rode ui, aioli

## DU PARC SCHOTEL voor 6 pers - 18€ pp

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

## HALVE STOKBRODEN +-20cm - 7€ stuk

Beenham, emmentaler, mayonaise, tomaten, sla, eieren  
 Pastrami, gerookte yoghurt, sla, portobello, geraspte cheddar  
 Zalm, za'atar kaas, radijs, mimosa-eieren, lente-ui  
 Mexicaanse tonijnsalade, aioli, kappertjes, platte peterselie  
 Salsa picante, venkel, courgette, rode ui, aioli, koriander 🌱  
 Muhammara, rucola, aubergine, pijnboompitten, bieslook 🌱

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

## KLEINE SALADES 🌱

**3,50€ 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 ...



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

# QUICHES

Minimum 10 personen - Bestelling uiterlijk 1 werkdag vóór levering\*


## INDIVIDUELE QUICHES +-12cm diam - 8 € stuk

Ons assortiment :

Zalm, brocoli

Lorraine

Prei - parmezaan

Butternut - Comté 

Mediteraanees - tomaten - courgettes - paprika - uien -

olijven 

## KLEINE SALADES

3,50€ 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

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 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

Gerookt Holstein rundvlees, Harry's bar saus, rucola, parmezaan

Gemarineerde zalm, hoisinsaus, knapperige groenten, sesam, koriander

Gekonfijte portobello, erwtjes, sucrine sla, olijfolie, munt 

Groene asperge, za'atar kaas, radijs, mimosa-ei, lente-ui 



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

# 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.

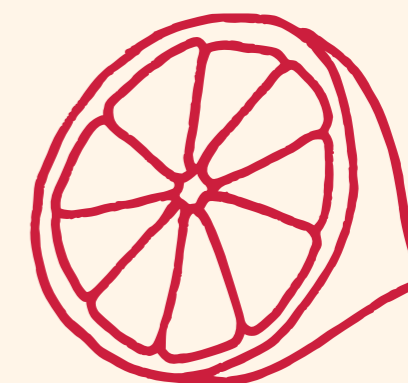
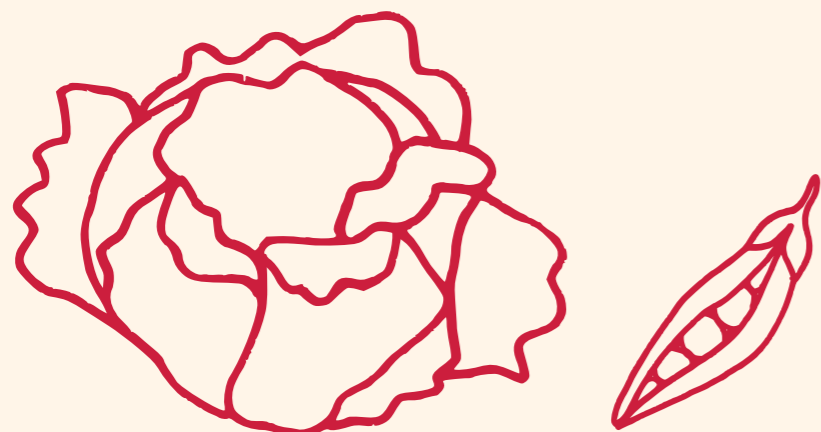
Onze borden worden individueel geserveerd op porseleinen borden en bestaan uit meerdere garnituren en proteïnen.

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*



# BUFFETTEN

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

Ontdek onze huisgemaakte koude buffetten van ± 600 g per persoon, bereid met verse producten. De buffetten worden ter indicatie voorgesteld; bepaalde gerechten of ingrediënten kunnen variëren naargelang de beschikbaarheid.

Alle buffetten worden geserveerd met brood en boter.

## Buffet van de Chef - 30€ pp

Rosbief – Harry’s Bar saus – parmezaan – zongedroogde tomaten – rucola – balsamico  
Gegrilde kip – caronaisesaus – gefrituurde uien  
Zalmtartaar – op Amerikaanse wijze  
Scampi’s – gegrild – tijm  
Kabeljauw – mimosa – groene asperges  
Geroosterde bloemkool – granaatappel – komijnyoghurt  
Conchiglioni – mozzarella – pesto – olijven – rucola – pijnboompitten

- Sperziebonen – aardappelen – kerstomaten – grove mosterd
- Knapperige groenten – Thaise vinaigrette – koriander – pinda’s
- Courgette – romanesco – groene asperges – za’atar kaas

## Buffet Vegetarisch - 30€ pp

Falafel – paprika-hummus – Libanees brood  
Courgette – romanesco – groene asperges – za’atar kaas  
Carpaccio van biet – burrata – pistache  
Conchiglioni – pesto – olijven – rucola – pijnboompitten

- Geroosterde bloemkool – granaatappel – komijnyoghurt
- Knapperige groenten – Thaise vinaigrette – koriander – pinda’s
- Komkommer – kerstomaten – Taggiasca-olijven – rode ui

## Buffet Inspiratie - 32€ pp

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

## Buffet Land & Zee - 35€ pp

Assortiment 3 vleeswaren  
Vitello tonnato  
Octopus – olijven – tomaat – aardappelen – verse kruiden  
Carpaccio van biet – burrata – pistache  
Geroosterde kikkererwten – courgette – aubergine – gerookt paprikapoeder (tahini-mosterd-honing saus)

- Komkommer – kerstomaten – Taggiasca-olijven – rode ui – feta
- Knapperige groenten – Thaise vinaigrette – koriander – pinda’s
- Courgette – romanesco – groene asperges – za’atar kaas

## Buffet Rond de Wereld - 40€ pp

Tagliata van Angus rundvlees – parmezaan – zongedroogde tomaten – rucola – balsamico

Gemarineerde zalm – saku-tonijn – hoisinsaus – sesam

Falafel – paprika-hummus – Libanees brood

- Gebakken rijst op Kantoneze wijze
- Geroosterde bloemkool – granaatappel – komijnyoghurt
- Knapperige groenten – Thaise vinaigrette – koriander – pinda’s
- Komkommer – kerstomaten – Taggiasca-olijven – rode ui – feta

## Warme buffet - 25€ pp een keuze per zop

- Kip met dragon, krielaardappelen, seizoensgroenten
- Kabeljauw, scampi’s, citroen-beurre blanc, seizoensgroenten
- Ratatouille van courgette en aubergine
- Gestoofde varkenswang, bonenkruidjus, krielaardappelen, seizoensgroenten

## Buffet Koude & Warme - 35€ pp

Gegrilde kip – caronaisesaus – gefrituurde uien

Zalmtartaar – op Amerikaanse wijze

Falafel – paprika-hummus

Sperziebonen – aardappelen – kerstomaten – grove mosterd

Knapperige groenten – Thaise vinaigrette – koriander –

pinda’s Geroosterde kikkererwten – courgette – aubergine – gerookt

paprikapoeder (tahini-mosterd-honing saus)

WARM GERECHT:

Kip met dragon, krielaardappelen, seizoensgroenten

of

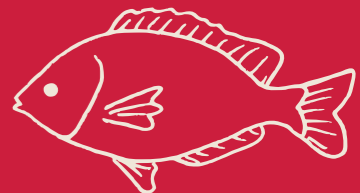
Kabeljauw, scampi’s, citroen-beurre blanc, seizoensgroenten

OF

Ratatouille van courgette en aubergine

OF

Gestoofde varkenswang, bonenkruidjus, krielaardappelen, seizoensgroenten



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

# COCKTAILS & APERO'S

*Minimum 10 personen - Bestelling uiterlijk 2 werkdagen vóór levering*

## OM TE BEGINNEN




### Plateaux Apéritifs 4€ / pp

Huisgemarineerde olijven  
Italiaanse droge worst  
Provolone  
Taralli met venkel

### Plateaux Groenten 4€ / pp



Za'atar kaas, lente-ui  
Crumble van zwart brood  
Gepekeld wortelen  
Bloemkool met kurkuma  
Komkommer  
Radijs

### 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 :

Gegrilde kip, wortel béarnaise, knapperige groenten  
Groene asperge, mimosa-ei, gerookte zalm, bieslook  
Iberische ham, paprikacompote, rucola, gekonfijte kerstomaat, Manchego, Espelettepeper  
Gegrilde scampis, salsa picante, venkel, courgette, rode ui, aioli  
Burrata, pesto, erwtjes, sucrine sla, olijfolie, afwerking: munt   
Muhammara, rucola, gegrilde aubergine, pijnboompitten, bieslook 



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

# DESSERTS

*Minimaal 10 personen – Bestellen uiterlijk om 12.00 uur de dag voordien*



## TAARTJES - 5€ stuk

Chocolade – Citroen meringué – Crème brûlée – Vers fruits

## VERS FRUITTAARTJES - 6,50€ stuk

## VERRINES - 5€ stuk

Tiramisu – Crème brûlée – Panna cotta – Chocolademous

## ASSORTIMENT VAN ÉCLAIRS - 5€ stuk

Chocolade – Koffie – Pistachen – Praliné

## VERSE FRUITSLA - 6€ stuk

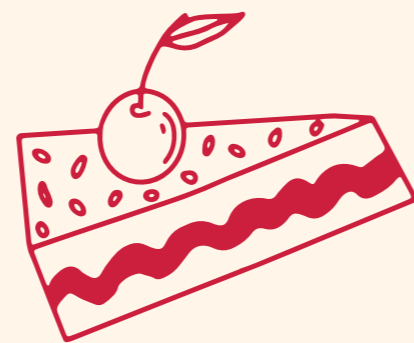
## ZOETIGHEDEN - 2€ stuk

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 voor 10 mensen



*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:

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.*

Water - 5€ / fles

Blo en artisanaal Appel - en sinaasappelsap & appel-kers - Plat water - Bruisend water - Coca-Cola & Coca-Cola Zero 6€ / fles

Blond bier - 48€ / bac 24 stuks

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

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

# SERVICE & MATERIAAL

Bedieningspersoneel en materiaal zijn beschikbaar op aanvraag. De prijs wordt afgestemd op uw specifieke wensen en noden.



# ALGEMENE VERKOOPSVOORWAARDEN

## TRANSPORTKOSTEN

Tussen 07.00 en 10.30 uur, binnen Groot-Brussel: €50

Tussen 10.30 en 12.30 uur, binnen Groot-Brussel: €15

Tussen 12.30 en 16.00 uur, binnen Groot-Brussel: €50

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.

