



## Voorstelling

---

**Traiteur 't Klein Duimke - Het Culinaire Ateljee - de Champagnebar verzorgt al uw feesten.**

Wij stellen voor:

een jong, kleurrijk en dynamische keuken met verrassende en goed bijeenhorende fijne smaken.  
We nodigen u uit voor een wandeling doorheen onze nieuwe folder.

Wij en ons team zoeken naar boeiende en geraffineerde creaties voor uw feest speciaal op uw maat.

**Traiteur 't Klein Duimke is uw geschikte partner !**

Wij zijn gespecialiseerd in het verzorgen van bedrijfsfeesten, huwelijksfeesten, recepties, catering voor seminaries en familiefeesten.

**Recepties  
Walking Dinner  
Gastronomische menu's en gastronomische grills  
Events & workshops  
Tastings  
Thema-avonden**

## Onze missie

---

Traiteur 't Klein Duimke - Het Culinaire Ateljee verzorgt al uw feesten,  
op een locatie gekozen door u - door ons - of bij ons,  
en biedt een unieke ervaring afgewerkt tot in de puntjes.

We streven ernaar de klant - onze gasten - te verwennen.  
Het geeft ons een enorme voldoening als de klant tevreden is,  
dus het oordeel van onze klanten - onze gasten - is heel belangrijk.

Daarom streven we elke dag naar "meer" - "beter" - "het beste" voor onze klanten - onze gasten,  
door het aanbieden van verrassende culinair hoogstaande gerechten.

Spontaan en betrokken medewerkers met stijl en vriendelijk voorkomen die zorgen voor  
een onopvallende bediening en onberispelijke hygiëne.  
Kwaliteit van dagverse producten.

Traiteur 't Klein Duimke is een keuken vol zinnenprikkelend genot.  
Een keuken met een waaier van geuren, kleuren en smaken.  
Laat het enthousiasme en de spontaniteit van onze medewerkers u  
een onvergetelijk feest bezorgen.  
Wij helpen u graag op weg naar hogere sferen.  
Hebt u vragen, suggesties of opmerkingen?  
Aarzel niet ons te contacteren

Boomgaardstraat 2  
9880 Aalter  
Tel nr 09 227 05 27  
Fax nr 09 328 84 48  
Gsm nr 0479 42 09 56  
info@tkleinduimke.be  
www.tkleinduimke.be  
www.hetculinairateljee.be



## Welkom

---

|                | <b>Inhoudstafel</b>                                      |
|----------------|--|
| pagina 1       | Traiteur 'tKlein Duimke: een voorstelling en onze missie |
| pagina 2       | Inhoudstafel   |
| pagina 3       | Open of gesloten verrassingsbroodjes                     |
| pagina 4 & 5   | Prijslijst van het huurmateriaal                         |
| pagina 6 & 7   | Koude en warme aperitiefhapjes                           |
| pagina 8 & 9   | Walking dinner   |
| pagina 10 & 11 | Gastronomische menu's                                    |
| pagina 12      | Specialiteit 't klein duimke op de grill                 |
| pagina 13      | Nagerechten op z'n best                                  |
| pagina 14      | Prijslijst drank van het Culinair Ateljee                |

---

### Catering Traiteur 'tKlein Duimke\*

Bij catering op locatie is er 10% korting op de menu of de formule

Prijzen afhaling\*\* catering of levering catering Exclusief 6% BTW

Prijzen catering met bediening Exclusief 12% BTW

Prijzen huurmateriaal en dranken exclusief 21% BTW

---

### Evenementen in het Culinair Ateljee of de Champagnebar\*

Prijzen in het Culinair Ateljee of in de Champagnebar zijn Inclusief BTW & bediening

\* Bij Cash betaling binnen de week of storting binnen de week is er een korting contant van 2%

\*\* Afhaalmenu kan pas vanaf 20 personen



## Open of gesloten verrassingbroodjes

### Klassiek

#### Klassiek tussen 2,00 € en 2,20 € per stuk

1. Jonge kaas met druiven
2. Beenham met graanmosterd
3. Kip curry met appel
4. Martino met augurk
5. Kippewit met ananas
6. Varkensgebraad met mosterd
7. Rosbief met parmezan
8. Krabsla met radijs
9. Tonijn met perzik
10. Makreel met kiwi
11. Forel met lenteuitjes
12. Gezond vegetarisch

### De Luxe

#### De Luxe tussen 2,20 € en 2,50 € per stuk

1. Grijze Zeebrugse garnalen met mango
2. Gerookte Noorse zalm met mierikswortel
3. Gemarineerde zalm met dillesausje en lenteuitjes
4. Gerookte heilbot met viseitjes
5. Hollandse nieuwe met groene boontjes (seizoen)
6. Spaanse chorizo met druiven
7. Lomo met pesto
8. Coppa di parma met preischeuten of luzernescheuten
9. Serranoham met meloen
10. Pata Negra met cavaillon
11. Ganzenleverterrine met uienconfijt
12. Brie met rozijnen en esdoorn

### Kids corner

Voor de kids zijn er mini-sandwiches  
jonge kaas, hesp, prepare, salami en krab (met of zonder groentjes)  
1,50 € per stuk

### Info

Dit assortiment bestaat uit witte, lichtbruine, donkerbruine en meergranenbroodjes.  
Garnituur van diverse soorten salade, groenten-en fruitgarnituur en een gekookt eitje.  
Alles wordt gepresenteerd op dienbladen of in broodmanden met bijhorende servetten.

De prijzen van de verrassingsbroodjes variëren tussen de 2 € en 2,50 € per stuk.  
Al deze broodjes kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst,  
thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening



## Prijslijst huurmateriaal

| Code  | Omschrijving   | €/st.       |
|---|--|-------------|
| <b>1. Tenten en springkastelen</b>                      |  |             |
| 1   | Witte kadertent(+ verlichting) met boogvensters<br>5 op 10 meter = 50m <sup>2</sup> (inox) | 350 €       |
| 2   | Houten vloer (2 € per m <sup>2</sup> )   | 100 €       |
| 3   | Canopi tent vierkant 3 meter op 3 + 4 zijanten   | 50 €        |
| 4   | Springkasteel (overdekt) (1 dag)   | 150 €       |
| <b>2. Rechthoekige, ronde, vierkante en partytafels</b> |  |             |
| 5   | Rechthoekige tafel 4 pers. 1,20 m op 80 cm / met linnen 1,40 m op 1,90 m                   | 5 € / 12 €  |
| 6   | Rechthoekige tafel 6 pers. 1,80 m op 80 cm / met linnen 1,40 m op 2,40 m                   | 6 € / 14 €  |
| 7   | Rechthoekige tafel 8 of 10 pers. 2 m op 1,20 m / met linnen 2 x 2,10 m op 2,10 m           | 8 € / 26 €  |
| 8   | Vierkante tafel van 8 pers. 1,20 m op 1,20 m / met linnen 2,10 m op 2,10 m                 | 6 € / 15 €  |
| 9   | Half ronde tafels diameter 1,20 m / met linnen 2,10 m op 2,10 m                            | 5 € / 14 €  |
| 10  | Half ronde tafels diameter 1,60 m / met linnen 2,10 m op 2,10 m                            | 5 € / 14 €  |
| 11  | Ronde tafel 4 of 6 pers. diameter 1,20 m / met linnen 1,70 m op 1,70 m                     | 6 € / 14 €  |
| 12  | Tafelrok 4,10 meter Arabicca koffiëleur  | 6 €         |
| 13  | Ronde tafel 6 of 8 pers. diameter 1,50 m / met linnen 2,10 m op 2,10 m                     | 8 € / 17 €  |
| 14  | Tafelrok 4,75 meter Arabicca koffiëleur  | 6 €         |
| 15  | Ronde tafel 10 pers. diameter 1,80 m / met linnen 2,30 m op 2,30 m                         | 10 € / 22 € |
| 16  | Tafelrok 5,70 meter Arabicca koffiëleur  | 6 €         |
| 17  | Hoge receptie of partytafel diameter 85 cm   | 7 €         |
| 18  | Hoge receptietafel + partyhoes + wit linnen 1,30 op 1,30                                   | 17 €        |
| 19  | Hoge receptietafel + stretch hoës (wit of zwart)   | 17 €        |
| 20  | Grote hoge ronde tafel 8 à 10 pers. diameter 1,50 m / met linnen 2,10 m op 2,10 m          | 12 € / 21 € |
| 21  | Tafelrok 4,75 meter hoge ronde tafel Arabicca koffiëleur                                   | 10 €        |
| <b>3. Stoelen en barkrukken</b>                         |  |             |
| 22  | Plastic stoel wit  | 1 €         |
| 23  | Plastic stoel wit + stoelhoes ivoor of grijs met ivoeren strik                             | 6 €         |
| 24  | Stoffen stoel Culinair Ateljee   | 6 €         |
| 25  | Barkruk hout met leder zitting   | 5 €         |
| 26  | Witte barkruk lounge zwaanvormig   | 5 €         |
| <b>4. Linnen en servetten</b>                           |  |             |
| 27  | Servet 50 x 50 wit   | 1 €         |
| 28  | Linnen 140 x 240 wit (buffet of aperitief-tafel)   | 8 €         |
| <b>5. Buffet-en keukenmateriaal</b>                     |  |             |
| 29  | Champagnebowl  | 10 €        |
| 30  | Percolator 16 liter (100 tassen)   | 15 €        |



## Prijslijst huurmateriaal

| Code                         | Omschrijving  | €/st.  |
|------------------------------|---|--------|
| <b>6. Decoratiemateriaal</b> |   |        |
| 31                           | Kandelaar 4 armen (zilver)                          | 20 €   |
| 32                           | Kandelaar 5 armen (zwart)                           | 20 €   |
| 33                           | Kandelaar voor 10 kaarsen                           | 15 €   |
| 34                           | Theelichtje + houder (per 2)                        | 1 €    |
| 35                           | Rode loper per meter                                | 3 €    |
| 36                           | Paaltjes + touw (per 6 of 12) prijs per stuk (touw) | 5 €    |
| 37                           | Vestiaire   | 20 €   |
| 38                           | Kleerhangers (20 stuks)                             | 5 €    |
| <b>7. Glaswerk</b>           |   |        |
| 39                           | Champagneglas of aperitiefglas(flute)               | 0,35 € |
| 40                           | Witte wijnglas                                      | 0,35 € |
| 41                           | Rode wijnglas                                       | 0,35 € |
| 42                           | Waterglas   | 0,35 € |
| 43                           | Longdrinkglas 31 cl                                 | 0,35 € |
| 44                           | Cognacglas of degustifglas                          | 0,35 € |
| 45                           | Karaf 1 liter                                       | 1,00 € |
| 46                           | Asbak   | 0,35 € |
| <b>8. Porselein</b>          |   |        |
| 47                           | Soepbord  | 0,35 € |
| 48                           | Voorgerechtbord 28 cm                               | 0,35 € |
| 49                           | Hoofdgerechtbord 31 cm                              | 0,40 € |
| 50                           | Broodbordje   | 0,35 € |
| 51                           | Nagerechtbord 20 cm                                 | 0,35 € |
| 52                           | Koffietas   | 0,35 € |
| 53                           | Koffieondertas                                      | 0,35 € |
| 54                           | Melkkan   | 0,35 € |
| 55                           | Suikerpotje   | 0,35 € |
| <b>9. Bestekken</b>          |   |        |
| 56                           | Soeplepel   | 0,35 € |
| 57                           | Broodmesje  | 0,35 € |
| 58                           | Nagerechtmes  | 0,35 € |
| 59                           | Nagerechtlepel                                      | 0,35 € |
| 60                           | Nagerechtvork                                       | 0,35 € |
| 61                           | Vismes  | 0,35 € |
| 62                           | Visvork   | 0,35 € |
| 63                           | Oestervork  | 0,35 € |
| 64                           | Hoofdgerecht mes                                    | 0,35 € |
| 65                           | Hoofdgerecht vork                                   | 0,35 € |
| 66                           | Koffielepel   | 0,35 € |

Het feestmateriaal wordt verhuurd per stuk en dit zijn de prijzen exclusief 21% BTW en transport.

Transporttarief: 0,70 € per gereden km met een minimum van 10 € per rit.

U kan ook zelf uw bestelling komen afhalen. Alle goederen mogen vuil terug komen.

In geval van breuk, schade of verlies zal de prijs van het artikel aangerekend worden.



## Koude aperitiefhapjes

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>Wachtbordje</b> | <p>Assortiment verse aperitiefgroentjes met dipsausje ( wortel, bloemkool, radijs en kerstomaat)<br/>         Assortiment Zuiderse Tapa's (olijven, zongedr. tomaten, artisjokhart en parmesan kaas in chili olie)<br/>         Assortiment Spaanse delicatessen (lomo, chorizo, coppa di parma, salcisson pata negra)<br/>         Assortiment grissini met tapenades en legumaises<br/>         Assortiment koude bruschetta's (carpaccio, pata negra, peccorino)<br/>         Wordt op de (party)tafels geplaatst en terug bijgevuld gedurende de receptie.</p>   |
| <b>Vegetarisch</b> | <p>Gazpacho van Roma tomaten met sherryazijn en sesampunch<br/>         Spiesje van mozarellakaas met zongedroogde tomaten en verse basilicumblaadjes<br/>         Glaasje met tartaar van lentegroentjes, fetakaas en olijven</p>   |
| <b>Vis</b>         | <p>Tartaar van Noorse zalmfilet met Franse sjalotten, bieslookringen en citroenschuim<br/>         Kort gebakken blauwvintonijn met Japanse mosterd, gember en sesamsaus<br/>         Slaatje van gerookte Noorse zalm met Mechelse asperges en limoenvinaigrette<br/>         Terrine van gerookte zeepaling met citroenkruid, dragon en aiolie<br/>         Rilette van Noorse zalm met Boursinkaas en verse tuinkruiden<br/>         Glaasje Zeebrugse grijze garnalen met mango en takje verse dille<br/>         Timbaaltje van krabvlees uit de Barendssee met pastaparels en gazpacho coulis<br/>         Mousse van gerookte rivierpaling met currydressing, appelsnippers en viseitjes<br/>         Torentje van geitenkaas met rivierkreeftjes, truffelaardappel en honingvinaigrette<br/>         Pittige carpaccio van Sint-Jakobsvrucht met pijnboompitolie en shiso<br/>         Tartaar van Canadese kreeft met citroengras en verse tuinkruiden (3 €)<br/>         Zeeuwse of Franse holle of platte oester met 5 soorten peper van de molen(seizoen)<br/>         Hollandse nieuwe met prinsesseboontjes en schuim van mierikswortel(seizoen)</p> |
| <b>Vlees</b>       | <p>Koud gerookte eendenborst met gekarameliseerde appeltjes en balsamico van framboos<br/>         Slaatje van ambachtelijke wildpastei naar keuze in najaars herfstgewaad (seizoen)<br/>         Ganzenleverterrine met sauternes, briochetoast en portogelei<br/>         Flan van ganzenleverterrine in glaasje met vijgencompote en knetters<br/>         Tom Pouce van ganzenlever met peperkoek, jona gold appel en rode uienconfijt<br/>         Meesterlijke hammousse met portogelei, vijgenkonfijt en salsa van komkommer<br/>         Flinterdunne serranoham met cavailonparels en siroopje van oude port en cassis<br/>         Carpaccio van runderhaas met parmezaanse kaas, notensla en schuim van verse truffel<br/>         Truffelmayonaise met brunoise van grysonvlees en blaadjes Brussels witlof</p>  |
| <b>Info</b>        | <p>De prijzen van de koude hapjes variëren tussen 1,8 € en 2,50 € per stuk.<br/>         Al deze hapjes kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening</p>  |



## Warme aperitiefhapjes

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>Vegetarisch</b>    | Focaccio met courgettes, pesto, buffelmozzarella en verse basilicum<br>Asperges op Vlaamse wijze (seizoen)  |
| <b>Soepje</b>         | Bisque van Canadese kreeft in bladerdeeg met het beste van uit de Noordzee<br>Soepje van Mechelse witkoppen in mokkatasje met groene asperges<br>Soepje van pompoen in glaasje met sesampunch en grijze Zeebrugse garnalen (seizoen)<br>Soepje van verse basilicumblaadjes in glaasje met Kempische kwartelsnippers<br>Soepje of consommé naar keuze in glaasje of met bladerdeeg en aangepaste garnituur   |
| <b>Vis</b>            | Schuim van Nicola patatjes met grijze garnalen en gerookte Noorse zalm<br>Scampi gebakken in panko met speculaas en gekonfijte mango<br>Geschroeide scampi in saffraansaus met appelfantasia<br>Pittig spiesje van gegrilde scampi's met mango en jalapenopepers<br>Krokantje van verse nobashigarnaal in Japans broodkruim met grof zout en dillesausje<br>Gegrilde Sint-Jakobsvrucht met zalf van wortel en graanmosterd<br>Gebakken verse vis met krokante kruidenkorst<br>Gegratineerde holle oester met sausje van champagne (3 €)<br>Gegratineerde holle oester met sausje van jonge bladspinazie (3 €)<br>Gegrilde jumbo mossels met eigen Zuiderse tapenade (seizoen) |
| <b>Vlees</b>          | Kalfshartzwezeriken in Japans broodkruim met tapenade van verse truffel<br>Geschroeide verse ganzenlever met vijgencoulis en fleur de sel de Camargue (3 €)<br>Wit van Kempische kwartel met gelakt appelschijfje en balsamico van framboos<br>Gekonfijt kwartelboutje in ganzenvet met zalf van Rozeval aardappelen<br>Gebakken geitenkaasje in vers spek, coulis van broccoli en acaciahoning<br>Schuim van Nicola patatjes met Ibericoham en Roma tomaten<br>Tartiflette met Zuiders spek en Reblochonkaas   |
| <b>Wild (seizoen)</b> | Hertenootjes met crème van knolselder en coulis van verse vijgen (seizoen)<br>Filet van wilde patrijs met puree van pastinaak of peterseliewortel (seizoen)<br>Wilde eendenfilet met aardpeertjes of tompinambour (seizoen)<br>Fazantenfilet met groene kool en Zuiders spek (seizoen)<br>Wilde duiffilet met rode kool en cox's peppin appel (seizoen)   |
| <b>Kids corner</b>    | Gebakken kippenboutje met sweet chili saus<br>Ovengebakken mini pizza met verse Italiaanse kruiden<br>Garnaal- en kaasballetjes<br>Kipnuggets   |
| <b>Info</b>           | De prijzen van de warme hapjes variëren tussen 1,8 € en 2,50 € per stuk.<br>Al deze hapjes kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening  |



## Walking Dinner

### Koude gerechten

**Koude "Walking Dinner" gerechten variëren tussen 5 € en 7 €**

### Vegetarisch

Slaatje van couscous met vegetarische filet en fetakaas  
Slaatje van buffelmozzarella met zongedroogde tomaten en verse basilicumblaadjes

### Vis

Tartaar van Noorse zalmfilet met Franse sjalotten, bieslookringen en citroenschuim  
Slaatje van gerookte Noorse zalm met Mechelse witkoppen en limoenvinaigrette  
Slaatje van gerookte Noorse zalm met groene aspergetips, lenteuitjes en zure room  
Kort gebakken blauwvin tonijn met couscous, wakame en Japanse mosterd  
Carpaccio van Sint-Jakobsvrucht met pijnboompitolie, notensla en truffelschuim  
Hollandse maatjes met groene boontjes, rode ajuin en mierikswortel(seizoen)  
Assortiment holle en platte oester met oesterbrood, citroen en peper van de molen  
Cocktail van Zeebrugse grijze garnalen met mango en takje verse dille  
Mousse van licht gerookte rivierpaling met currydressing en appelsplinters  
Ouenelle van geitenkaas met rivierkreeftjes en truffelaardappel, honingvinaigrette

### Vlees

Duo van gerookte en gebraseerde eendenborst gevuld met ganzenlever en appelfantasie  
Mechelse asperges met Pata Negra, ganzenleverkrullen en truffelparfum, limoenvinaigrette  
Ganzenleverterinne met Sauterne, gekarameliseerde appel, briochetoast en coulis vijgen  
Tom Pouce van ganzenlever met peperkoek, jona gold en rode uienconfijt  
Flinterdunne seranno ham met cavaillonparels en siroopje van oude port en cassis  
Mousse van Kempische kwartel met espuma van gerookt Zuiders spek en kaneel  
Carpaccio van runderhaas met pijnboompitten, parmezanse kaas, notensla en truffelschuim  
Slaatje van ambachtelijke wildpastei in herfstgewaad met krokantje van briochebrood  
Carpaccio van hertenhaas met pijnboompitolie, pittige ramen en vurige wildkruiden

### Soepen en bouillons

**Soepen en heldere bouillons variëren tussen 3 € en 3,50 €**

Krachtige frisse gazpacho van Roma tomaten met zomergarnituur (seizoen)  
Soepje van verse basilicumblaadjes met kwartelknijpers  
Soepje van waterkers met lentegarnituur  
Soepje van Mechelse witkoppen met groene aspergepunten(seizoen)  
Knalrode tomatensoep met verse geitenkaas en grijze garnalen  
Bisque van Canadese kreeft in bladerdeeg met rivierkreeftjes  
Heldere bouillon van schaaldieren met kreeftenvlees  
Soepje van pastinaak met schorseneren en wildgarnituur(seizoen)  
Pompoensoepje met gerookte rivierpaling en truffelschuim(seizoen)  
Witloofsoepje met boschampignons en wilde duiffilet(seizoen)

### Info

Al deze gerechten kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening





## Walking Dinner

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Warme gerechten</b> | <b>Warme "Walking Dinner" gerechten variëren tussen 6 € en 9 €</b>   |
| <b>Vegetarisch</b>     | Asperges op z'n Vlaams(seizoen)<br>Bruschetta met pesto, courgette, aubergine, buffelmozzarella en verse basilicum   |
| <b>Vis</b>             | Spiesje van gegrilde Sint-Jakobsvruchten, groentencarroussel en lentesausje<br>Mechelse witkoppen met gerookte Noorse zalm en Hollandse saus<br>Gegrilde gamba's in Zuiders spek met infuus van tomaten<br>Gebakken scampibrochette met rijstnoedels, zeekraal en mango jalapeno<br>Gebakken scampibrochette met risotto en zachte currysous<br>Zeebaars met krokante kruidenkorst, groentenjulienne en Mousseline saus<br>Gegratineerde holle oester met jonge bladspinazie en sausje van champagne(seizoen)<br>Tongrolletjes gevuld met scampistaartjes en coulis van jonge pijlinktvis  |
| <b>Vlees</b>           | Lamskroontje met verse rozemarijn, primeurgroenten en gratinaardappelen<br>Struisvogelfilet met oesterzwammen en dauphineardappelen<br>Kwartelfilet in balsamico met gekarameliseerde appel en stroo aardappelen<br>Kalfshartzwezeriken in Japans broodkruim, aardpeertjes en truffeltapenade<br>Geitenkaasje met vers spek, 3 soorten groentepurees en acacia honing<br>Eendenborstfilet met rozijnen en Grand Marnier, wafel van Zuiders spek<br>Gebakken ganzenlever met zalf van pastinaak, coulis van verse vijgen<br>Gebakken eendenlever met gestoofd witloof en speculaasparfum<br>Hertenhaasje met crème van knolselder en woudpaddestoelen(seizoen)<br>Hazenrugfilet met stampot van groene kool en Zuiders spek, pepersausje(seizoen) |
| <b>Nagerechten</b>     | <b>Nagerechten "Walking Dinner" variëren tussen 2 € en 3 €</b><br><br>Sabayon met parfum van Amaretto<br>Sabayon van kriekbier<br>Gâteau moellux van bittere chocolade<br><br>Crème brûlée<br>Witte chocolademousse<br>Bruine chocolademousse<br>Tiramiseau<br>Fruitspiesje (6 soorten)<br>Soepje van rode vruchten<br>Assortiment mini gebak naar keuze<br>Panna cotta<br>Parfait van advokaat<br>Glaasje sorbet naar keuze<br>Glaasje vanilleroomijs met vers fruit en coulis<br>Shake van rode vruchten met bruine rum  |
| <b>Info</b>            | Al deze gerechten kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening  |



## Gastronomische menu's

### Koude voorgerechten

Grijze Zeebrugse garnalen, rivierkreeftjes, mango, courgettes en currydressing  
 Gerookte Noorse zalm, groene asperges, avocado en mierikswortel  
 Canneloni gerookte Noorse, groene asperges, korenaar en citroenschuim  
 Carpaccio Sint-Jakobsvrucht, roquetsla, truffelschuim, verse ganzenlever  
 Carpaccio rode tonijn, tartaar van nieroogkreeft, couscous en paprika

Witte asperges, pata negra, ganzenlever, truffel en limoenvinaigrette  
 Parmaham, cavailonparels, siroopje van oude port en cassis  
 Trio van gebakken, terrine en gebraseerde eend gevuld met ganzenlever  
 Carpaccio runderhaas, ganzenlever, notensla, espuma truffel, Parmezanse kaas  
 Gerookte eendenborst, ganzenleverkrullen, gekonfijte eendenmagen en scampi's

### Warme voorgerechten

Wilde zeebaarsfilet op vel, inktvistägliatelli, seizoensgarnituur, saus spinazie  
 Canadese kreeft, Sint-Jakobsvrucht, zeekraal, mousseline van Moutarde de Meaux  
 Zeeduivel, witte wijnsaus, wintertooi, rijstnoedels en zeekraal  
 Rozemarijnspiesje, gegrilde Sint-Jakobsvruchten, groentencarroussel, coulis paprika  
 Kabeljauwhaasje, krokante kruidenkorst, groentenmacedoine, keuze saus  
 Gegrilde spies van scampi's in panko met mango en jalapeno pepers  
 Lottefilet, kruidenkorst, groentenjulienne, lamsoren, mousseline graanmosterd  
 Gerookte zalm, scampistaartjes, pink lady, curry, coulis bladpeterselie  
 Tarbotfilet met kruidenkorst, najaarsgroenten, mousseline van tuinkruiden  
 Roodbaarsfilet, zongedroogde tomaten, mechelse asperges en citroengras  
 Lasagne kabeljauw, buffelmozzarella, seranno ham en verse basilicum  
 Gegratineerde holle oesters, jonge bladspinazie en champagne  
 Snoekbaars op vel, mosseltjes, postelein, waterkers, spinazie, crunch van ajuin  
 Blauwvintonijnfilet gegrild, pijnboompitolie en roquetsalade

Geschroeide ganzenlever, appel, zalf pastinaak, grof zout en verse vijgen  
 Krokantje kalfshartzwezeriken, gesmoorde aardpeertjes en truffeljus  
 Tongrolletjes met scampistaartjes, groentenpurees en coulis inktvis  
 Gebakken eendenlever op gekonfijt witloof met mousseline van zoete aardappel  
 Geitenkaasjes met vers spek, gekarameliseerde appel en acaciahoning

### Soepen

Soep courgettes, basilicumparfum, wildgarnituur en woudpaddestoelen  
 Roomsoep groene asperges, parelhoenfilet en aspergetips  
 Bouillon van Canadese kreeft, grijze garnalen en kreeftenvlees  
 Bisque Canadese kreeft, armagnac, rivierkreeftjes en wakame  
 Soep Romatomaten, verse geitenkaas, sechuanpeper en grijze garnalen  
 Soep verse basilicumblaadjes, kwartelsnippers of gerookte rivierpaling  
 Pompoenroomsoep, Zeebrugse grijze garnalen en truffelschuim (seizoen)  
 Witloofsoep, wilde eend, schorseneren en herfstgarnituur.  
 Consommé Kempische kwartel, groentenparels en filet van kwartel  
 Consommé van jonge Franse duiven met peterseliewortel of pastinaak  
 Soep van venkel, wilde duif en rode biet fantasie  
 Soep verse basilicum, buffelmozzarella, Roma tomaat en Mechelse koekoek.

### Kids corner

Tomatensoep met balletjes

### Info

De koude en warme voorgerechten variëren tussen 12 € en 18 €.  
 De soepen variëren tussen 6 € en 9 €.  
 Alle soepen zijn steeds voorzien van mini broodjes en boter + repasse (2 de portie).  
 Alle voorgerechten zijn altijd voorzien van mini broodjes en boter.  
 Al deze gerechten kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening



## Gastronomische menu's

### Hoofdgerechten

Tarbotfilet, najaarsgroenten, krielaardappelen, peterselie en Hollandaise  
Kwartelfilets, Moutarde de Meaux, stroo aardappelen, boschampionns en vijg  
Struisvogelfilet, oesterzwammen, krielaardappelen en primeurgroenten  
Melkkalkkroontje, boschampionns, groene kool, cox's peppin en gratin knolselder.  
Reebokfilet, porto, filodeeg wintertooï, appelgratin, pastinaak en truffelaardappel  
Hertenhaasje, poivradesaus, wintergarnituur, appel veenbessen en gratin aardpeer  
Parelhoen met ganzenlever, truffel en pistache, stroo aardappelen, sausje vijgen.  
Lamskroontje, Grand Marnier, kampernoelis, primeurgroenten en gratin  
Hertenootjes, Cumberlandsaus, groene kool, Zuiders spek en appel met veenbessen  
Struisvogelfilet, Bigaradesaus, groentenlasagne, vijg en Belle-de-Fontenay  
Eendenborst, cassis, stroo aardappelen, Parijse champignons en voorjaarskriebels  
Gevulde eendenborst, rozijnen, appel, Calvados, seizoengroenten en aardpeertjes  
Krokantje kalfshartzwezerik, panko, tompinambour, kampernoelis met truffelpanade  
Kalfstournedos, verse ganzenlever, marsala, gegrilde asperges, dauhineaardappelen  
Duijfe uit Anjou, krokantje zwezerik, soufflé aardpeertjes en portsausje  
Mechelse koekoek, filodeeg, gandaham, mascarpone en saus lavendelhoning  
Lamsnootjes, verse geitenkaas, rozemarijn, graanmosterd, gratin van knolselder  
Hazerugfilet, poivradesaus, filodeeg wintertooï, jefkes peer en veenbessen  
Wilde patrijs, oude port, vijg, girollen, witloof en zelf van knolselder  
Wilde eend, sinaasappel, groentengarnituur, jefkes peer en stro aardappelen  
Australische rib-eye, truffelsaus, toetsen van pickles en aardappelfantasie

### Kids corner

Pizza  
Spaghetti  
Lasagne  
Balletjes in tomatensaus  
Kippenfilet  
Vol au Vent  
Garnaalkroketten  
Kaaskroketten  
Steak  
Scampi's

De hoofdgerechten van de kinderen variëren tussen de 8 en 12 €.  
Met frieten, kroketten, puree, aardappelnootjes, enz...  
Appelmoes, rauwkostsalade, warme groenten, enz ...

### Info

De hoofdgerechten variëren tussen 17 € en 24 €  
Alle hoofdschotels zijn altijd voorzien van een repasse (2de portie)  
Al deze gerechten kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening



## Specialiteit 't klein duimke op de grill

|                      |  |
|----------------------|--|
| <b>Uit de zee</b>    | <p>Papillot van Noorse zalmfilet met groentenjulienne en tuinkruidentboter<br/>         Papillot van lottfilet met Zuiders spek en truffelboter<br/>         Papillot van roodbaarsfilet met zongedroogde tomaat en citroengras<br/>         Papillot van victoriabaarsfilet met mascarpone en kruidenboeket<br/>         Papillot van .....(vis) keuze van de klant<br/>         Bundeltje van kabeljauw met mozzarella, goudham en basilicum<br/>         Gegrilde scampibrochette op de wijze van " 't klein duimke"<br/>         Gegrilde gambabrochette in Zuiders spek met verse kruiden<br/>         Gegrilde babykreeft met kruidenmarinade<br/>         Gegrilde Sint Jacobsvrucht op spiesje van citroengras<br/>         Gegrilde sardienen</p> |
| <b>Van verreweg</b>  | <p>Zuid-Afrikaanse struisvogelfilet<br/>         Australische kangoeroefilet<br/>         Franse eendenborstfilet<br/>         Zuid-Afrikaanse antiloo of springbokfilet</p>   |
| <b>Van op de wei</b> | <p>Nieuw-Zeelandse lamskroon<br/>         Nieuw-Zeelandse lamsfilet<br/>         Australische rib eye (entrecôte of tussenribstuk)<br/>         Licht gepekeld speenvarken of melkvarkenfilet<br/>         Pata negra filet<br/>         Verse inlandse filet pûre<br/>         Nieuw-Zeelandse melkkalfkroon</p> <p>Alles wordt geserveerd met een uitgebreide saladebar in buffetvorm.</p>   |
| <b>Saladebar</b>     | <p>Vier groentensalades (ongeveer 16 soorten groenten)<br/>         Zachte couscoussalade<br/>         Exotische Griekse salade<br/>         Zuiderse aardappelsalade<br/>         Italiaanse mozarellasalade<br/>         Frans brood en verse boter<br/>         Koude sauzen en kruidenoliën<br/>         Warme aardappel met verse kruidenboter en warme saus</p>  |
| <b>Samenstelling</b> | <p>Voor het samenstellen van de gastronomische grill kiest men zelf 4 producten.<br/>         Vb.1 Papillot zalm, scampibrochette, lamskroon en australische rib eye<br/>         Vb.2 Gambabrochette, eendenborst, struisvogelfilet en speenvarkenfilet<br/>         Vb.3 Bundeltje kabeljauw, papillot roodbaars, papillot lotte en melkkalfkroon</p>  |
| <b>Kids corner</b>   | <p>Voor kinderen is er worst, chipolatta, kippenfilet, kippenboutjes, ribbetje, hamburger of brochet (2 soorten)<br/>         Geserveerd met appelmoes en frietjes in puntzak met bijhorende sausjes<br/>         De prijzen van de kinderen variëren tussen de 10 en 12 €</p>   |
| <b>Info</b>          | <p>De prijzen variëren tussen de 34 € en 44 €<br/>         Al deze gerechten kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening</p>   |



## Nagerechten op z'n best

### Uitgebreid dessertbuffet

**Uitgebreid dessertbuffet 13,5 € met koffie of thee 15,50 €**

Chocoladetaart en drooggebak  
 Fruittaart en bavaois  
 Piece Monteé met soesjes  
 Diverse ijsaarten en sorbettaarten  
 Assortiment mini parfaits  
 Assortiment mini gebakjes  
 Fruitstuk met verse fruitsalade  
 Witte en bruine chocolademousse  
 Vanillesaus en frambozencoulis  
 De taarten worden aangepast naargelang het seizoen.

### Andere desserts

IJslam, vers fruit, aardbeien, rode vruchten, saus of coulis 8 €  
 IJstaart vorm naar keuze, vers fruit, aardbeien, rode vruchten, saus of coulis 9 €  
 Bisquittaart met vers fruit, slagroom en marsepein 7 €  
 Trio van sorbet met vleugje champagne 8 €  
 De enige echte Crème brûlée met vanille bourbon 6 €  
 Glaasje witte of bruine chocolademousse 5 €  
 Tiramiseau op onze manier 5 €  
 Gebak naar keuze van de klant 5 €  
 Spiesje van assortiment verse vruchten (6 stuks) 3 €  
 Dessertbord met 3 mini desserts exotisch fruit, coulis en vanilleroomijs 9 €  
 Dessertbord met 4 mini desserts exotisch fruit, coulis en vanilleroomijs 10 €  
 Dessertbord met 5 mini desserts exotisch fruit, coulis en vanilleroomijs 11 €

Gateau moellux van bittere chocolade, vanilleroomijs en chocoladefantasie 8 €  
 Meloen en cavaillonsalade met muntsiroop en citroensorbet 8,5 €  
 Soepje van rode vruchten met ijs naar keuze en verse muntblaadjes 8,50 €  
 Sabayon met parfum van Amaretto, ijs en vers fruit 9 €  
 Kaasbordje (3 soorten) versierd met vers fruit en gedroogde vruchten 8 €  
 Pronkstukje kan op grote en maat van de klant in chocolade en marsepein klaargemaakt worden

### Kids corner

Rijsttaartje of éclair 3 €  
 Dame-Blanche 4 €  
 Ijs op hoortje 2 €  
 Chocolademousse 3 €  
 Ijsje met vers fruit 4 €

### Info

Al deze gerechten kunnen ook door U zelf bij ons worden afgehaald of indien u dit wenst, thuis worden afgeleverd. Al deze prijzen zijn exclusief BTW en bediening



## Prijslijst dranken van het Culinair Ateljee

|   |                                |
|---|--------------------------------|
| Aperitief Cava, Cremant, Brut, Prosecco aan   | 25,00 € per fles               |
| Aperitief Champagne aan   | 35,00 € per fles               |
| Alcoholvrij aperitief appelsap + multivruchtsap aan   | 8,00 € per fles                |
| Witte, rode of rose wijn aan  | 25,00 € per fles               |
| Bruisend en niet bruisend water per fles  | 8,00 € per fles                |
| Aperitief van het huis of Cocktail aan  | 8,00 € per stuk                |
| Eigen wijn en aperitief wordt gerekend aan  | 13,00 € kurkrecht per fles     |
| <br>  |                                |
| Forfait aperitief Cava, Cremant, Brut of Prosecco   | 9,00 € per persoon (60 min.)   |
| Per extra half uur komt er 4 € per persoon bij  | 13,00 € per persoon (90 min.)  |
| Dus voor 2 uren receptie bedraagt de prijs  | 17,00 € per persoon (120 min.) |
| Forfait Champagne aan   | 16,00 € per persoon (60 min.)  |
| Per extra half uur komt er 6 € per persoon bij  | 22,00 € per persoon (90 min.)  |
| Dus voor 2 uren receptie bedraagt de prijs  | 28,00 € per persoon (120 min.) |
| Aperitief witte en rode wijn forfait aan  | 9,00 € per persoon (60 min.)   |
| Aperitief Cocktail forfait aan  | 15,00 € per persoon (60 min.)  |
| Witte wijn, rode wijn, rose wijn, bieren, frisdranken en waters forfait tijdens de maaltijd aan | 8,00 € per persoon (60 min.)   |
| <br>  |                                |
| Forfait van aperitief t.e.m. hoofdgerecht (met cava) =  | 25,00 € per persoon            |
| 1 uur receptie, onbeperkt witte en rode wijnen, waters, bieren en frisdranken                   |                                |
| Forfait alcoholvrij van aperitief t.e.m. hoofdgerecht   | 10,00 € per persoon            |
| Forfait aperitief t.e.m. dessert voor de kinderen   | 10,00 € per kind               |
| Forfait koffie en thee + versnaperingen aan   | 7,00 € per persoon             |
| Forfait koffie en thee aan  | 4,00 € per persoon             |
| <br>  |                                |
| Frisdranken en Jupiler aan  | 2,00 € per stuk                |
| Bieren aan  | 2,50 € per stuk                |
| Sterke bieren en jenevers aan   | 3,50 € per stuk                |
| Degustiven aan  | 7,50 € per stuk                |
| Forfait bier, wijn en frisdrank voor 90 minuten aan   | 8,00 € per persoon             |
| 2 de forfait voor 90 minuten aan  | 7,00 € per persoon             |
| 3 de forfait voor 90 minuten aan (enz...)   | 6,00 € per persoon             |
| Forfait drank kinderen voor 90 minuten  | 5,00 € per kind                |
| Koffie en thee aan  | 3,00 € per stuk                |
| <br>  |                                |
| Prijs van het ateljee onder de 20 personen =  | 300,00 €                       |
| Prijs van het ateljee onder de 30 personen =  | 250,00 €                       |
| Prijs van het ateljee voor dagseminarie =   | 400,00 €                       |

Al deze prijzen zijn inclusief 21 % BTW en bediening