



TRAITEUR THIBAUT



CATERING – BBQ SPECIALIST- CATERING FOLDER



Hapjes van het huis

Koude hapjes

Tartaar van zalm met frisse komkommersalade
Glaasje parmaham met meloen
Carpaccio van coquilles
Glaasje garnalencocktail
Tartaar van kalf
Burgertje van ganzenlever
Ambachtelijk gerookte zalm met lookbroodje
Mousse van krab met Quenelle van Forel
Aspergecrème met gerookte zalm
Slaatje van gerookte eend
Crème van bloemkool met auberginekaviaar
Italiaans hapje
Tartaar van zalm met huisgemaakte kruidenkaas en appeltjes
Tartaar van rund
Rundscarpaccio
Vitello tonato
Tartaar van scheermesjes

Vegetarische alternatieven

Taboulé met olijven en pijnboompitjes
Aspergecrème
Slaatje met feta kaas
Italiaans hapje
Crème van bloemkool met auberginekaviaar
Vegetarische loempia
Kaaskroketje van het huis
Aspergeroomsoepje
Lookbroodje met tomaat en mozzarella

Warme hapjes

Loempia van krab met dipsausje
Garnaalkroketje huisbereid
Spekfakkel
Apéro boutje
Grillworst van het huis
Vissoepje van de Noordzee
Aspergeroomsoepje
Gegrilde scampi met pittig currysausje

⇒ 2.80 euro/stuk inclusief bediening

Tapasbordjes

Groente bordjes
Vlees bordjes
⇒ 4.5 euro PP



BBQ voorstellen

Voorstel 1

Voorgerecht: zalmppilot en scampibrochetje met vissausje
Côte à l'os gegrild van eigen kweek, lamskroontjes en ribbetjes

⇒ 36.50 euro PP

Voorstel 2

BBQ worst, kipfilet, scampibrochet en ribbetjes

⇒ 25 euro PP

Voorstel 3

BBQ worst, ribbetjes, kipfilet en brochette

⇒ 25 euro PP

Voorstel 4

BBQ worst, ribbetjes, zalmppilot en steak

⇒ 27 euro PP

Voorstel 5

Côte à l'os à volonté

⇒ 32 euro PP

Voorstel 6

Voorgerecht: lotte filet en scampibrochetje met vissausje
Côte à l'os gegrild van eigen kweek, lamskroontjes en ribbetjes

⇒ 37.5 euro PP

Voorstel 7: mini BBQ

Mini chipolatta, mini hamburger, mini lamskroontje, mini varkens- ronds –
kip-en scampibrochetje, mini ribbetjes, mini halve zalmppilot en
kippenboutje

⇒ 26 euro PP

⇒ Dit zijn enkele voorstellen, alles is mogelijk, alles kan
gecombineerd worden volgens wens!

Deze BBQ voorstellen worden voorzien met:

Dagverse saladbar van 15 soorten groentjes (zuiver als gemengd) OF warme groentjes (in geval van winterBBQ)

Koude groentjes: wortels, tomaatjes, komkommer, pastasalade, couscoussalade, currysalade,...

Warme groentjes: boontje- spek, jonge wortels, peertje met veenbessen, gebakken champignons, cherise tomaatje, witloof,...

3 koude sausjes (mayonaise, tartaar en cocktailsaus)

2 warme sausjes naar keuze (champignon, béarnaise, peper of provençaalse saus)

Voor een BBQ met vis wordt een vissausje voorzien.

1 keuze uit: gebakken krielaardappelen, aardappelsalade of frietjes

Vegetarische en veganistische alternatieven kunnen voorzien worden mits doorgeven aantal

Falafel balletjes brochette

Groenteburger

Kaasburger

Vegetarische burger

Vegetarische schnitzel

...

Allergieën zoals gluten, schaal en schelpdieren, lactose- intolerantie,... moeten eveneens op voorhand doorgegeven worden.
(Al onze menu's kunnen hieraan aangepast worden.)

Specialiteiten van het huis

Beenhesp

Halve kip aan 't spit

Mosselen à volonté

Huisgemaakt rundsstoofvlees

Vol au vent op wijze van de chef

Warme maaltijden

Verassingsbroodjes

Broodjes met beenhesp, hamburger of BBQ-worst

Warme en koude buffetten

Wordt voorzien met ruim assortiment warme of koude groentjes (afhankelijk van seizoen of keuze), koude en warme sausjes en één soort aardappelen; keuze uit aardappelsalade, frietjes, kroketjes, gratinaardappelen of gebakken krielaardappelen

⇒ 17.50 euro PP

⇒ 17.50 euro PP

⇒ Dagprijs

⇒ 17.50 euro PP

⇒ 17.50 euro PP

⇒ Vraag naar onze prijzen (zie menu's algemene folder*)

⇒ 14.50 euro PP (7 broodjes PP)

⇒ 10 euro PP (2 broodjes PP)

⇒ Vraag naar onze prijzen (zie algemene folder*)

⇒ *Prijzen algemene folder zijn prijzen afhaal, prijzen voor catering zullen iets hoger liggen omwille van vervoer, afwas, borden, bestek, bediening,...



Walking dinner of babyborrel formule

Enkele koude en warme hapjes naar keuze

Vervolgens enkele grotere hapjes

- Vitello tonato
- Rundscarpaccio
- Garnalencocktail van handgepelde garnalen
- Bordje van oesters
- Bordje van ambachtelijk gerookte zalm
- Scampibrochetje met rijst en pittig currysausje
- Rundbrochetje met groentjes
- Bordje van gerookte zalm met asperges
- Slaatje van gerookte eend
- Huisgemaakt garnaalkroketje met bijhorende garnituur
- Bordje parmaham met meloen
- Pastabordje met gegrilde scampi
- Bouillabaise met bijhorende vissoorten
- Halve kreeft met rijst en pittig sausje

Vervolgens één 'hoofdgerecht'

- Stoofvlees met frietjes
- Vol au vent met frietjes
- Broodje beenham
- Broodje hamburger of BBQ worst
- Steak friet met béarnaisesaus

⇒ Al deze gerechtjes worden voorzien van groentjes, koude en/of warme sausjes.

Mogelijke afsluiters

- Dessertbordje of dessertbuffet
- Schepijs met fruitsla
- Glaasje panna cotta, chocomousse of mascarpone- speculoos
- Ijstaart (ijslam, ijsboek of bruidstaart)

- ⇒ Prijzen van de hapjes zijn 2,80 euro/stuk
- ⇒ Prijzen van de grotere hapjes en hoofdgerecht variëren tussen 8 en 20 euro/stuk
- ⇒ Afhankelijk van de keuzecombinaties kunnen we prijs opmaken per persoon. Aarzel niet om ons hiervoor te contacteren.



Nagerechten

Klein dessertbuffet

Glaasjes

Chocomousse wit en bruin

Panna cotta met frambozencoullis en vers rood fruit

Advocaat

Bavarois van framboos en passievrucht

Fruittaart van bladerdeeg (met naam feestvarken)

Vers gesneden fruitsla

Sorbet van citroen en framboos

Assortiment kleine gebakjes

Assortiment snoepen (KIDS)

⇒ 13.50 euro PP

Uitgebreid dessertbuffet

Klein dessertbuffet

Uitgebreid assortiment grote taarten

⇒ 19.50 euro PP

Dessertbuffet communie

Glaasjes (idem)

Verse fruitsla

Ijsboek OF ijslam

⇒ 15.50 euro PP

Ijslam of ijsboek

⇒ 7 euro PP

Bordjes versnaperingen

Mini wafeltjes, mini madeleintjes, snoepen, chocolaatjes,...

⇒ 4.5 euro PP



Drank

Koffie & thee

Vers gemalen koffie, thee (4 soorten), melkjes, suikertjes, tassen, ondertassen en koffiekoekje

⇒ 4 euro PP

Drank

Fruitsap, cava, cola, fanta, rode wijn, witte wijn, rosé, plat –en spuitwater, pils

⇒ 19,50 euro forfaitprijs PP (inclusief bediening)

⇒ Met La Chouffe in kleine glazen als alternatief naast cava komt op 20 euro forfaitprijs PP (inclusief bediening)

⇒ Alleen bediening zonder drank komt op 37 euro/uur per persoon die voorzien moet worden

⇒ Bijhorende glazen + afwas komt op 2,5 euro PP

⇒ Forfaitprijs is geldig tot en met einde van de catering. Al hetgeen die erna gedronken wordt, kan achtergelaten worden maar dient apart betaald te worden.)



Verhuur materiaal

Receptietafel + nap

⇒ 19 euro/stuk

Ronde tafel + tafellaken (5 tot 8 personen per tafel)

⇒ 21 euro/stuk

Lange rechthoekige tafel

⇒ 21 euro/stuk

Stoffen stoelen

⇒ 3,5 euro/stuk

Klapstoelen

⇒ 2 euro/stuk

2 pagodetenten (geplaatst op gras) en/of springkasteel
(inclusief plaatsing)

⇒ Tussen 200 en 600 euro inclusief plaatsing
(afhankelijk van beschikbaarheid)

Brander om ruimte te verwarmen

⇒ 70 euro (voor 1 gebruikte tank, kan ongeveer 8u
verwarmen)

Ijsemmer (ruim inoxen kuip op wielen)

⇒ 25 euro



- ⇒ **Hiernaast wordt nog een forfait van 180 euro aangerekend bij aantallen onder 30 volwassenen.**
- ⇒ Al deze prijzen zijn inclusief vervoer, afwas, borden, bestek, bediening,...
- ⇒ Prijzen zijn exclusief BTW (12% verzorging maaltijden, 21% verhuur materiaal)
- ⇒ Prijzen materiaal zijn inclusief levering, maar exclusief plaatsing (plaatsing komt op 37 euro/uur)
- ⇒ Versiering (bloemen, kaarsjes, slinger,... varieert tussen 35 euro en ... afhankelijk van grootte van de zaal, aantal tafels, receptietafels,...)
- ⇒ Prijzen tent en springkasteel zijn exclusief BTW maar wel inclusief leveren, plaatsen, afbreken en ophalen.
- ⇒ Nog niet gevonden wat je zoekt, aarzel niet om telefonisch of via mail contact met ons op te nemen!

Traiteur Thibault – Thibault, Leen & Team

Verhelststraat 14, 8460 Oudenburg

Tel. Thibault: 0478721238

Tel. Leen: 0468160758

info@traiteur-thibault.be