Cateringlijst 'Duchateau' (1/6)

Catering verzorgd door traiteur Duchateau aan boord van de Rivertours schepen.
BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:
Traiteur Duchateau - Sint Lendriksborre 5 - 1120 Brussel - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

Last update: 27-02-2024 | Onder voorbehoud van prijswijzigingen

• Zakoeskis aan € 2 per stuk •

• Koude zakoeskis •

Voorbeelden (volgens onze inspiratie, u moet hieruit geen keuze maken):

Mini bagels met foie gras.
Tomaat mozzarella gemarineerd in basilicum.
Tartaar van rundvlees in Italiaanse stijl.
Geitenkaastaartje met fijne kruiden.
Taartje van gedroogde tomaat en Serrano.
Blini's van verse kaas en gerookte paling.
Zalmspiesje met dille en limoen.
Spiesje van tomaat en mozzarella met verse basilicum.
Moelleux van zalm en vergeten groenten.
Toast met blokje ganzenlever.
Blini's met zalm.
Wraps van serranoham met pesto.
Wraps van eendenborst met foie gras.
Ganzenlevermousse.

• Warme zakoeskis •

Voorbeelden (volgens onze inspiratie, u moet hieruit geen keuze maken):

Miniburger. Kaasrolletje.
Krokantje van Camembert.
Mini pizza. Empanadas, hapje van Sint-Jakobsschelp.
Krokantje van escargots.
Kip Samosa. Tonijn driehoekjes.
Loempia met kip.
Met groenten gevulde hapjes.
Saté spies.
Loempia van krab.
Arancini met eekhoorntjesbrood.
Kabeljauw acra.
Krokante feta en spinazie.
Parmezaanse kroket.
Grijze garnalenkroket.

Cateringlijst 'Duchateau' (2/6)

Catering verzorgd door traiteur Duchateau aan boord van de Rivertours schepen.
BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:
Traiteur Duchateau - Sint Lendriksborre 5 - 1120 Brussel - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Koude buffetten aan € 30 p.p. •

• 5 visbereidingen naar keuze •

Zalmsteaks met kruiden
Zalm 'Belle vue'
Ambachtelijk gerookte zalm
Zalm gemarineerd in dille
Duo van forel en gerookte paling
Blini's met verse kaas
Grijze garnalen op natuurlijke wijze
Hapje van rode tonijn met lichte wasabi room
en wakame zeewier
Gebakken Sint Jacobs schelpen op tapenade
van zwarte olijven
Zeebaarsfilet in saus van olijfolie 'extra vierge'
Salade Niçoise en salade met scampi's
Rolletje van zeetong met Florentijnse roomsaus
Springrol met zalmtartaar en mango
Spiesjes van scampi met lichte Madras curry
½ kreeft 900g en belle vue
(suppl. € 15)

Met bijpassende salade,
brood en boter

• 5 vleesbereidingen naar keuze •

Rundercarpaccio met Parmezaanschilfers
en walnootolie
Roulades van Holstein rundvlees
Gerookte eendenborst in een peperkorstje
Gandaham met seizoensfruit
Ardense ham met bavarois van peer
Hamrolletjes met Thaise asperges
Serrano en Tortilla's met zuiderse groenten
Gebraden speenvarken met honing en mosterd
Tortilla's met Chorizo
Antipasti (pancetta, coppa en lomo)
Roulades van gerookte scharrelkip
met olijventapenade en rode pepers
Boerenbiefstukjes op smaak gebracht
met tartaar van courgette
Duo van witte en zwarte pens
Duo van Ardense ham en gekookte ham
Duo van konijnenterrines met hazelnoten
en terrine van everzwijn 'en croûte'
Peperworst en rillettes van varkensvlees
Pittige Thaise salade met kip
Eendenlever met gekonfijte ui
(suppl. € 3)

Cateringlijst 'Duchateau' (3/6)

Catering verzorgd door traiteur Duchateau aan boord van de Rivertours schepen.
BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:
Traiteur Duchateau - Sint Lendriksborre 5 - 1120 Brussel - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Gemengde koude en warme buffetten € 35 p.p. •

• 4 koude visbereidingen naar keuze •

Zalmsteaks met kruiden
Zalm 'Belle vue'
Ambachtelijk gerookte zalm
Zalm gemarineerd in dille
Duo van forel en gerookte paling
Blini's met verse kaas
Grijze garnalen op natuurlijke wijze
Hapje van rode tonijn met lichte wasabi room
en wakame zeewier
Gebakken Sint Jacobs schelpen op tapenade
van zwarte olijven
Zeebaarsfilet in saus van olijfolie 'extra vierge'
Salade Niçoise en salade met scampi's
Rolletje van zeetong met Florentijnse roomsaus
Springrol met zalmtartaar en mango
Spiesjes van scampi met lichte Madras curry
½ kreeft 900g en belle vue
(suppl. € 15)

Met bijpassende salade,
brood en boter

• 3 koude vleesbereidingen naar keuze •

Rundercarpaccio met Parmezaanschilfers
en walnootolie
Roulades van Holstein rundvlees
Gerookte eendenborst in een peperkorstje
Gandaham met seizoensfruit
Ardense ham met bavarois van peer
Hamrolletjes met Thaise asperges
Serrano en Tortilla's met zuiderse groenten
Gebraden speenvarken met honing en mosterd
Tortilla's met Chorizo
Antipasti (pancetta, coppa en lomo)
Roulades van gerookte scharrelkip
met olijventapenade en rode pepers
Boerenbiefstukjes op smaak gebracht
met tartaar van courgette
Duo van witte en zwarte pens
Duo van Ardense ham en gekookte ham
Duo van konijnenterrines met hazelnoten
en terrine van everzwijn 'en croûte'
Peperworst en rillettes van varkensvlees
Pittige Thaise salade met kip
Eendenlever met gekonfijte ui
(suppl. € 3)

• + 2 warme bereidingen naar keuze •

Waterzooi van Vis en scampi
met jonge groenten
Scampi met citroengras en Thaise groenten
Zalmsteak met kappertjes-olijven en chilipeper
Kabeljauw in een fijne Champagnesaus
en spinaziescheuten
Zeebrasemfilet met waterkers
op een bedje van wortel

Oosterse rode mulfilet
Ravioli van kreeft met fijne Champagnesaus
Oosterse zalm 'laqué'
Supreme van parelhoen in Kriek biersaus
en noordelijke kersen
Kwartelfilet met Beaume de Venise
en muskaatdruiven
Sauté van kalfsvlees met morilles en champignons
Gekonfijte lamstajine
Gekonfijte eend met paddenstoelenrisotto
Kalfs Saltimbocca la Romana
Varkenswangetjes in Marsala saus
Kip tajine met gekonfijte citroenen
en zuiderse kruiden
Aiguillettes van eend met sinaasappelsaus
of met honing en sherryazijn
Mechelse koekoeksschnitzel met rivierkreeftjes

Cateringlijst 'Duchateau' (4/6)

Catering verzorgd door traiteur Duchateau aan boord van de Rivertours schepen.
BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:
Traiteur Duchateau - Sint Lendriksborre 5 - 1120 Brussel - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

• Themabuffetten aan € 35 p.p. •

• Italiaans buffet •

KOUD
Rode mulfilet met olijventapenade
Linguine salade
Jumbo garnalen op Italiaanse wijze
Gegrilde Sint-Jacobsschelpen op tapenade
Zalmtartaar met koriander en appels
Italiaanse varkenshaas
Parmaham en pasta frittata
Rundscarpaccio met Parmezaanse schilfers en walnootolie
Paprika's gevuld met geitenkaas

WARM
Cannelloni met Ricotta en spinazie
Kipkotelet op Milanese wijze
Scampi's Diabolo

• Spaans buffet •

KOUD
Inktvis carpaccio
Gegrilde garnalen met kruiden
Salade van Bonito tonijn
Tortilla's met groenten
Gegrilde broodjes met:
tomaat en roerei;
ansjovis;
Serranoham;
Chorizo/lomo

WARM
Paella Valenciana
met zeevruchten

• Belgisch buffet •

KOUD
Zalm 'Belle vue'
Tomaten met grijze garnalen
Roerei met bieslook en gerookte zalm
Gerookte forel
Varkensfilet met honing en mosterd
Roulade van gevogelte met asperges
Terrine van everzwijn
Gandaham en bavarois 'Poire William'

WARM
Parelhoen met wilde paddestoelen
Waterzooi van vis
Aardappelen met peterselie

• Aziatisch buffet •

KOUD
Rode tonijn sashimi met Nori zeekraal
Springrol van zalmtartaar en mango
Scampi's en Thaise groenten met groene kerrie
Sashimi van Sint-Jakobsschelpen met sojasaus
Gekarameliseerde eendenborst met Aziatische groenten
Rosbief rolletje met koriander en sesamolie
Gebakken rundvlees met oestersaus
Groenten tagliatelle met Merin koriander en kippenreepjes

WARM
Kip tikka massala
Zoetzure scampi's
Rijst met groenten

Cateringlijst 'Duchateau' (5/6)

Catering verzorgd door traiteur Duchateau aan boord van de Rivertours schepen.
BTW 12% inbegrepen. Voor alle vragen ivm catering contacteer:
Traiteur Duchateau - Sint Lendriksborre 5 - 1120 Brussel - ING BE08 3630 8504 6913
T.: 02 262 21 68 / 0496 57 72 33 - Fax.: 02 262 17 99 - restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

Themabuffetten aan € 35 p.p. (vervolg)

Grieks buffet

KOUD
Taboulé
Gegrilde aubergine en courgette
Hummus
Wijnbladeren
Griekse plattekaas (tzatzíki)
Salade van feta, tomaat, komkommer
en kalamata-olijven
salade van lentegroenten
Tarama
Feta in bric bladeren

OP DE GRILL
Inktvis
Gegrilde garnalen
Gevogelte keftedes (dumpling)
Lams kebab
Gevogelte kebab
Rundvlees kebab
Libanees brood, mayonaise en knoflooksaus

Buffetgrill

Extra mild gerookte en gemarineerde zalm
Garnalen op natuurlijke wijze
Salade Niçoise
Lentesalade met balsamico-azijn
Mini papillote met zalm
Spiesje van scampi gemarineerd met kerrie
Filet puur van Argentijns rundvlees
Lamskotelet
Eendenborst met acaciahoning
Quinoa-salade met aubergines
en gegrilde courgettes
Italiaanse pastasalade (rucola,
parmezaan, pesto, mozzarellabolletjes),
Aardappelsalade met hazelnootolie
en mimosa-eieren
Seizoenssalades en rauwkost, saus,
mandje brood (2 stuks) en boter

Dessert aan € 5 p.p.

DESSERTBUFFET
Enkele voorbeelden volgens onze inspiratie:
Lange taarten: zoals Javanais, tiramisu,
frambozenbavarois, chocoladetaart, passievrucht,
abrikoos, nougat, enz.
Verse fruitsalade
Chocolademousse, vanille rijstpudding,
speculaasmousse,…

THEMA TAARTEN
Naar eigen smaak

Bestelbon 'Duchateau'

Tafelkleden, bestek en servetten zijn inbegrepen in onze prijzen. Toeslag voor stoffen tafelkleden: € 2,50 p.p. en non-woven servetten: € 1 p.p. Vertrekplaatsen: Vilvoorde, Brussel, Temse, Willebroek en Halle (niet Antwerpen, Ronquières en Thieu). Prijzen zijn geldig voor groepen vanaf 30 personen. Minder dan 30 personen: + 10%. Tafelservice op aanvraag (min. 60 pers.). Volledige betaling 5 dagen voor de vaartocht. Al onze prijzen zijn inclusief 12% BTW.
Het exacte aantal personen wordt 10 dagen van tevoren doorgegeven.
Uw andere wensen en suggesties zijn altijd welkom. Wij staan tot uw beschikking voor verdere informatie.

Traiteur Duchateau
Font St Landry 5 - 1120 Bruxelles
Tél.: 02 262 21 68 - Fax.: 02 262 17 99 - GSM: 0496 57 72 33
ING BE08 3630 8504 6913
E-mail: restoduc@skynet.be - frederic@restoduc.be

NAAM: .....

ADRES: .....

.....

Telefoon - Fax: ..... E-mail: .....

BTW nummer: .....

Datum boottocht: .....

Boot: .....

Plaats en uur van vertrek: .....

Plaats en uur van aankomst: .....

Ter gelegenheid van: .....

Keuze: Prijs:

....

....

....

....

Andere wensen - suggesties:

.....

.....

.....

AANTAL PERSONEN: .....

DATUM: ..... HANDTEKENING: .....