Liste de catering 'Art & Food' (1/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

Last update: 03-02-2023 | Sous réserve de modification du prix

• Apéro •

FROID

Mini-frites de tartare de bœuf - mayonnaise à la truffe

Carpaccio de bœuf - fromage bleu - pignons de pin - roquette

Gazpacho à la pastèque ✔

Morue marbrée - crème à l'aneth*

Tartare de harengs - espuma gin fizz*

Cocktail de crevettes*

Tartelette mousse de truite œuf de caille*

Pani puri farci à la crème de pomme de terre violette - parmesan ✔

Poisson ceviche Pietee - lime*

Mini taco au thon frais - mangue*

CHAUD

Brochette de poulet mariné - sauce pimentée maison

Mini pizza ✔

Mélange oriental

Mini burger - ras el hanout

Samosa bœuf - châtaigne d'eau

Samosa agneau - pignon de pin

Mélange de croquettes ✔

Poulet tiré par un petit pain*

Scampi - curry - amande grillée*

Quiche lorraine

Tartelette de fromage de chèvre - pomme ✔

Gaufre au saumon fumé - fromage aux herbes

Crevettes Nobashi - noix de coco - citronnelle - bouillon*

Poitrine de porc laquée - cacahuète - oignon - persil*

Filet d'agneau - huile à la menthe grenade - menthe chop*

Scampi - curry - rôti

** Un maximum de 2 snacks étoilés peut être choisi dans le choix libre au sein de la catégorie cette gamme de prix. Réception, y compris le personnel de service 'food' pour max 2h.*

Liste de catering 'Art & Food' (2/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Apéro all-in •

SEMPLICE

Fingerfood 'A' + 4 snacks au choix

13 € (50 > 100) / € 12 (100 > ...)

ALTRO

Fingerfood 'A' + 6 snacks au choix

16 € (50 > 100) / € 15 (100 > ...)

ECCELENTE

Fingerfood 'R' + 8 snacks au choix

20,50 € (50 > 100) / € 19,50 (100 > ...)

SHARING

Fingerfood 'T' + tous les partages chauds

17 € (50 > 100) / € 16 (100 > ...)

** * Un maximum de 2 snacks étoilés peut être choisi dans le choix libre au sein de la catégorie cette gamme de prix. Réception, y compris le personnel de service 'food' pour max 2h.*

• Planche à 'fingerfood' •

'A': noix grillées - olives - charcuterie - fromages - moutarde

'R': légumes crus marinés - edamame à la vapeur trempette wakamé et chips d'algues - guacamole et taco croustillant

'T': mélange de noix grillées - olives - Espagnol fuet - manchego - serrano - légumes crus marinés - wakamé dip & chips d'algues - guacamole et taco croustillant

2,50 € / 4 € / 6,50 € p.p.

• Sharing hot •

Tacos épicés
Albodigas
Doux bravas
Camembert sortant du four - pain à tremper

Liste de catering 'Art & Food' (3/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Streetfood festival •

• Pita •

Poulet effiloché lentement fumé: tzatziki, oignon
Porc effiloché lentement fumé: salade de chou, sauce fumée

• Ying Yang •

Rouleau de printemps, samosa, dim sum, sushi, wakame, gingembre, soja, sauce aigre-douce ✔

• American burger* •

Pickleburger: salade, tomate, bacon, cornichons, sauce au poivre
Texasburger: salade, tomate, fromage, bacon, sauce texane
Hotburger: jalapenos, oignon rouge, avocat, fromage feta
Greenburger: veggieburger, lentilles, noix, champignons, noix de coco au curry ✔

• Meat* •

Rouleau de saucisse: béarnaise, garniture
Hot dog deluxe: choucroute, oignon sec popcorn, moutarde ou ketchup
Rouleau de saucisse veggie: béarnaise, garniture

• Salad bowl •

Salade gado gado: haricot vert, concombre, vinaigrette crémeuse aux cacahuètes, oignon croustillant, sambal
Salade thailandaise: concombre, poivron, ananas, oignon nouveau, noix de cajou, piment, coriandre, sésame, vinaigrette au citron vert ✔
Salade Ceasar: laitue romaine, parmesan, tomate cerise, poulet grillé, vinaigrette aux anchois
Salade de quinoa: raisin, roquette, concombre, avocat, tomate, fromage de chèvre, noix, vinaigrette au miel ✔

• Pasta* •

Penne + 3 sauces au chois: ✔
bolognaise, 4 fromages, tout arabiata, carbonara, pomodore, pesto/tomate/parmesan avec roquette, parmesan, tavasco, fromage et fines herbes

• Madam croque •

Croque saumon: fromage aux herbes, saumon, aneth
Croque Italie: mozzarella, proscuitto, tomate, pesto
Panini brie: miel, roquette, noix ✔
Pinini bacon: lard fumé, champignons, mozzarella, tomate

• Patat •

'Boem patat': frites de patate douce, vinaigrette au wasabi, garniture
Patat frites: frites rustiques, mayo à la truffe, carbonades maison, garniture ✔

• Fiesta Latino* •

Taco beef: kimchi, salade de concombre
Taco poulet: crème d'avocat, maïs rôti, salsa de tomates, crème aigre
Taco houmous: oignon rouge mariné, haricots noirs, salade de chou, coriandre ✔

---

2 thèmes = 29 € p.p.
3 thèmes = 34 € p.p.
4 thèmes = 39 € p.p.

** Avec ces thèmes, faites un choix de 2 plats.*

Liste de catering 'Art & Food' (4/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Seated diner •

Demandez des options supplémentaires. Menu personnalisable en fonction de vos souhaits. Petits groupes max. 50 pers.

DÉMARREUR À FROID (DF)

Consommé de tomates - burrata - basilic - asperges

Carpaccio de crevettes - daikon - concombre - avocat

Tartare de bœuf - crème de ciboulette - tapenade d'olives

DÉMARREUR CHAUD (DC)

Champignons de la forêt de Ravioili - langoustine - herbes du jardin

Asperges flambées (en saison)

Plie sur peau - beurre blanc au champagne - poireaux confits

PLAT PRINCIPAL (PP)

Rôti de bœuf Blanc Bleu - crème de champignons - purée d'herbes - jardin de printemps

Suprême de pintade - purée de céleri-rave - carotte - sauce fumée

Salade de morue - crevette - fideua - céleri-rave - câpre

DESSERT (D)

Composition de fruits rouges - panna cotta - macaron - bavarois

Chocolat - mascarpone - fruit de la passion - mangue

Mousse au chocolat - tofu de betterave - mousse d'agrumes - fruits rouges

Tartelette vanille - basilic citron vert

2-cours (D + PP) à partir de 28 € p.p.
3 plats (D + TG + PP) à partir de 38 € p.p.
3 cours (D + PP + D) à partir de 35 € p.p.
4 cours à partir de 45 € p.p.
5 cours à partir de 52 € p.p.

Liste de catering 'Art & Food' (5/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Walking dinner (1) •

3 amuse-bouches suivis de petits plats en rondelles. Idéal pour les petits groupes.

• Dîner Made in Belgium •

Croquette de crevettes
Bacon de ventre - cacahuète - oignon - persil
Gaufre au saumon fumé - fromage aux herbes
Soupe de chou-fleur - crevettes grises
Sole au gratin - jambon croustillant
Vol-au-vent - herbe des steppes
Joue de porc - chou-fleur - cornichons
Gaufre de Liège - pomme - crème à la cannelle

39 € p.p.

• Dîner Végétarien •

Tartelette au fromage de chèvre - pomme
Chou-rave - petit-lait - seigle germé
Crème de Vieux Bruges - radis - carotte
Soupe aux germes de soja
Tour de légumes aubergine - tomate - courgette - oignon
Raviolis aux champignons forestiers
Caponata - orzo
Gâteau au fromage plat - spéculoos

42 € p.p.

• Dîner Pepe Nero •

Carpaccio de bœuf - tartufo - roquette - parmesan
Vitello tonato
Mini pizza margherita
Soupe de Pomodori
Melanzane alle Parmigiana aubergines-parmesan
Penne carbonara
Piccata al limone - risotto
Panna cotta - lemongrass - framboise - chocolat rubis

45 € p.p.

• Dîner Classic •

Tartelette de foie d'oie - canneberge
Mousse de maquereau - gelée de pomme verte - croustillant d'oignon
Mini quiche
Cappuccino aux champignons
Saumon fumé - pamplemousse rose - crème à l'aneth
Sole gratinée - crème de pommes de terre
Pichanha - sereh - coriandre - cacahuètes grillées - pommes de terre à la ciboulette - mayonnaise
Chocolat - fruit de la passion - mascarpone

55 € p.p.

Liste de catering 'Art & Food' (6/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Walking dinner (2) •

3 stands de cuisine vivante avec un thème chacun, y compris un buffet froid.
Différentes salades - accompagnements en fonction de la saison. Formule idéale pour les grands groupes.

• Made in Belgium •

Vol au vent + frietjes
Ragoût de bœuf limbourgeois - parmesan - roquette + frites
Joue de porc 'Brasvar' - cornichons - chou-fleur
Rouleaux de chicorée et de jambon

• Green food •

Tourelles de légumes à l'aubergine - courgette - tomate - oignon
Ravioli aux champignons des bois
Lasagnes au brie
Caponata - orzo

• Poisson •

Sole gratinée - jambon de Parme
Saumon teriyaki
Aioli aux crevettes
Pieterman-serehmousseline-grillé
Crème de tomates et de pommes de terre - ciboulette

• Mezze arabe •

Pinchos Morunos 'Brochette de viande marocaine'
Poulet au thon - citron mariné
Crevettes-ail-coriandre taijne
Agneau de Taine - dattes - épices

• Italien •

Sole italienne gratinée
Piccata al limone 'câpres de bœuf au citron'
Melanzane alle parmigiano
Lasagnes al forno

• Viande •

Filet d'agneau - purée d'aubergines - coulis d'herbes vertes
Tomahawk- pistache - sauce belota - patate douce
Filet de porc Pietrain de Grain - salsa de tomates - poivre
Pichanha-sereh - coriandre - cacahuètes grillées - pommes de terre à la ciboulette - mayo à la ciboulette

3 thèmes - 1 plat par thème 39,50 € p.p. + 7 € p.p. par plat supplémentaire.
Sous réserve de choix et de possibilités.

Liste de catering 'Art & Food' (7/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Buffet (1) •

Composez votre propre buffet et choisissez parmi les différentes options!

• Buffet de sandwichs •

Divers sandwichs de luxe
Wraps épicés
Foccacia & tapenade
Bruschetta & tomates ail et champignons thym

A partir de 25 pers. / 12 p.p. €

• Buffet de sandwichs + tapas froids •

Idem buffet de sandwichs +
Feta - citron-oregano - cornichon/oignons argentés
Olives - tomates-cerises / mozzarella / câpres / basilic
Banderilles

A partir de 25 pers. / 17 p.p. €

• Around the world sandwichs •

Si cela peut être original: bagels, tramazzini, waldkorn, wraps,....

ESPAGNOL 'patatas bravas - anchois'
THAI 'poitrine de porc laquée omofuku - concombre'
INDICAINE 'haché indien - sambal mayo'
MEXIQUE 'saumon - guacamole - oignon'
...

A partir de 25 pers. / 14 p.p. €
(peut être combiné avec buffet de sandwichs à partir de 50 pers. / 13 € p.p.)

• Fromage et charcuterie •

Fromages 'Van Tricht' - charcuterie | rilette | pâté | Divers petits pains | fruits secs et frais | chutney | salades variées

A partir de 25 pers. / 25 € p.p.

• Sud •

FROID

Carpaccio de boeuf-tartufo parmesan | Vitello tonato | Salade d'asperges rôties-proscuito | Bruschetta tomates ail & champignons thym | Isalata Caprese | Pâtes froides & légumes grillés | Grissini | Olives | Pain Foccaccia

CHAUD (choisissez 2 plats)

Linguini grillés tomate-miel fromage de chèvre | Lasagne al forno | Liguini fruits de mer | Poulet à la toscane, câpres et persil, épicé et citronné | Melanzanee pomodori al forno, aubergine et tomate | Saltimbocca, huître de veau, prosuito à la sauge | Piccata al limone, huître de veau, sauce aux câpres et au citron | Penne carbonara | Ravioli champignons forestiers | Sole italienne préparée

ous les plats froids + 2 plats chauds:
39 € p.p. (pour 25-50 pers.)
35 € p.p. (pour +50 pers.)
+ 7 € p.p. par plat chaud supplémentaire

Liste de catering 'Art & Food' (8/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

• Buffet (2) •

Composez votre propre buffet et choisissez parmi les différentes options !

• Tapas espagnols •

FROID

Crostini tapenade olives noires-anchovy-caps* | Feta citron-oregano* | Tomates séchées au soleil-manchego **| Jamon serrano** | Champinones*| Chou-fleur mariné au piment et au citron vert* | Anchois marinés* | Olives vertes farcies au fromage frais au poivron* | Crevettes tigrées marinées à l'ail** | Chorizo*| Pain d'olives & 2 sauces mayo à l'ail & mojo suave 'sauce rouge épicée'**

CHAUD

Patatas bravas* | Tortilla Espagnole* | Champignons à l'ail | Champignons à l'ail* | Albodigas*| Calamars grillés salsa verde** | Boulettes d'agneau sauce au poivre rouge** | Escalope de poulet-limone-pepperoni** | Croquetas de pescatore** | Beignets de chorizo** | Brochette de poulet à la citronnelle** | Aioli aux crevettes**

*Combinez 8 x * + 5 x **
39 € p.p. (pour 25-50 pers.)
35 € p.p. (pour +50 pers.)

• Oriental •

FROID

Salade de couscous aux légumes grillés à la feta | Salade de carottes marocaine | Tyrokafteri 'feta-ricotta-poivre rouge' | Sushisashimi-wakamé... | Plaa Khung 'salade de scampis citron-citron vert' | Laab Kai 'salade poulet-chili-mu,nt' | Plao Salmon 'salade saumon-citronnelle-menthe' | Yam Mu Yang 'porc grillé-concombre-tomate-oignon-citronné' | Pain turc-tzatziki-hummus

CHAUD

Agneau de Taijne* | poulet de Taijne infusé au citron | Crevettes à l'ail et à la coriandre taijne* | Caponata marocaine | Sardines épicées sur le grill* | Pinchos 'brochettes de viande marocaines' | Rody curry-poulet-pousses de bambou | Curry vert-poulet-aubergine thaïlandaise | Phad Thai 'nouilles-scampi- sauce soja' | Babi ketjap 'ragoût indien de porc braisé' | Soupe de poulet-coco | Soupe au curry thaïlandaise | Soupe miso japonaise

4 froid + 3 chaud 39 € p.p. (pour 25-50 pers.)
*35 € p.p. (pour +50 pers. - max. 2 avec *)*

Liste de catering 'Art & Food' (9/11)

Le traiteur 'Art & Food' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering:
A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

Desserts

Buffet de desserts

Chignon de Berlin
Panna cotta à la mangue
Panna cotta citronnelle - chocolat rubis
Panna cotta fruits rouges
Tiramisu classique
Tiramisu aux spéculoos
Tiramisu fruits rouges
Crème brûlée
Crème de riz
Salade de fruits
Fraises + garnitures de saison
Mousse au chocolat
Brownie
Javanais
Tarte tatin
Pavlova magique
Mini-pâtisserie
Crumble cheesecake
Dame blanche
Sucettes glacées artisanales

15 € p.p.
Choix de desserts:
6/8st (pour 50 >100 pers.)
8/10e (pour 100 > ... pers.)

Assiette à dessert

Dessert sur mesure

A partir de 8 € p.p.

Gâteau

Buffet de gâteauc Joost Arijs

15 € p.p.

Gâteau personnalisé

10 € > € 15 p.p.

Bon de commande 'Art & Food'

Notre expérience, notre passion et notre professionnalisme vous garantissent une fête réussie.

Art & Food aime travailler personnellement et nous relevons toujours le défi de faire de cette fête un événement fantastique. En fonction de votre budget et de vos souhaits, nous élaborons une proposition globale. Très transparents, nous travaillons autant que possible avec des formules tout compris. Vous pouvez demander une simulation sans engagement. Si la formule que vous souhaitez ne figure pas dans notre offre, ou si vous voulez combiner différentes formules, tout peut être discuté. Les prix sont hors TVA. Les prix sensibles du marché peuvent influencer notre offre et notre prix. Nous discuterons toujours d'une alternative à l'avance. Vous souhaitez un rendez-vous pour vous expliquer notre brochure ou écouter vos souhaits? Contactez-nous:

A&F CATERING BV - Grote baan 81 - 9250 Waasmunster - 0473 728 144
catering@artandfood.be - www.artandfood.be

NOM: .....

ADRESSE: .....

.....

N° Tél et/ou fax: ..... Adresse mail: .....

TVA: .....

Date de la croisière: .....

Bateau: .....

Heure et lieu d'embarquement: .....

Heure et lieu de débarquement: .....

A l'occasion de: .....

Choix:	Prix:
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

Autres suggestions / souhaits:

.....

.....

.....

NOMBRE de personnes: .....

DATE de la réservation: ..... SIGNATURE: .....

Conditions générales 'Art & Food'

PROPOSITION GLOBALE

Nous sommes heureux d'élaborer une proposition globale. Proposition claire = pas de surprises. Vous connaîtrez la facture 99% à l'avance. Prix par personne, sauf indication contraire. Cette offre concerne le bateau Verdi, qui dispose d'une cuisine et d'une bonne alimentation électrique. Pour les autres bateaux, nous examinerons les possibilités en fonction de vos souhaits.

INCLUS

Streetfood: emballages jetables agréables - dents à panser - serviettes en papier.
Seated dinner: assiettes, couverts, assiette à pain, sel et poivre, huile, beurre de ferme.
Walking dinner: assiettes, bols, couverts, serviettes en papier.
Live Cooking: stands, stands de décoration et buffets.
Équipement de cuisine (non présent sur le site).

EXCLUANT

TVA 12% 'nourriture' - 21% 'location | personnel | boissons | décoration'.
Stands de nourriture joliment décorés avec de la verdure - 100 € chacun.
Montage et démontage.

STAFF

COOK & KITCHEN inclus si 'FOOD' hors TVA est de minimum 2000 €.
Le service HALL est inclus selon la formule choisie et les horaires spécifiés - heures supplémentaires à 35 € par serveur.
(+ 5 € p.u. les dimanches et jours fériés ou après minuit).
COOK 45 € pour les petites commandes ou les heures supplémentaires.

ALLERGÈNES ET RÉGIMES SPÉCIAUX

Veuillez nous informer de tout changement au moins 2 semaines avant la commande.
Si nous devons travailler avec des produits alternatifs, un supplément peut être appliqué.
Les allergènes peuvent se retrouver involontairement dans les aliments en raison d'une contamination croisée pendant la production.

RÉSERVATION & PAIEMENT

Votre soirée n'est réservée qu'après le versement d'un acompte de 250 €.
(2ème dépôt au plus tard 1 mois avant l'achat 30%> 5000 € <50% € 5000 > 10000 € 75% 10000 € <).
En gros, nous aimerions connaître le contenu de votre parti d'ici là. Au plus tard 2 semaines avant la date, nous souhaitons recevoir les chiffres définitifs et les arrangements finaux. Les ajustements de dernière minute ne peuvent être garantis.

TIMING

Les horaires seront pris en compte pour le personnel de cuisine ou les formules tout compris. Sauf accord contraire.
Accueil 1h30
Walking dinner 2h
BBQ 2h
Streetfood 1,5 à 2h
Live Cooking 2h
Seated dinner 2h
Buffet 1h30
Buffet de desserts 1h

ANNULATION

La réservation anticipée n'est pas remboursable. Pendant ce temps, d'autres commandes nous échappent.
8 jours avant le devoir 50%, 2 jours avant le devoir 100%.