



Liste de catering 'Horecatoppers' (1/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



Last update: 26-03-2025 | Sous réserve de modification du prix

• Menus •

• Menu 1 •

soupe + plat principal + dessert

à partir de 32,00 € p.p.

• Menu 2 •

entrée froide ou chaude
+ plat principal + dessert

à partir de 49,95 € p.p.

• Menu 3 •

entrée froide ou chaude + soupe
+ plat principal + dessert

à partir de 54,80 € p.p.

• Menu 4 •

entrée froide + soupe
+ entrée chaude
+ plat principal + dessert

à partir de 69,95 € p.p.

• Menu 5 •

entrée froide + soupe
+ entrée chaude + sorbet
+ plat principal + dessert

à partir de 80,00 € p.p.

• Menu association ou bus 1 •

*(sans linge, durée max. 2 h, voir vaisselle)
bus et associations, minimum 30 personnes)*

Entrée + plat principal + dessert

à partir de 25,00 € p.p.

• Menu association ou bus 2 •

*(pas de linge, durée maximale de 2 heures,
voir plats bus et associations)*

Soupe + plat principal + dessert

à partir de 15,00 € p.p.

• Options de desserts •

Bien sûr, nous ne devons pas penser uniquement sous forme de buffet. Mais sachez qu'avec ces formules, vous pouvez aussi peut se terminer par un buffet de desserts: à partir de 15 €, un dessert sur assiette ou dans un pot est toujours un plaisir belle fin à votre menu. En hiver, par exemple, vous pouvez opter pour un clafoutis chaud avec des fruits rouges et des amandes, terminé par une boule de glace à la vanille, un dessert estival pourrait être notre propre version du classique gâteau au citron.

à partir de 10,00 € p.p.





Liste de catering 'Horecatoppers' (2/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



• Buffets •

• Petit buffet •

3 plats froids et 1 soupe pour commencer
4 plats chauds
Buffet de desserts Horecatoppers 'by Zoet' inclus
Rafraîchissements

Nos plats sont fournis avec des garnitures appropriées, du pain et du beurre.
à partir de 55,00 € p.p.

• Grand buffet •

4 plats froids et 2 soupes pour commencer
5 plats chauds
Buffet de desserts Horecatoppers 'by Zoet' inclus
Rafraîchissements

Nos plats sont fournis avec des garnitures appropriées, du pain et du beurre.
à partir de 64,00 € p.p.

• Buffet de desserts •

Nos pâtisseries, gâteaux, confiseries, etc. sont connus et appréciés et peuvent constituer un véritable buffet. Dans notre buffet de desserts, nous proposons 6 pâtisseries par personne. Nous aimons les répartir sur un certain nombre de types différents (10 choix), afin que chaque invité trouve son propre goût dans le buffet.

à partir de 15,00 € p.p. avec formule
à partir de 21,00 € p.p. sans formule

• Petit-déjeuner buffet •

Pain assorti (blanc/brun/gras/raisins),
sandwichs et pistolets, gâteaux au beurre,
5 sortes de charcuterie (préparée, poulet au curry,
salade de crabe, salade de viande), bacon et œufs,
yaourt, assortiment de choco, confiture, camembert,
saumon fumé (1h)

à partir de 26,50 € p.p.

• Petit-déjeuner buffet by 'Zoet' •

Viennoiserie (croissants) maison,
pain au chocolat, babka), assortiment de pains,
(petits pains, grands pains à découper,
pains spéciaux comme le pain au pesto,...),
Pâte à tartiner, pâte à tartiner au chocolat, confiture,
smoothies, yaourt aux fruits et granola, jus de fruits
frais, œufs brouillés et bacon

à partir de 56,50 € p.p.
+ Saucisses de petit-déjeuner: 1,95 € p.p.
+ Haricots à la sauce tomate: 1,95 € p.p.
+ Crêpes fraîches: 1,95 € p.p.





Liste de catering 'Horecatoppers' (3/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



• High tea •

Qu'est-ce que le 'high tea'? Nous devons la tradition du thé de l'après-midi à la duchesse Anna de Bedford (+/-1840), qui avait toujours faim vers 16 heures. Ses serviteurs ont préparé un repas léger, composé d'un assortiment de mets légers, sucrés et salés, qui lui ont permis de passer l'après-midi jusqu'au dîner. Comme ce repas intermédiaire était consommé à la table basse, qui n'était pas très grande, tout était servi sur une étagère, que nous associons aujourd'hui au thé de l'après-midi. Le nom de 'high tea' vient quant à lui de la classe inférieure de l'époque, pour laquelle le 'high tea' signifiait autant que le dîner, car il était consommé à la 'haute' table. Aujourd'hui, nous faisons souvent la distinction entre le thé de l'après-midi, qui ne contient que des sucreries, et le high tea, qui combine sucré et salé.

High Tea préféré: 3 pâtisseries sucrées, 2 petites douceurs, 3 variations salées.

Exemple: Tartelette au yuzu et à la pistache - Pot de tiramisu - Feuilletage à la mousse au chocolat et au caramel - Macaron du moment - Cannelé - Brioche avec salade d'oeufs - Focaccia avec crème au pesto et jambon sec - Quiche au chou-fleur, butternut, curry et noisette

High Tea style buffet 41,95 € p.p.
(5 salés et 9 sucrés)

High tea style buffet 32,50 € p.p.
(4 salés et 7 sucrés)

High Tea style buffet 23,79 € p.p.
(3 salés et 5 sucrés)

High tea style buffet 17,95 € p.p.
(2 salés et 4 sucrés)

High tea style buffet 11,95 € p.p.
(1 salé et 3 sucré)





Liste de catering 'Horecatoppers' (4/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



• Walking dinner •

Vous n'avez pas envie d'un dîner classique, assis? Notre personnel servira vos invités tout en discutant avec chacun. Voici quelques exemples, des plats personnalisés ou une édition de luxe sont possibles ou une proposition sur mesure.

Vous pouvez faire une sélection de 3 plats froids, 1 soupe et 2 plats chauds.

Des plats alternatifs saisonniers peuvent être proposés.
Les plats sur mesure sont négociables.

3 plats froids, 1 soupe et 2 plats chauds
46,00 € p.p.

+ 3,50 € p.p. pour un plat froid supplémentaire
+ 2,50 € p.p. pour une soupe supplémentaire
+ 4,50 € p.p. pour un plat chaud supplémentaire

6,00 € p.p. pour 2 desserts
+ 2,50 € p.p. pour chaque dessert supplémentaire





Liste de catering 'Horecatoppers' (5/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



• Repas de pain •

• Repas de pain 1 •

4 tranches de pain, fromage, jambon

à partir de 11,50 € p.p.

• Repas de pain 2 •

2 sandwiches, 2 sandwiches, café-gâteau, 5 sortes de charcuterie (jambon préparé, poulet au curry, salade de crabe, salade de viande)

à partir de 18,45 € p.p.

• Repas de pain 3 •

Assortiment de sandwiches, sandwiches, pain grossier, pain sultana, petits pains d'hôtel, biscuits au beurre, 5 sortes de viandes froides (jambon préparé, poulet au curry, salade de crabe, salade de viande)

à partir de 22,00 € p.p.

• Repas de pain 4 (buffet) •

Soupe, assortiment de sandwiches, sandwiches, pain grossier, pain sultana, petits pains d'hôtel, biscuits au beurre 5 sortes de viandes froides (américain préparé, poulet au curry, salade de crabe, salade de viande), camembert, saumon fumé, petit buffet de salades

à partir de 26,50 € p.p.

• Petit-déjeuner buffet •

Pain assorti (blanc/brun/gras/raisins), sandwichs et pistolets, gâteaux au beurre, 5 sortes de charcuterie (préparée, poulet au curry, salade de crabe, salade de viande), bacon et œufs, yaourt, assortiment de choco, confiture, camembert, saumon fumé (1h)

à partir de 26,50 € p.p.

• Petit-déjeuner buffet by 'Zoet' •

Viennoiserie (croissants) maison, pain au chocolat, babka), assortiment de pains, (petits pains, grands pains à découper, pains spéciaux comme le pain au pesto,...), Pâte à tartiner, pâte à tartiner au chocolat, confiture, smoothies, yaourt aux fruits et granola, jus de fruits frais, œufs brouillés et bacon

à partir de 56,50 € p.p.

+ Saucisses de petit-déjeuner: 1,95 € p.p.

+ Haricots à la sauce tomate: 1,95 € p.p.

+ Crêpes fraîches: 1,95 € p.p.





Liste de catering 'Horecatoppers' (6/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



• Apéritif et plats à partager pour accompagner les apéritifs (1) •

Choisissez parmi les formules ci-dessous et composez vos apéritifs, ou laissez notre chef vous guider. Nos planches sont tarifées par personne et 4 personnes par plat.

**Formule 1: 2 entrées 7,95 € p.p. | Formule 2: 4 entrées 15,00 € p.p. |
Formule 3: 6 entrées 21,00 € p.p. | Formule 4: 8 entrées 28,00 € p.p.**

• Apéro by 'Zoet' •

Mini pizza, Grissini, tarte feuilletée au pesto et à la tomate et tomate, quiche, focaccia avec dip

8,40 € p.p.

• Charcuterie apéritive avec artichaut de 'Baksel' •

Jambon Duroc d'Olives de lochristi, Spiniata à la truffe, coppa Duroc d'Olives, Artichaut au four
Hummus avec poulet libanais tiré et zatar

5,95 € p.p.

• Focaccia de 'Baksel' •

Partage avec houmous, poulet effiloché maison t ananas rôti combiné à une focaccia au zatar

8,95 € p.p.

• 3 sortes de 'Baksel' •

Focaccia au lard fumé, artichauts et pesto au basilic et pesto de basilic

6,50 € p.p.

• Camembread by 'Baksel' •

3 sortes de pain de mie artisanal avec du camembert à tremper

4,95 € p.p.

Version de luxe au miel de framboise, amandes hachées et thym

+ 2,50 € p.p.

• Burrata et tomate Cœur de Bœuf de 'Baksel' •

Partage avec la burrata, le carpaccio de Cœur de Bœuf, la brunoise relevée de tomate au basilic et à la grenade combinée à une assiette de focaccia

8,40 € p.p.

• Burrata avec raisins rôtis raisins rôtis dans une marinade libanaise 'Baking' •

Partage avec burrata, raisin bleu rôti en combinaison avec une plaque de focaccia

8,40 € p.p.





Liste de catering 'Horecatoppers' (7/8)

Le traiteur 'Horecatoppers' s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours. TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant le catering: GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be - www.horecatoppers.be



• Apéritif et plats à partager pour accompagner les apéritifs (2) •

• Assiette froide by 'Horecatoppers' •

Assortiment de Bruchettas à la tomate, wrap au saumon et fromage aux herbes, 2 dips avec garniture, mozzarella à la tomate, mini bagels

8,40 € p.p.

• Hot Streetfood by 'Horecatoppers' •

Assortiment de burger, Hot Dog, Croque, pizza, pitta, croquette de crevettes et fromage

8,40 € p.p.

• Plateau du Sud by 'Horecatoppers' •

assortiment d'olives, feta, humus avec naan, charcuterie espagnole, pesto, tomates albondigas, bâtonnets

8,40 € p.p.

• Plateau café •

Sélection de noix, chips, boissons

3,95 € p.p.

• Douce visite •

'Zoet' vous gâte avec les pâtisseries les plus délicieuses! Après une visite, dégustez un gâteau noble, vous pouvez!

• Bases de pâte à sable •

Tarte aux snickers / Tarte aux fruits frais et crème patissière / Tarte au citron / Pâte à sable pour tarte tatin bretoens / Gâteau à la ganache et aux noix

• Classique •

Flan à la vanille / Flan bresilienne / Frangipane (naturelle, abricot, rv) / Bourdaloue (tarte aux poires) / Tarte aux pommes bretonne / Misérable / Javanais / Foret noir (cerise, chocolat et vanille) / Cheesecake aux fruits rouges / Vatel (pâtisserie aux noisettes)

• Propres créations •

Gâteau au chocolat (brownie, ganache, mousse au chocolat et ganache déco) / Ananas-pécan-café (base de noix de pécan, crémeux d'ananas et mousse au café) / Vanille-framboise-pistache (base de pistache, centre de framboise et mousse à la vanille)

11,45 € p.p.





Bon de commande 'Horecatoppers'

Les prix incluent la TVA. Les conditions générales de Horecatoppers s'appliquent. Les prix peuvent varier en fonction du lieu, de l'événement ou de la société de transport. Frais supplémentaires éventuels, linge, porcelaine, personnel, matériel de location et frais de déplacement. Nos formules sont réalisables à partir de 20 personnes.



Horecatoppers
GSM: 0467 00 66 64 - info@horecatoppers.be
www.horecatoppers.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:

