Liste de catering 'Share a dinner' (1/7)

Le traiteur Share a Dinner s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant
le catering: Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik - BE19 1030 6506 2012
GSM: 0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - E-mail: shareadinner@gmail.com - www.shareadinner.be

Last update: 13-06-2022 | Sous réserve de modification du prix

Proposition du chef

"La passion est notre ingrédient le plus important.
Contactez-nous pour une formule selon vos désirs et espoirs"

Rein Janssens

École hôtelière Ter Duinen, De Warande - Bruxelles, Kokejane - Herne, Real Club Valderrama - Cádiz (ES), Biessenhuys (maintenant Restaurant Magis*) - Tongeren*

• Tapas •

Bruschettas, crustini, pain et grissini inclus.

Assortiment qualitatif d'antipasti et de charcuterie, différentes tapenades, manchego, feta, fromage de chèvre aux herbes vertes, rillette, guacamole, olives vertes et noires

7,50 € p.p.

• Sandwichs luxueus •

sur bateau de coco

Assortiment de saison.
Multigrain / graines de citrouilles / wraps / ciabatta.
Livraison ou avec service
5 sandwichs p.p.

Poulet grillé / Gran Padano / salade César
Tomate Italienne / mozzarella / pesto
Brie / pignons de pin / miel
Américain du chef / oignon argenté / cornichons
Saumon fumé / salty fingers / fromage aux herbes
Pâté artisanal / confit d'échalotes rouges
Salade de thon épicé / wakame Japonais
Houmous des pois chiches / tomates séchées
Pancetta / tzatziki / oignons rouges

14,00 € p.p.

• Amuses bouches •

1h réception = 3 ou 5 amuses bouches au choix.
1h30 réception = 5 ou 6 amuses bouches au choix.
Prix par pièce.

Fantaisie sur base de canard

Crème d'asperges / mimosa d'oeufs de caille

Quiche méditerranéenne / vinaigrette au porto

Carpaccio d'Angus Aberdeen / gran padano

Bar grillé / bouillon de volaille / bambou

Tataki de saumon / soja / salade de wakame Japonais

Crustini / tapenade d'olives noires / pancetta

Cornet 'César' / poulet fumé / fruit de la passion

Calamar / feta / quinoa

Croque focaccia / fromage de chèvre

Anguille fumée / mousse de topinambour / crumble de pistaches
(+ 0,30 €)

Copeaux de coquilles St-Jacques / Vinaigre balsamique / salty fingers
(+ 0,30 €)

Scampi / poitrine de lard / curry
(+ 0,30 €)

Bisque de crevettes de la Mer du Nord / curry
(+ 0,30 €)

Mi-cuit de thon / wasabi / wakame
(+ 0,30 €)

2,10 € par pièce

Liste de catering 'Share a dinner' (2/7)

Le traiteur Share a Dinner s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant
le catering: Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik - BE19 1030 6506 2012
GSM: 0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - E-mail: shareadinner@gmail.com - www.shareadinner.be

• Dîner à table •

Service à table incluant 3 ou 4 plats aux choix. Personnalisation possible.

• Entrées froides •

Papillottes de saumon mariné cru / mousse de ricotta / salade de wakame / vinaigrette au limon

18,00 €

Tartare d'entrecôte 'Holstein' fumée / salade César / eau de rose

22,00 €

Carpaccio de coquilles St. Jacques / anguille fumée / pommes Granny Smith

22,00 €

Baluchon de canard aux graines de pavot/ confit d'échalotes rouges / brioche / figue

18,00 €

Gazpacho glacé / tartare de maatjes

14,50 €

Pancetta / mozzarella de buffle / tomates Italiennes / pesto

17,00 €

Poulet grillé / ananas / fruit de la passion

16,50 €

Roulades de soles / caviar d'aubergine

16,50 €

Huitres 'Fine de Claire'

Prix du jour

• Entrées chaudes •

Bar grillé / bouillon de volaille / bambou / champignons de saison

18,50 €

Crème de butternut / herbes vertes

10,00 €

Canard fumé / salade de pêche et cerises / coriandre / mousseline

19,50 €

Bisque de crevettes grises / curry

17,50 €

Baluchon de raie / langoustine / basilic

21,50 €

Petite brochette de scampi / sauce au beurre / escargots de vignoble / herbes vertes

17,00 €

Liste de catering 'Share a dinner' (3/7)

Le traiteur Share a Dinner s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant
le catering: Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik - BE19 1030 6506 2012
GSM: 0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - E-mail: shareadinner@gmail.com - www.shareadinner.be

• Dîner à table (suivi) •

Service à table inclus 3 ou 4 plats aux choix. Personnalisation possible.

• Plats principaux •

Filet de canard / jus de thym et miel / bouquet de saison / chicon caramélisé / mousseline

22,50 €

Médaillon d'Iberico / salade de la saison / sauce à la sauge / rösti

22,50 €

Roulade de coucou de Malines / sauce à l'estragon / pommes duchesses

20,00 €

Côtes d'agneau grillé / ratatouille / sauge / gratin dauphinois

24,50 €

Noix de gibier de printemps / chausson de brick / purée de cresson

26,00 €

Bar grillé / bouillon de volaille / bambou / Ibérico séché

22,50 €

Portobello avec dûxelle / échalotes / bouquet de saison / mousseline

17,50 €

Cannellonis farcis / ricotta / épinards

18,50 €

Cochon de lait / sauce à la sauge / légumes d'été / rösti

22,50 €

Cabillaud / sauce mousseline tomatée / riz grec

21,50 €

• Desserts •

Carpaccio d'ananas / Kirsch / mascarpone de fruits de la passion / tuiles à la menthe

10,00 €

Éclair croustillant / bourbon / groseilles

8,50 €

Panna cotta / framboises / menthe

7,00 €

Planche de fromage du chef

pour 6 à 8 personnes, 16.00 €

Sorbet fruit de la passion / coulis

8,00 €

Crème brûlée / crumble de spéculoos

8,00 €

Pomme caramélisée/ glace cannelle / crumble

8,50 €

Macundo de chocolat / noisettes / praliné

7,50 €

Bavarois de mangues

8,00 €

Soupe de melon / glace au chocolat blanc / amandes grillées

9,50 €

Liste de catering 'Share a dinner' (4/7)

Le traiteur Share a Dinner s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant
le catering: Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik - BE19 1030 6506 2012
GSM: 0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - E-mail: shareadinner@gmail.com - www.shareadinner.be

• Walking dinner •

Normalement en buffet. Avec service + 7 € p.p. Personnalisation possible.
Pain de table et beurre inclus.

• Silver dinner •

1. Papillotte de saumon mariné cru / salade de wakame / vinaigrette au pesto
2. Crustini / tartare de champignons / pommes / huile de noix
3. Quiche méditerranéenne / vinaigrette au porto
4. Croque focaccia / fromage de chèvre / pancetta / vinaigrette orange-miel
5. Hamburger de poulet grillé / salade Thaï / chili doux
6. Soupe de melon / glace au chocolat blanc / amandes grillées
7. Salade de fruits / mascarpone de bananes / crumble de spéculoos

46,50 € p.p.

• Golden dinner •

1. Truite fumée / tartare de granny smith / mayonnaise curry
2. Salade avec crabe de la Mer du Nord / guacamole / zestes d'orange confits
3. Soupe d'asperges de Malines / oeuf de caille
4. Bar grillé / bouillon de volaille / shiitake / bambou
5. Hamburger d'Aberdeen Angus grillé / salade Thaï / chili doux
6. Panna cotta/ framboises / tuiles de menthe
7. Fantaisie au chocolat

54,00 € p.p.

Liste de catering 'Share a dinner' (5/7)

Le traiteur Share a Dinner s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant
le catering: Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik - BE19 1030 6506 2012
GSM: 0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - E-mail: shareadinner@gmail.com - www.shareadinner.be

• Walking dinner (suivi) •

Normalement en buffet. Avec service + 7 € p.p. Personnalisation possible.
Pain de table et beurre inclus.

• Platinum dinner •

1. Fantaisie sur base de canard / salade d'asperges / pignons de pin
2. Carpaccio d'entrecôte 'Holstein' fumée / salade César / eau de rose / gran padano
3. Mi-cuit de thon / sorbet de granny smith / wakame
4. Hamburger d'agneau / tzatziki / échalotes rouges
5. Poulet de Bresse / tarte de légumes de saison / sauce à l'estragon / rösti
6. Macundo de chocolat / praliné
7. Salade de fruits / mascarpone de bananes / crumble de spéculoos

58,00 € p.p.

• Diamond dinner •

1. Terrine de coquilles St. Jacques / salty fingers / feuilles d'huîtres
2. Baluchon de canard aux graines de pavot / confit d'échalotes rouges / brioche / figue
3. Huîtres 'Fine de Claire' tièdes / feuille d'épinards / jus de champagne / échalotes
4. Gibier de Nouvelle-Zélande / crème de céleri rave / réduction de bière rouge
5. Bisque de crevettes de la Mer du Nord / curry
6. Éclair croustillant / bourbon / groseilles
7. Macundo de chocolat / praliné

67,00 € p.p.

Liste de catering 'Share a dinner' (6/7)

Le traiteur Share a Dinner s'occupe du catering à bord des bateaux de Rivertours.
TVA 12% incluse. Vous pouvez le contacter pour toute question concernant
le catering: Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik - BE19 1030 6506 2012
GSM: 0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - E-mail: shareadinner@gmail.com - www.shareadinner.be

Buffets

Du pain, salades Italiennes et Grecques, salade de pâte, taboulé, salade de quinoa et sauces inclus.

Silver buffet

Saumon cuit à la vapeur / salade Japonaise / dressing d'échalotes rouges
Carpaccio géant / gran padano / salade de noix / tomate Italienne
Anchois / feta / quinoa
Poulet grillé / assortiment de fruits

34,00 € p.p.

Golden buffet

Carpaccio d'Angus Aberdeen
Poitrine de lard / salade de légumes de saison
Pâté artisanal / lamelles de boudin / confit
Gambas grillées / tartare d'herbes vertes
Pralines de saumon / spaghettis de poireaux / mousseline / orange
Sole cuite à la vapeur / caviar d'aubergine / salty fingers

Panna cotta / groseilles / tuiles de menthe

38,00 € p.p.

Platina buffet

Carpaccio d'entrecôte fumée 'Holstein'
Paella Valencienne du chef***
Crevettes grises de la Mer du Nord / fruits de mer / guacamole
Mozzarella de buffle / pancetta / pesto / basilic
Coucou Malinois / brochettes de fruits / sauce aux piments rouges
---
Fantaisie au chocolat

46,00 € p.p.

Diamond buffet

Homard 'Belle Vue'
Magret de canard / coulis de fruit de la passion
Cochon de lait / sauce de sauge / légumes de saison / pommes duchesses
Tartare de saumon / Granny Smith / échalotes rouges / limon
Gazpacho / herbes vertes

Crème brulée / crumble de spéculoos
Panna cotta / groseilles / tuiles de menthe

52,00 € p.p.

Buffet de desserts

On prévoit 3 pièces p.p.

Panna cotta / groseilles / tuiles de menthe
Crème brulée / crumble de spéculoos
Salade de fruits / mascarpone de bananes
Bavarois aux framboises / coulis de fruit de la passion
Tiramisu / crème anglaise
Mousse au chocolat / Ruby

11,00 € p.p.

Bon de commande 'Share a dinner'

Le nappage, les serviettes, les assiettes, les couverts, la décoration de base sont inclus dans le prix qui est TVAC. Le service n'est pas compris et revient à 8,50 € p.p. Pour les groupes en-dessous de 50 personnes, le prix de nos formules peut être revu à la hausse. Nous demandons une avance de 50% le jour de la signature du contrat. Le solde devra être payé au max 7 jours après votre événement. En fonction de la formule choisie et du point d'embarquement, des frais de transport peuvent être rajoutés. Les prix peuvent changer en fonction des saisons et du marché. Les formules et les plats proposés ne sont qu'un petit éventail de ce que nous pouvons offrir. N'hésitez-pas à nous contacter pour une formule personnalisée.

Share a Dinner - Dorpsstraat 33a - 1755 Gooik
0474 47 87 97 - 0477 22 36 63 - shareadinner@gmail.com
www.shareadinner.be - CRELAN BE19 1030 6506 2012

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: .....