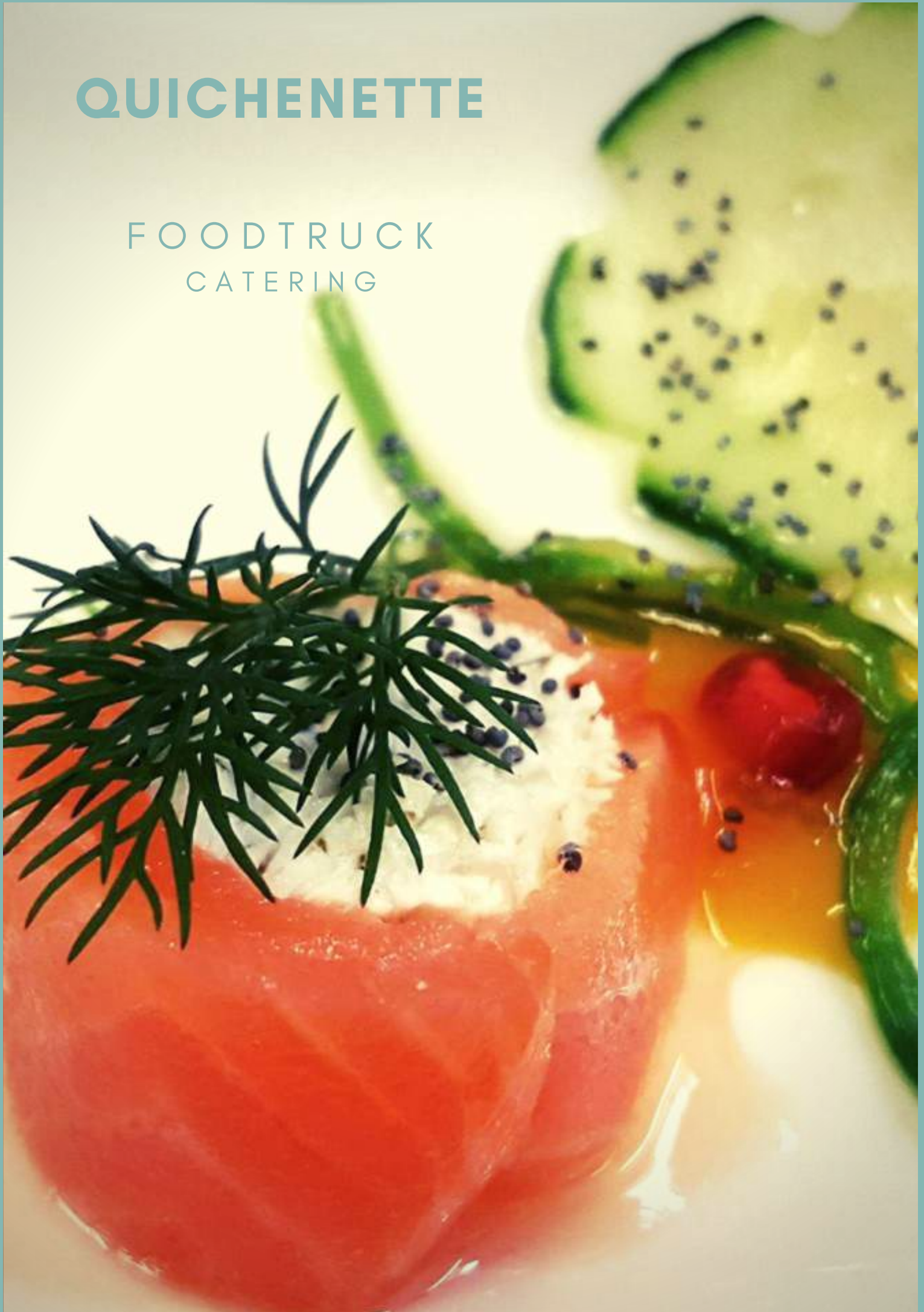


QUICHENETTE

FOODTRUCK
CATERING





INHOUD

Voorwoord.....	
Receptie formule I	1
Receptie formule II.....	1
Koude hapjes.....	1
Warme hapjes.....	3
Soepjes.....	4
Seizoenshapjes.....	4
Desserten buffet.....	4
Recepties dranken.....	5
Buffetten.....	6
Broodjesbuffet.....	6
Koud buffet.....	7
Warm buffet.....	8
Pastabuffet.....	9
Barbecue & burgers.....	10
BBQ I.....	10
BBQ II.....	10
Burgers.....	10
Fingerfood.....	11
Allergie-informatie.....	12



VOORWOORD

Recepties, personeelsfeesten, een communie of verjaardag? Quichenette staat 24/7 voor u klaar en kan uw feest een extra "touch" geven.

Onze retro foodtruck heeft beperkte ruimte nodig, oogt speciaal en vanuit onze compacte keuken verzorgen wij uw feest. Voor grotere feesten werken wij met een (extra) buitenkeuken.

Om kwaliteit en persoonlijkheid te kunnen garanderen, nemen wij feestjes aan tot maximaal 120 personen.

De nummers bij de gerechten wijzen op de allergenen die u terugvindt op pagina 20.

Veel culinair leesgenot!

Team Quichenette



RECEPTIEFORMULE I

18€ p.p.

Er worden 7 hapjes schaaltes geserveerd over een tijdspanne van 2 uur.

Al deze hapjes worden vakkundig gedresseerd en uitgekozen door de chef.

- 3 koude hapjes
- 1 soepje
- 3 warme hapjes

RECEPTIEFORMULE II

U kan uw receptie zelf samenstellen, eventueel in overleg met de chef, met een lijst van de te uit te kiezen hapjes die u hieronder vindt.

Koude hapjes

Rauwe groenten schotel met dipsausjes (10-personenschotel) (3) 10€

Schotel met gevarieerde tapas bestaande uit gemarineerde olijven, gemarineerde ansjovis en pulpo reepjes, gevulde zoete pepers, dadels met Spaanse ham en chorizo (10-personenschotel) (1;2;4;7;8;13;14) 15€

Carpaccio van agnus beef (1) 2€



Serrano ham met gresini en afgewerkt met Luikse stroop (1;13) 2€

Fris caesar slaatje (1;3;4) 2,5€

Terrine glaasje met Noordzee garnaal, mimosa en coctailsaus (2;3) 2,5€

Zalmrolletje met kruidenkaas met mangodressing en notensla (4;7) 2,5€

Italiaanse ham met meloenparels en vleugje balsamico (12) 2,5€

Carpaccio van Sint Jacobs mossel met limoenolie en basilicum (2) 3€

Tartaar van Schotse zalm met shiso en wakame (3;4) 2,5€

Forelmousse op een bodempje van guacamole (4) 2,5€

Haring met salsa en yuzu crème (3;4;7) 2€

Gamba in lookmarinade (2) 2,5€

Sashimi van verse tonijn met wasabi en soja (4;6) 3€

Foccacia met geitenkaas en lavendel honing (1;7) 2€

Tomaat en mozzarella met truffelolie en balsamico crème (7) 2€

Torentje van guacamole met tartaar van aubergines 2€

Courgetteslaatje met feta en dragon vinaigrette (7) 2€



Warme hapjes

Raclette met ham en prei (7) 2,5€

Pruimpje "d'Agen" in spekjasje (1) 2,5€

Mini worstenbroodje (1;7;11;13) 2,5€

Mini gemarineerde kippenboutje op Indische wijze (1) 2,5€

Gebakken coquille in witte wijnsaus en verse kruiden (2;12) 3€

Empanada met kip en ananas (1;3;7) 2,5€

Lamsmedaillon op een torentje kruidenpuree en dragonsausje (1;7) 3€

Roereitje met grijze garnaltjes en bieslook (2;3;7) 2,5€

Kleine St. Jacobsmosselen met venkel en witbier (2) 3€

Gratin van Noordzee garnalen (2;7) 2,5€


Gegratineerde oesters met spinazie, en champagne mousseline (1;2;7) 3€

Gebakken scampi's met exotische curry of met lookboter (2;7) 2,5€

Krokante gamba met tuinkruiden remoulade (1;2;3;7) 2,5€

Krabtaartje met schaaldieren infusie en notensla (1;2;7) 3€

Groenten quiche met een coulis van paprika (1;3;7) 2,5€



Kroketjes van brie met rozemarijn en pecannoten (1;7;8) 2,5€

Huisgemaakte loempia met julienne groentjes en limoen dressing (1) 2,5€

Pasta pesto met broccoli roosjes en parmezaan schilfers (1;3;7;8) 2,5€

Gegrilde aubergine met gekarameliseerde geitenkaas (7) 2,5€

Soepjes

Roomsoepje in minikopje (1;7;9) 1,5€

Kreeftensoepje (1;2;7) 2€

Seizoenshapjes

Asperge met gerookte zalm en gepocheerd eitje (3;4) 2,5€

Maatjes met een brunoise van boontjes, rode ajuin en mierikwortelsausje (4;7) 1,5€

Pompoenroomsoepje met spekjes geparfumeerd met truffel (1;7) 2€

Oesters natuur (creuses) (2) 2€

Desserten buffet

Chocolademousse (3;7) 2€

Tiramisu (1;3;7) 2€

Crème brûlée (3;7) 2€

Riz condé (3;7)

Fruitcoctailtje 2€

RECEPTIE DRANKEN

15€ p.p. berekend voor een twee uur durende receptie.

- Sinaasappelsap
- Cava
- Witte/rode/rosé wijn
- Chaudfontaine plat/bruisend water
- Pils
- Coca-Cola/ Cola Zero
- Koffie & thee (incl. koekjes/cake)

Andere formules op aanvraag.



BUFFETTEN

Broodjesbuffet

16,50€ p.p.

Het buffet kan ook vervangen worden met afgewerkte plateau's die rechtstreeks op tafel worden geserveerd.

- Diverse broodjes en broodsoorten (1)
- Charcuterie, kaas en slaatjes (1;2;3;4;7;8;9;10)
- Koffiekoeken (1;7)

Doorlopend wordt er koffie, thee, water, fruitsap en frisdranken geschonken.

Kaas buffet

8€ p.p.

- Assortiment van kazen: Franse, Belgische en Zwitserse (7)
- Garnituur van druiven, noten, droog fruit en peterselie (8)
- Diverse broden en boter (1,7)



Koud buffet

Buffet I : 18,50€ p.p.

- Noorse zalm " Belle Vue" (4)
- Gevulde tomaat met garnalen (2)
- Gerookte forel en zijn mousse (4;7)
- Tonijn carpaccio (4)
- Zweedse haring (4)
- Ganda ham met meloen
- Beenham met zijn garnituur (1;7)
- Uitgebreide saladbar en sausjes (3;7;10)
- Brood en boter (1;7)

Buffet II: 22€ p.p.

- Noorse zalm 'Belle-Vue" (4)
- Tomaat-garnaal (2)
- Carpaccio tonijn (4)
- Waaier van gerookte vis (4)
- Tartaar runderhaas (1;3;10)
- Hamwaaier met fruitboetiek (1)
- Beenham op de klem (1;7)
- Combinatie van runds- en kalfsgebraad (1)
- Uitgebreide saladbar en sausjes (3;7;10)
- Brood en boter (1;7)

Buffet III: 35€ p.p.

- Oesterbar aangevuld met langoestines en camarones (2)
- Kreeft Belle-Vue (2)
- Tomaat- garnaal (2)
- Gerookte viswaaier (4)
- Carpaccio tonijn (4)
- Beenham op de klem (1;7)
- Hamwaaier met fruit (1)
- Combinatie runds- en kalfsgebraad
- Tapas waaier (1;2;4;7;8;13;14)
- Uitgebreide saladbar en sausjes (3;7;10)
- Brood en boter (1;7)



Warm buffet

23,50€ p.p.

Selectie van 3 buffetten aangevuld met groenten en deegwaren.

Keuze uit:

- Mediterraanse visragout (1;4;7)
- Scampi's met pittig tomaat sausje (2)
- Suprême van parelhoen met dragonroom (1;7)
- Gebakken lendenstuk met rode wijnsaus (1;7;12)
- Wildragout (seizoen) (1;3;7;10)
- Lamskroon (1;7;10)
- Gentse waterzooi (4;7)
- Tongrolletjes Normandisch (4;7)
- Lasagne van zalm (1;3;4;7)

Inbegrepen:

- Groentenwaaier (7)
- Gebakken krieltjes (7)
- Rijst
- Pasta (1;3)

Pastabuffet

14,50€ p.p.

Uw gasten kunnen proeven van al deze gerechten welke in 1 keer in buffetvorm worden opgesteld in de zaal.

Keuze uit 4 pastaschotels + brood en boter.

- Spaghetti bolognese (1;3;12)
- Spaghetti carbonara (1;3;7)
- Tagliatelle met zeevruchten (1;2;3;7)
- Ravioli diverse keuzes (1;3;naargelang)
- Macaroni ham-kaas (1;3;7)
- Canneloni met prei-ricotta (1;3;7)
- Tortellini met 3 kazen (1;3;7)
- Penne met zalm-spinazie (1;3;4;7)
- Spirelli met pesto en zongedroogde tomaten (1;3;7;8)



BBQ & BURGERS

BBQ I

18,50€ p.p.

- Gemarineerde kippenfilet
- Chipolata
- Hamburger
- Ribbetjes
- Gemengde brochette
- 6 verschillende slaatjes (1;3;7;8)
- 3 verschillende sausjes (3;7;10)
- Brood en boter (1;7)

BBQ II

22€ p.p.

- Gemarineerde kipfilet
- Chipolata en merguez
- Lamskoteletjes
- Scampi brochette
- Lendenstuk
- Aardappel alu met lookboter (1;7)
- 6 verschillende slaatjes (1;3;7;8)
- 3 verschillende sausjes (3;7;10)
- Brood en boter (1;7)

Burgers

11€ p.p.

Rundburger - cheddar, bacon, ijsbergsla, tomaat, augurk, gebakken ui en BBQ saus

Fishburger - tartaar, ijsbergsla, tomaat

Kip burger - tomaat, sojascheuten, koriander, gember, look, paksoy en kokos (1;3;4 (fish);6 (kip);7;10)



FINGERFOOD

Frietjes in puntzak met mayo (1;3;7) 2€

Bakje friet met stoofvleessaus (1;3;7) 4€

Chili con (sin) carne met taco's (7;12) 6€

Kipsateetje (4x) met pindasaus (5) 4€

Mini bicky - burger (1;3;7;10) 1,5€

Quiche Lorraine of zalm-prei of brie-honing met slaatje (1;4 (zalm);7) 5€

Croque monsieur of croque Hawaï of croque Italiaans (parmaham, mozzarella, tomaat) (1,3,7) 6€

Fruitweelde : waaijer van seizoenfruit 2€



ALLERGENENINFO

1 granen die gluten bevatten

2 schaaldieren

3 eieren

4 vis

5 pinda's (aardnoten)

6 soja

7 melk en zuivelproducten (lactose)

8 schaalvruchten (noten)

9 selder

10 mosterd

11 sesamzaadjes

12 sulfieten (hoger dan 10 ml/liter)

13 lupine

14 weekdieren

Indien iemand van uw gasten allergisch is kan u ons contacteren om een alternatief te vinden.

CONTACT

ALFONS VERDIJCKSTRAAT 63

2900 SCHOTEN

0472 54 91 82

WWW.QUICHENETTE.BE

INFO@QUICHENETTE.BE

