

Finesse
Slagerij - traiteur

BBQ, event & home catering

VOOR MENSEN DIE HET FIJNERE WENSEN



DE CULINAIRE BIJBEL
VAN'T PAJOTTENLAND



Culinaire Finesse



#culinairefinesse

Culinaire Bijbel zomer 2024

Culinaire Finesse "Good food is good mood" is al 20 jaar een gevestigde waarde in het Pajottenland en omstreken.

Onze visie

Elke dag leuke, innovatieve ingrediënten en gerechten aanbieden bereid met verse en duurzame producten in een aangename werksfeer.

Onze missie

Elke klant, genodigde of gastheer een unieke beleving schenken.

Goede afspraken maken goede vrienden!

Formule "Afhaal"

- Voor een optimale dienstverlening moeten ALLE bestellingen **minimum** 1 week op voorhand geplaatst worden. Een latere bestelling is mogelijk maar kan niet gegarandeerd worden.
- Een bevestiging van de samenwerking wordt gevraagd per e-mail of wordt via bestelbon bevestigd.
- Alle vermelde prijzen zijn steeds inclusief 6% BTW.
- Bestellingen onder de 10 personen kunnen afwijken van de vermelde samenstelling.
- Leveringen zijn mogelijk mits toeslag in functie van afstand en locatie.

Formule "Aan huis"

- Prijzen zijn **inclusief**:
 - Porselein en materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten.
 - Personeel voor het bereiden van de gerechten.
 - Alle vermelde prijzen zijn inclusief 12 of 21% BTW
- Kinderen - 12 jaar 50% van de vermelde prijs pp (met uitzondering van de kidsformule)
- Prijzen geldig vanaf **30** volwassenen.
- Voorstel is enkel geldig na bezoek en/of goedkeuring van de locatie.
- Een bevestiging van de samenwerking wordt gevraagd per e-mail. Er kan ook een voorschot gevraagd worden.



R. Dansaertlaan 234
1702 Groot-Bijgaarden



www.culinairefinesse.be



02 466 83 67



info@culinairefinesse.be



[@culinairefinesse](https://www.instagram.com/culinairefinesse)



[culinairefinesse](https://www.facebook.com/culinairefinesse)



Culinaire Bijbel april 2024 vervangt alle vorige exemplaren.

Het aperitief

Afhaal

Tapassschotel (+/-5 pers.)

20.80 €/st

- Samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten.

Rauwkostdip (+/-5 pers.)

14.85 €/st

- Samengesteld assortiment knapperige groentjes met fris dipsausje.

Assortiment belegde broodjes (zachte rustieke tafelbroodjes)

- **Klassiek assortiment:**

1.80 €/st

Rijkelijk belegd met de beste huisbereide specialiteiten uit onze toonbank.

- **Prestige assortiment:**

2.10 €/st

Rijkelijk belegd met de beste huisbereide specialiteiten uit onze toonbank vergezeld van rauwkost.

- **Luxe assortiment:** (minimum 8 stuks per soort)

2.45 €/st

Rijkelijk belegd met verrassende combinaties zoals:

- caprese van tomaat mozzarella en pesto
- brie met honing en gebroken nootjes
- Schotse gerookte zalm met verse kruidenkaas en gesnipperde sjalot
- smos met Brasvarham en Comtékaas
- carpaccio van gegrilde runderfilet met schilfers parmezaan en olijven

Barbecuehapjes :

2.40 €/st

- spiesje van gegrilde scampi en een tartaardipje
- spiesje met Brasvarham en een honing/mosterd/appeldipje
- gemarineerd kippenboutje met zijn Oosters dipje
- spiesje met Mediterraans gemarineerd kipfiletje en een dipje van salsa van tomaat
- Brasvar spekfakkel

Barbecue

Afhaal

Gezellig samen zijn:

8.65 €/pp

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- rondssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade

Life style:

11.75 €/pp

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade
- rondssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden
- sneetje traag gegaard Brasvarspek

BBQ Meatlover: (minimum 5 personen)

14.50 €/pp

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden
- gevogelte brochette met Kentucky marinade
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- het sappigste stukje Côte à l'os van ons Belgisch wit-blauw rund

Brasvarvarkenskroon minimum 5 personen

8.25 €/pp

- De varkenscroon wordt in ons atelier met de grootste vakkennis gepekeld en op smaak gebracht. Klaar om te grillen.

Streetfoodburgers on the go: (enkel vlees 420gr)

9.25 €/pp

- lamsburger, gekruid met typische kruiden en tikkeltje look
- beefburger, samengesteld uit 50% rundsvlees en 50% Brasvarvarkenvlees
- gemarineerde filet van hoevekip met een zuiderse marinade
- Toscaanse rondsburger met olijven, tomaatjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- traag gegaard Brasvarspek vakkundig gegrild
- assortiment pittige merguez- en chipolataworstjes

Barbecue supplementen:

- saladbar Finesse enkel in combinatie met BBQ pakket of buffet (beschrijving zie verder in de brochure) **9.05 €/pp**
- warme BBQ groentjes (beschrijving zie verder in de brochure) **4.25 €/pp**
- kids BBQ : ballekesbrochette (2 stuks), mini chipolata en mini hamburger **4.25 €/kind**
- stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in "Papillot" **10.50 €/pp**
- zuiderse Tajine van groentjes samengesteld uit assortiment paprika's, zoete aardappel en rode ui op smaak gebracht met balsamico, olijfolie en kruiden met een spiesje van gegrilde Berloumi **7.25 €/pp**
- pittige groentencurry met linzen, kikkererwten, juliennegroenten en zoete aardappel **7.25 €/pp**
- exotisch fruit en rode vruchten afgewerkt met een sinaasappelsausje en Grand-Marnier in papillot (Tip: u kan dit serveren met een bolletje vanille-ijs) **7.25 €/pp**

Buffetten

Afhaal

Breugelbuffet:

18.50 €/pp

- smossalade opgebouwd uit verschillende laagjes ham, gekookt eitje, tomaatjes, pijpajuin en een verfrissend sausje
- gegrild Breydelspek, duo van schijfjes witte en zwarte pens, partjes droge worst, preskop, boerenpastei, gehaktballetjes vergezeld van Belgian pickles, gebraseerde Brasvar beenham, gegrild kippenboutje en opgelegde zilveruitjes en augurk
- aardappelsalade aangevuld met rauwkost uit de moestuin, vinaigrettes, graanmosterd en smout

Culinair buffet Finesse:

32.30 €/pp

- gegrilde zalmfilet van het huis "Belle-vue"
- tartaar van snippers gerookte Schotse zalm en verse Noorse zalm afgewerkt met snippers sjalot, bieslook, dille en gebroken peper
- smeugige cocktail op basis van rivierkreeftjes en garnituur
- Brasvar Gandaham vergezeld van meloen
- Gebraseerde Brasvar beenham van de chef
- traag gegaarde kipfilet met een exotische salsa
- "Vitello Tonato" van flinterdun gebrad op een zalvend sausje op basis van tonijn
- Perzik met tonijn

Saladbar Finesse:

- 2 pastasalades van het huis
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- aardappelsalade
- assortiment seizoen groenten volgens marktaanbod
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)

Samen gezellig rond de tafel

Afhaal

- | | |
|--|------------|
| • Gourmetschotel | 14.50 €/pp |
| • Gourmetschotel voor meatlovers | 18.50 €/pp |
| • Fondueschotel | 12.50 €/pp |
| • Racletteschotel | 15.50 €/pp |
| • Saladbar Finesse (enkel in combinatie met gourmet, BBQ pakket of buffet) | 9.05 €/pp |
| • Charcuterieschotel met selectie fijne vleeswaren van de chef | 17.50 €/pp |
| • Kaasschotel hoofdgerecht | 17.50 €/pp |
| • Kaasschotel dessert | 11.25 €/pp |

Finesse Italiaans buffet (enkel koud)

Afhaal 33.35 €/pp

Finesse Italiaans buffet(koud & warm)

Afhaal 39.85 €/pp

Koud buffet:

- carpaccio van rundsfilet vergezeld van schilfers parmezaan, rucola, partjes zwarte olijven en olijfolie
- Vitello Tonato, flinterdunne sneetjes kalfsgebraad afgewerkt met een zalvend sausje op basis van tonijn op een krokant bedje van jonge sla en vergezeld van kappertjes
- zuiderse tartaar van zalm afgewerkt met zongedroogde tomaatjes en groene olijven
- duo van Italiaanse ham met meloen en Coppa di Parma met gemarineerde mozzarellaparels
- pittig gekruide scampi's vergezeld van een tomaat/basilicum salsa
- antipasti garnituren zoals zongedroogde tomaatjes, gemarineerde olijven, assortiment gegrilde groenten en een tomatenpesto

Saladbar Finesse:

- 2 pastasalades van het huis
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- aardappelsalade
- assortiment seizoen groenten volgens marktaanbod
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)

Warme gerechten: (1 warm gerecht per 10 genodigden/max 3 gerechten)

- lasagna "Al forno classico"
- canneloni al forno
- vegetarische canneloni
- lasagne verde met zalm en spinazie

“Aan huis” formule minimum 30 volwassenen

Barbecue Formules

Al deze gerechten worden op professionele wijze bereid op onze originele Oklahoma Joe barbecue/grill toestellen. Alle gerechten alsook bijgerechten worden ter plaatse à la minute bereid tussen de gasten. Wij zorgen voor alle materiaal en ingrediënten zodat u zorgeloos kan genieten van uw outdoor evenement.



Dit alles wordt vergezeld van een uitgebreide en mooi ogende saladbar voorzien van verschillende sauzen en vinaigrettes.

Alle prijzen zijn inclusief borden, bestek en gebruik originele Oklahoma Joe BBQ-trailer. Uw locatie moet dan ook toegankelijk zijn met trailer. In onze aan huis formule is ook het ter plaatse bakken en ondersteunen aan het BBQ buffet inbegrepen.

Alle andere diensten zoals bedienend personeel en dranken is niet in deze prijs inbegrepen.

Een extra transportkost zal aangerekend worden voor verplaatsingen verder dan 30 km.

Hieronder kan u onze verschillende BBQ formules vinden.

Elke formule kan aangevuld worden met de onderstaande supplementen, zo kan u naar eigen verwachting uw BBQ samenstellen.

Supplementen

Aperitief formule: samenstelling kan in overleg bepaald worden

14.95 €/pp

- **Fingerfood:**
 - Tapasschotel: samengestelde schotel van zuiderse specialiteiten
 - Rauwkostdip: samengesteld assortiment knapperige groentjes met frisse dipsausjes.
- **Barbecuehapjes:**
 - spiesje van gegrilde scampi en een tartaardipje
 - spiesje met Breugelspek en een honing/mosterd/appeldipje
 - gemarineerd kippenboutje met zijn Oosters dipje
 - spekfakkeltje

Voorgerecht:

- stoofpotje met het beste uit onze Noordzee in “Papillot” **15.95 €/pp**
- scampi spiesje met zijn tartaar sausje **9.65 €/pp**

Warme groentjes: (is reeds inclusief bij formule Puur Genieten)

4.95 €/pp

- rozemarijnkrieltjes warm geserveerd
- zuiderse ratatouille met aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten afgewerkt met Provençaalse kruiden

Supplement dessert:

11.45 €/pp

- ambachtelijk vanilleroomijs met exotisch fruit en rode vruchten afgewerkt met een sinaasappelsausje en Grand-Marnier in papillot

Alternatief voor de allerkleinsten (-12 jaar):

16.85 €/kind

- rolletje chipolata en mini-burger
- spiesje met mini balletjes
- saladbar op kindermaat

BBQ-Finesse

33.45 €/pp

Barbecue:

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- rondssteak "Ponderosa" van het sappigste stukje van ons Belgisch wit-blauw rund
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade

Saladbar Finesse:

- 2 pastasalades van het huis
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- aardappelsalade
- assortiment seizoen groenten volgens marktaanbod
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)
- Assortiment mini broodjes

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- Minimum 2 personen ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang.
- Exclusief bedienend personeel en afruimen van de tafels.

BBQ Culinaire verwen

39.30 €/pp

Barbecue:

- Italiaanse BBQ-worst afgewerkt met mozzarella en basilicum
- gevogeltebrochette met Kentucky marinade
- gemarineerde lamsrumsteak met tuinkruiden
- sneetje traag gegaard Brasvarspek
- het sappigste stukje Côte à l'os van ons Belgisch wit-blauw rund

Saladbar Finesse:

- 2 pastasalades van het huis
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- aardappelsalade
- assortiment seizoen groenten volgens marktaanbod
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)
- Assortiment mini broodjes

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- minimum 2 personen ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienend personeel en afruimen van de tafels.



Culinaire Bijbel april 2024 vervangt alle vorige exemplaren.

BBQ Puur genieten

48.30 €/pp

Gastronomisch gegrilde vlees- en gevogeltegerechten en voor de genodigden versneden:

- lamsrumsteak gemarineerd op basis van verse groene kruiden en knoflook vergezeld van tajine van geroosterde paprika's, zoete aardappel, rode ui, balsamico, olijfolie en afgewerkt met yoghurt/munt sausje en bijhorende tabouleh
- het beste stukje gegrilde Côte à l'os of Chateaubriand vergezeld van zijn sausje rozemarijnkrieltjes en gekonfijte kerstomaatjes
- opgevulde filet van Breugel kip met zuiderse ratatouille van aubergine, courgette, paprika, ui en tomaten, afgewerkt met Provençaalse kruiden
- traag gegaard Brasvar met honing-mosterdsausje vergezeld van gemarineerde koolsalade

Saladbar Finesse:

- 2 pastasalades van het huis
- Griekse salade met tomaat, komkommer, olijven, rode ajuin en feta
- tabouleh salade afgewerkt met zuiderse garnituren
- aardappelsalade
- assortiment seizoen groenten volgens marktaanbod
- 2 sausjes (kruidencocktail en kruidenmayonaise)
- Assortiment mini broodjes

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- minimum 2 personen ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienend personeel en afruimen van de tafels.

BBQ Streetfoodburgers around the world

34.00 €/pp

Barbecue:

Onze burgers worden door onze Chef beenhouwer bereid. Ons vlees wordt gekweekt met passie, vakmanschap en met respect voor dier en milieu.

Al deze gerechten worden op professionele wijze bereid op onze originele Oklahoma Joe barbecue/grill toestellen en worden in buffetvorm aangeboden.

- Lamsburger, gekruid met typische kruiden en tikkeltje look
- Beefburger, 100% rundsvlees
- gemarineerde filet van Breugelkip met een zuiderse marinade
- Toscaanse rundsburger met olijven, tomaatjes, pijnboompitten en Parmezaanse kaas
- Traag gegaard Brasvarspek vakkundig gegrild
- assortiment pittige merguez- en chipolataworstjes

Saladbar:

- De gasten stellen zelf hun burger/creatie samen, of laten zich door onze menusuggestie inspireren, aan de hand van een uitgebreide en mooi ogende saladbar met sausjes en de bijhorende naambordjes.

Brood:

- Assortiment half zachte broodjes bestaande uit klassiek wit, grof grijs met nootjes en donker meergranen.
- Tortillas & krokant rustieke broodjes.

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- minimum 2 personen ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienend personeel en afruimen van de tafels.

BBQ Budget formule minimum 80 personen

21.00 €/pp

(voor scholen, verenigingen, jeugdbewegingen,...)

Vlees

- 3 stukken vlees: Italiaanse BBQ worst, brochette en gemarineerde steak of gemarineerde kipfilet

Groenten

- Sla, tomaat, komkommer, pastasalade en aardappelsalade
- Brood en saus

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden en presenteren van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- minimum 2 personen ter plaatse gedurende 4 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienend personeel en afruimen van de tafels.



Culinaire Bijbel april 2024 vervangt alle vorige exemplaren.

Paella formule

Finesse kookt met de paellapan

24.85 €/pp

Typisch Spaans nationaal gerecht dat zijn oorsprong vindt in de eeuwenoude Catalaanse/Valenciaanse keuken.

Dit gerecht wordt volgens de traditie bereid in één grote pan afgeleid van het woord "Paellera" (vertaling: paella-pan). Deze wordt aangepast in diameter in functie van het aantal genodigden.

Wij zorgen voor de nodige materialen en ingrediënten zodat u zorgeloos kan genieten van uw feest of evenement. Deze formule kan enkel aangeboden worden als wij de toelating hebben om met gasflessen te koken.

Paella

Het vuur wordt aangestoken en de olie verhit waarna vervolgens tijdens het aperitief de verschillende ingrediënten worden toegevoegd. Geleidelijk aan worden de genodigden geprikkeld met zuiderse geuren en enige tijd later kan er meerdere malen worden aangeschoven om te genieten van dit overheerlijke eenpansgerecht.

Onze Paella wordt samengesteld uit sappige kippenboutjes, gemarineerde scampi's, garnaaltjes, calamares, gefruite rode- en groene paprika's, uien, erwten, geconcaseerde tomatenblokjes en afgewerkt met rijst. Dit alles rijkelijk overgoten met kippenbouillon op smaak en op kleur gebracht met saffraan. Dit geheel wordt stevig afgekruid en opgediend met partjes citroen voor de liefhebbers. Heerlijk!

Materiaal:

- inclusief alle materiaal voor het bereiden van de gerechten
- inclusief borden en bestek

Personeel:

- minimum 2 personen ter plaatse gedurende 3 uur voor het bereiden van de gerechten te rekenen 1 uur voor aanvang
- exclusief bedienend personeel en afruimen van de tafels.