



Zin om te vieren met
Luncherie-gerechtes?
Ontdek ons gezellig herfst- en
winteraanbod van 2019-2020 en
geniet!

Dit feestaanbod is bestelbaar
van dinsdag tot en met zondag.

Bestellen kan op 0472485905,
info@luncherie.be of welkom!

Feest, opendeur, event, huwelijk,...?
Wij maken graag een offerte op maat - tot 450 personen.



Sharing dishes: alles op tafel en gezellig samen eten	
Kruidige popcorn met rozemarijn, parmezaan en grof zout - 1 bokaal	€4
Breekbrood met parmezaanse kaas, pesto en gezouten ham - 6 tot 8 personen nog 30 min in de oven opwarmen en zo kan u genieten van warm, krakend breekbrood!	€17,5
Breekbrood met brie, nootjes, tijm en honing - 6 tot 8 personen nog 30 min in de oven opwarmen en zo kan u genieten van warm, krakend breekbrood!	€17,5
Twist van bladerdeeg met tomatenpesto en dip - 6 tot 8 personen	€17,5
Tapaspaté: vijf soorten winterpaté met peperkoek, krentenbroodje, gestoofde appeltjes en confijten geserveerd op plank - ideaal als voorgerecht voor 2 of als tapas voor 6 personen	€23
Provencaalse quiche	€17,5
Quiche met witloof en peer	€17,5
Quiche met gerookte zalm en broccoli	€19

Smaakvol buffet, gepresenteerd op mooie houten planken of op bord	
Tip: het is mogelijk om borden, bestek, glazen,... bij te huren	
NIEUW! Quichebuffet verschillende soorten quiches zoals witloof/peer, tomaat/pancetta, courgette/feta, broccoli/zalm, Lorraine,... met saladebuffet: tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer-radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette en yoghurtsaus. Kort opgewarmd in de oven zijn de quiches op hun lekkerst! Kan ook veggievriendelijk.	€15 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.
Visbuffet Classic gepocheerde zalm, gerookte zalm, heilbot en forel, haring met appel, mosseltjes op azijn, gerookte makreel, ansjovisjes en hoeve-eitje, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer- radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade.	€21,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.

<p>Visbuffet Hip gepocheerde witte vis met dille, gerookte zalm, vismousse, heilbot en forel, tartaar van verse zalm met limoen, tongrolletje, hoeve-eitje, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer, radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, Provençaalse tarwesalade, quinoasalade</p>	<p>€24,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>supplement tomaat met grijze garnalen, maatje met ui en peterselie, Zeeuwse oester,...</p>	<p>dagprijs</p>
<p>Vleesbuffet Classic tomaat mozzarella pesto, meloen met rauwe ham, gekookte ham, eitje, hoevekip, paté met peperkoekhoeckjes, gehaktballetjes, droge worst en hoevekaas, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer-radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool en boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, aardappel- en pastasalade</p>	<p>€17,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Vleesbuffet Hip meloen met rauwe ham, gekookte ham, eitje, hoevekip, sneetjes mortadello, rosette, krokante pancetta, chorizo, gegrilde groenten, tomaat mozzarella, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer-radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, provençaalse tarwesalade, quinoasalade.</p>	<p>€21,5 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Veggiebuffet groenteballetjes, linzenpaté, vegan spread met kikkererwtjes, 3 soorten veggie-charcuterie, gegrilde groenten, tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer-radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus, Provençaalse tarwesalade en quinoaslaatje Op vraag maken wij graag een buffet voor mensen die lactose-, glutenvrij of vegan eten.</p>	<p>€21,5 per persoon bestelbaar vanaf 2 pers.</p>
<p>Warme hoofdgerechten Frikandon met krikjessaus, warm groentenbuffet en aardappelpuree of kroketjes €16 waterzooi van kip (of veggiefilet) met juliennegroenten en polderaardappeltjes €19 maxi vispan van noordzeevis, zalm, prei en mosterdsausje €19 varkenshaasje met champignonsaus, puree en koude of warm groentenbuffet €19 groentelasagne met ricotta en geroosterde groenten €19 op vraag maken wij uw hoofdgerecht naar keuze</p>	<p>€16 tot €19 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Warm groentenbuffet: ook ideaal bij gourmet, kalkoen,... tijdens de feestdagen! halve oventomaat, gewokte pastinaak-wortel-knolselder, gebakken witloof, appeltje met kaneel op vraag en tegen supplement: boschampignons, peertje in rode wijn, gratin, puree,...</p>	<p>€9 per persoon bestelbaar vanaf 2 pers.</p>
<p>Small koud groentenbuffet tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer met radijsjes, geraspte wortel, knolselder, bloemkool, boontjes - zonder sausjes - gepresenteerd in kommen, zelf te portioneren</p>	<p>€ 5 pp bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Medium koud groentenbuffet tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer-radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes en 2 bijgerechten naar keuze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aardappelsalade met yoghurt-bieslookdressing - pastaslaatje met fruit en currydressing - tarwesalade met kerstomaatjes en olijven - frisse couscous met koriander <p>gepresenteerd in grote kommen, zelf te portioneren.</p>	<p>€ 8 per persoon bestelbaar vanaf 6 pers.</p>
<p>Large koud groentenbuffet tomaat met ui, sla en tuinkruiden, komkommer- radijsjes, geraspte wortel, knolselder, gekookte bloemkool, boontjes, mosterdvinaigrette, yoghurtsaus en 4 bijgerechten naar keuze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - aardappelsalade met yoghurt-bieslookdressing - pastaslaatje met fruit en currydressing - tarwesalade met kerstomaatjes en olijven - frisse couscous met koriander - quinoa met rode biet en kikkererwtjes - quinoa met komkommer en radijs - gegrilde paprika, aubergine en courgette met Italiaanse kruiden 	<p>€10 per persoon Bestelbaar vanaf 6 pers.</p>



Onderstaande gerechtjes zijn gemaakt in onze kleinste bokaaltjes (240ml), het zijn smaakvolle mini-gerechtjes. Ook leuk bij het aperitief of als voorgerechtje. We raden er 5 tot 7 per persoon aan als hoofdgerecht. Gezelligheid en gemak troef!

Koude hapbokaaltjes

Gewokte wintergroenten met tijm en pancetta of tofu	€2,5
Zoet slaatje geitenkaas met gebakken appeltjes en verse vijg	€4
Herfstsalade met omeletje met/zonder gerookte zalm	€4
Boontjes met krielaardappel, krokant spek en gebakken sjalot	€2,5
Hoevepaté of veggiepaté met uienconfijt en peperkoek	€2,5
Quinoa met rode biet en gerookte forel of geitenkaas	€2,5
Stukje winterquiche met slaatje en dressing	€2,5

Warme hapbokaaltjes - in het bokaaltje, op te warmen in de oven

Mini-lasagne boordevol groenten met ricotta	€4
Kip of tofu met zachte currysaus, volkorenpasta en gebakken ananas	€2,5
Mini-macaroni met ham of veggiecharcuterie en hoevekaas	€2,5
Gevulde champignon met griekse pasta en parmezaan	€2,5
Noordzeevis, zalm, prei en kruidensausje	€4

Ook onze kapoentjes vieren mee!


Tomaat met gehaktballetjes en pasta - zonder kruiden of dressing	€2,5
Mini-macaroni, mini-spaghetti met gemixte saus,... vraag gerust!	€2,5

Iets specifiek nodig tijdens uw feest of event? Vraag uw offerte op info@luncherie.be



GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

www.luncherie.be
info@luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905

Zoet	
Trio van hoevekaas met appel, druifjes en noten	€4
Chocolademascarpone mousse met stukjes brownie en walnoten	€4
Crème brûlée gegaard - nog zelf te karameliseren onder de grill in de oven of met een brandertje	€2,5
Klassieke fruitsalade met aardbeien, ananas, meloen, appel en citrusfruit	€2,5
Soepje van rood fruit en rode wijn	€4
Vlaams zoetbuffet <ul style="list-style-type: none"> - authentieke appelcake - speculoosmousse - chocoladecake - appelcrumble - chocolade-mascarpone mousse - fruitsalade - rijstpudding met bruine suiker - kaastaart - proevertje advocaat alles eenvoudig vers en huisgemaakt!	 <p>€10 bestelbaar per 12 personen</p>
Hip zoetbuffet <ul style="list-style-type: none"> - authentieke appelcake - muffins met besjes en karnemelk - chocolade brownie gezoet met rode biet - zonder suiker - crème brûlée - nog af te branden - chocolade-mascarpone mousse - fruitsalade - mascarpone, aardbei en meringue - panna cotta met speculooskrumels - proevertje met advocaat alles eenvoudig vers en huisgemaakt	<p>€11 bestelbaar per 12 personen</p>

Al onze gerechten zijn huisgemaakt, vers en vol met heerlijk gezond lekkers. We werken zo veel mogelijk met lokale ingrediënten. Eenvoudig, heerlijk en puur, daar staan en gaan we voor!

Genieten van onze hapjes, lunchen, buffetten,... op uw feest(je)? We koken voor uw receptie, meeting, vergadering, feest, event,... tot 450 personen van dinsdag tot zondag.

In bokaaltjes, op bord of buffet!

Ook met bediening!

Ook met wijn & fris! Ook koffiepercolator!

Ook verhuur van borden, glazen, bestek!



GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

www.luncherie.be
info@luncherie.be
Eeklostraat 25
9940 Ertvelde
0472 485 905

Elke woensdag en vrijdag maak ik soep, warm gerecht, spaghettisaus, lunch, quiche en zoet klaar.

Bestelbaar via www.luncherie.be.

Niet besteld en toch honger? Kom gerust binnen.

Met vriendelijke groet

Bjorn & Katrijn Vanbillemont - Foré