

SMAAKVOLLE FEESTDAGEN

GENIET U MEE VAN HUISGEMAAKTE LEKKERE GERECHTEN MET EERLIJKE PRODUCTEN VAN DICHTBIJ?

WE KIJKEN UIT OM UW BESTELLING MET VEEL ZORG VERS KLAAR TE MAKEN, VAN SOEP TOT ZOET.



GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING

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

Onze gerechtjes op uw Kersttafel?
Genieten op Oud of Nieuw?
Viert u feest op een andere dag?
Iets te laat?

Bestel graag voor 20 december 2021.
Bestel graag voor 27 december 2021.
Ook dan kan u bij ons terecht.
Bel en informeer wat nog kan.

Na deze data is het niet meer mogelijk om bestellingen te annuleren of wijzigen.
Eet u lactosevrij, glutenvrij, vegan,... dan ontvangen wij uw bestelling graag 14 dagen voor de feestdagen.

MENU NOSTALGIE

€25,8 per persoon

Champignonsoep met kruidige croutons of zoete aardappelsoep met pastinaak €4

Stoverij met zuiderse saus, warm groentebuffet, gratinaardappeltjes of krokettjes €19

Als veggievariant voorzien we graag gevulde Mediterrane groenten met ricotta, warm groentebuffet en krokettjes €19

Zoetbokaaltje chocolademousse €2,8

MENU CLASSIC

€35,7 per persoon

Hapbokaaltje met winterpaté, confijjt en peperkoek €2,8

Warm hapbokaaltje met noordzeevis, zalm en prei (mini-vispannetje) €4

Varkenshaasje met champignon- of pepersaus, warm groentebuffet, gratinaardappeltjes of krokettjes €22

Als veggievariant voorzien we graag gevulde Mediterrane paprika met ricotta, warm groentebuffet en krokettjes €19

Duo van witte en donkere chocolademousse met brownie, gepresenteerd op dessertbord €6,9

MENU VLAAMSE TAPAS

Twist van bladerdeeg met tomatenpesto

€17,5 per stuk - als hap voor 4 tot 6 personen

Patéplankje met boerepaté, winterse paté en paté in korst, met huisgemaakte confijten, peperkoek en 6 mini-broodjes

€24 per plankje - als hap voor 4 tot 6 personen

Ovenhapjes: klassiek gevulde mini-videetjes. Huisgemaakt en zo lekker.

€8 per doosje van 8 stuks

Een tafel vol kleine gerechtjes!

Hapbokaaltjes: vispannetje met prei en mosterdsausje, mini-lasagne, winters slaatje met quiche, Zuiderse stoverij met rijst €2,8 - €4

Zoete aardappelsoep met pastinaak of champignonsoep met kruidige croutons €4

Zoetbokaaltje chocolademousse of panna cotta met gebakken ananas en kokos €2,8

€21,6 voor de 4 mini-gerechtjes, soep en dessert

MENU BELGICA

Nieuw! Ovenhapjes: klassiek gevulde mini-videetjes. Huisgemaakt en zo lekker.

€ 8 per doosje van 8 stuks

Smaakpalet met grote variatie aan hoevekaas, charcuterie, quiche, dipgroenten, fruit,... met 18 broodjes en crackers.

€75 voor 3 tot 4 personen

of

Belgische kaasplank

Selectie van 8 kazen uit eigen land: van lokale hoevekazen tot gekende klassiekers met huisgemaakte konfijten, nootjes, gedroogde vruchten, vers fruit en variatie van broodjes en boter.

€ 20,5 per persoon inclusief 6 broodjes

€ 17,5 per persoon zonder broodjes

Duo van witte en donkere chocolademousse met brownie, gepresenteerd op dessertbord €6,9

GOURMET MENU

€34,4 per persoon

Zoete aardappelsoep met pastinaak €4

Deze schotel bestaat uit pure verse vis en hoevevlees, om te bakken op uw gourmetstel.

Vis: zalm met sesam, scampibrochette en 2 soorten vis volgens aanbod

Vlees: biefstukje peper, burger met olijven en tomaat, mini-slavink met spek, gyros van kip

Warm groentebuffet om te bakken, aardappeltjes en pasta

Huisgemaakte champignonsaus, tartaar en mosterdvinaigrette

€23,5 per persoon

Duo van witte en donkere chocolademousse met brownie, gepresenteerd op dessertbord €6,9

BRUNCH

€28,5 per persoon

Assortiment van 5 mini-gerechtes: vispannetje met prei en mosterdsausje, mini-lasagne, hoevepaté met gebakken appel, peperkoek en confijt, winters slaatje met quiche, zoete aardappelsoep met pastinaak met variatie hoevekaas, charcuterie, yoghurt en granola, fruit en broodjes

OP ZIJN LUNCHEE'S

Kent u onze werkwijze? We houden van verse ingrediënten van dichtbij. Onze gerechten worden met veel zorg vers klaargemaakt, van groenten wassen tot aanstoven en op uw groenteschotel schikken. De kwalitatieve varkenshaasjes, biefstukjes, kipgyros,... kopen we aan bij de lokale hoevevleeslager. Ook onze desserts worden hier vers huisgemaakt. We verwennen u graag! Welkom!

GEZONDE TRAITEURGERECHTEN

Onze traiteurwinkel is open op woensdag en vrijdag tussen 11u en 19u (behalve tijdens deze feestdagen). We koken dagvers soep, quiches, lunchsalades, warme gerechten, spaghettisous, desserts, gebak,... U kan binnenkomen en kiezen uit onze toonbank of we zetten uw bestelling graag opzij. Het aanbod is wisselend en kan u vinden op www.lunchee.be.

HIPPE CATERING

Wij cateren graag uw feest, receptie, event,... op locatie of aan huis. Van een pastabuffet tot visschotel, van uitgebreid walking dinner tot hamburgerparty,...

Met of zonder bediening, drankaanbod, materiaal,...

De mogelijkheden kan u bekijken op www.lunchee.be.

Vraag gerust een offerte voor uw feest en wie weet, tot binnenkort!

U KAN OOK ZELF UW MENU SAMENSTELLEN:

HAPJES EN VOORGERECHTEN

Twist van bladerdeeg met tomatenpesto €17,5

Quiche met witloof/peer, tomaat/mozzarella, spek, appel/geitenkaas of tartiflette €17,5

Patéplankje met boerenpaté, winterse paté en paté in korst, met huisgemaakte confijten, peperkoek en 6 mini-broodjes €24 - als hap voor 4 tot 6 personen

Ovenhapjes: klassiek gevulde mini-videetjes. Huisgemaakt en zo lekker.
€ 8 per doosje van 8 stuks

Hapbokaaltjes:

Vispannetje met prei en mosterdsausje €4

Mini-lasagne met ricotta €4

Hoevepaté met gebakken appel, peperkoek en uienconfijt €2,8

Winters slaatje met quiche €2,8

Zoete aardappelsoep met pastinaak €4

Champignonsoep met kruidige croutons €4

Vispannetje met prei en mosterdsausje, gepresenteerd op bord met broodje - als voorgerecht: €14

HOOFDGERECHTEN

Varkenshaasje met warm groentebuffet, champignonsaus of pepersaus en gratin of kroketjes €22

Zuiderse stoverij met warm groentebuffet, gratinaardappelen of kroketjes €19

Vispan met prei, mosterdsausje en kroketjes of brood €22

Gevulde Mediterrane groenten met ricotta, warm groentebuffet, gratinaardappelen of kroketjes €19

Lasagne met Zuiderse groenten, met vlees of vleesvrij €11

Warm groentebuffet met gebakken witloof en appeltjes, gewokte wintergroenten (pastinaak, pompoen, knolselder, raapjes), oventomaatje en courgette €9

Smaakpalet met grote variatie aan hoevekaas, charcuterie, quiche, dipgroenten, fruit,... met 18 broodjes en crackers. Ideaal als tapas voor 6 tot 8 personen of als maaltijd voor 3 tot 4 personen.

75 euro per smaakpalet, inclusief broodjes

65 euro per smaakpalet, zonder broodjes

Kidsbuffet

Alles wat kinderen lekker vinden: mini-sandwiches (5 stuks per kind) met mayaworst, jonge kaas, salami, kerstomaatjes, dip groenten zoals wortel en komkommer, druifjes,... en ketchup :)

17,5 euro per kind

Belgische kaasplank

Selectie van 8 kazen uit eigen land: van lokale hoevekazen tot gekende klassiekers met huisgemaakte confijten, nootjes, gedroogde vruchten, vers fruit en variatie van broodjes en boter.

€ 20,5 per persoon inclusief 6 broodjes

€ 17,5 per persoon zonder broodjes

TIP! SURF + TURF GOURMETSCHOTEL

Deze schotel bestaat uit pure verse vis en hoevevlees, om te bakken op uw gourmetstel.

Vis: zalm met sesam, scampibrochette en 2 soorten vis volgens aanbod

Vlees: biefstukje peper, burger met olijven en tomaat, mini-slavinkje met spek, gyros van kip

Warm groentebuffet om te bakken, aardappeltjes en pasta

Huisgemaakte champignonsaus, tartaar en mosterdvinaigrette

23,5 euro per persoon

PASTABUFFET

Leuk voor groepjes vanaf 12 personen
Huisgemaakte lasagne bolognaise, penne met kruidenkaassaus, broccoli en ham, spirelli met pittige kerstomaatjessaus en mascarpone, romige pastasaus met gerookte zalm en prei - gemalen kazen

Gepresenteerd in ovenschotels, klaar voor de oven.
Mogelijkheid om pastaborden en bestek bij te huren aan 1 euro per persoon.
Dit buffet kan ook vegetarisch of glutenvrij verkregen worden.
14 euro per persoon

DESSERTS

Zoetbokaaltje met hemelse chocolademousse €2,8

Zoetbokaaltje met panna cotta met gebakken ananas en kokos €2,8

Vegan gebakje met passievrucht, gember en mango €4,2

Vegan gebakje met rood fruit en cashew €4,2

Duo van witte en donkere chocolademousse met brownie, gepresenteerd op dessertbord €6,9

BELEGDE MINI-SANDWICHES EN MINI-BROODJES

Assortiment belegde mini-broodjes en mini-sandwiches met rauwe ham met pesto, brie met honing, rosette met tomatenpesto, paté met confijt, hoevekaas met groenten.
€1,5 per stuk - bestelbaar vanaf 25 stuks

Al de hapjes, hoofdgerechten en desserts zijn apart bestelbaar of u kiest een menuutje.
We werken met herbruikbare eco bokaaltjes, verpakkingen en kratten (adhv waarborg).

U kan afhalen op kerst- en oudejaarsavond tussen 11u en 14u.
Op Kerstdag en Nieuwjaarsdag kan u afhalen tussen 9u en 11u.

U ontvangt via mail of telefonisch uw bestelnummer, met alle informatie om de afhaling vlot te laten verlopen. Gelieve bij de bestelling uw telefoonnummer en adres op te geven aub. Dankjewel!

Dit feestdagen aanbod is bestelbaar vanaf 24 december tot 9 januari 2022.



**GEZONDE TRAITEUR
HIPPE CATERING**

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

**WE DOEN ONS UITERSTE BEST OM U TE
VERWENNEN MET ONZE GERECHTEN.
WE KIJKEN ER NAAR UIT!**

**VEEL DANK VOOR UW BESTELLING EN
SMAAKVOLLE, GEZELLIGE FEESTDAGEN
GEWENST.**

BJORN, KATRIJN EN TEAM