

# Traiteur Boddez

Folder 2014

*Al uw feesten tot in de puntjes verzorgd...*



# Inhoudstabel

Openingsuren	
Besprekingen	4
Traiteurdienst	
Kurkrecht	5
Aperitiefhapjes	6-7
Voorgerechten	8-9
Hoofdgerechten	10
Kindergerechten	11
Nagerechten	12
Dranken	13
Barbecues	14-15
Koude schotels	16-17
Feesten	18
Notities	19

# Het plezier van inviteren

## ***Openingsuren winkel***

Dinsdag gesloten.(winterperiode: dinsdag en woensdag)

Woensdag, donderdag, vrijdag, zaterdag, maandag : van 8u tot 18.30u.

Zondag: van 8u tot 18u.

Tijdens de vakantieperiodes elke dag open.

## ***Besprekingen***

Voor alle besprekingen van feesten maakt u best een afspraak,  
dit kan telefonisch 059 30 20 70 of via mail: [info@traiteurboddez.be](mailto:info@traiteurboddez.be).

Wij maken voor u een offerte volgens uw wensen  
aan huis of op te halen in de winkel.

## ***Traiteurdienst***

Voor iedere reservatie maken we een reserveringscontract op en rekenen we 100 euro aan. (Dit wordt afgetrokken van het eindbedrag.) Zo bent u zeker van uw reservatie van uw feest op de juiste datum.

Een culinaire verzorging voor elke gelegenheid. We komen ter plaatse, bij u thuis of in een door u gekozen locatie.  
We kunnen uw volledig feest verzorgen volgens uw wensen.

Wij werken uitsluitend met hoogstaande kwaliteitsproducten, professioneel personeel en hoogwaardig materiaal.

Wij kunnen onze gerechten aanpassen naar uw wensen indien mogelijk.  
Glazen, borden, bestek en servetten zitten steeds in de prijs gerekend.  
Wij komen bij u ter plaatse vanaf 25 personen.

Voor de bediening wordt 25 euro aangerekend per uur per kok of kelner.  
Vanaf 30 km wordt er een vergoeding aangerekend.

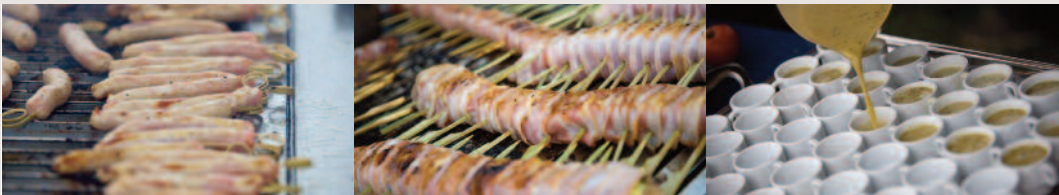
## ***Kurkrecht***

We schenken uw eigen wijnen ook graag uit in onze glazen maar dan wordt wel een kurkrecht aangerekend van € 6 per fles van 75 cl (niet voor frisdranken en waters).  
U bent uiteraard ook vrij om uw eigen wijnen in uw eigen glazen uit te schenken, dan wordt er niets in rekening gebracht.

# Aperitiefhapjes

## ***Koude hapjes***

- Tartare van de chef
- Hoorntje met verse handgepelde garnalen, rouille en bieslook
- Hoorntje met tartare van blauwvintonijn
- Spaghettitje met pesto en serranoham
- Buideltje van filet d'anvers en mango
- Spiesje zongedroogde tomaat/mozzarella met pesto
- Oesters geopend ter plaatse en gekruid
- Wrap van gerookte zalm met kruidenkaas
- Mousse van grootmoeders pastei
- Versnaperingen op tafel: peppadew, croc sec zongedroogde tomaten, fetta, olijven, ...
- Foiegras
- Toast gerookte zalm





## ***Warme hapjes***

- Worstspiesje
- Scampispiesje
- Kalkoenlolly
- Kaas- of garnaalballetjes
- Mini zuiders hamburgertje
- Scampi fritti
- Diverse mini pizza's
- Soepjes naar keuze
- Kalkoen opgevuld met dragon, Oud Brugge en mosterd
- Kippenboutje
- Stukje gegrilde zalm met bearnaisesaus
- Lang gegaard spek met bbq kruiden
- Geitenkaasje met spek
- Puntzakje frietjes met mayo/ketchup
- Fakkel van gemarineerd spek
- Witte pens met moutarde aux pomme
- Spiesje gemarineerde zalm met Serano ham
- Croque monsieur van foie gras

# Voorgerechten

***(Gepresenteerd op bord en luxebroodje inbegrepen.)***

## ***Koude voorgerechten***

- Gerookte Schotse zalm met groentengarnituur
- Rundscarpacio
- Oesters geopend en gekruid
- Tomaat garnaal
- Serranoham met meloenpartjes
- Wildpasteien
- Foie gras
- Fruits de mer







## ***Warme voorgerechten***

(Kunnen ook als hoofdgerecht)

- Koninginnenhapje
- Garnaal- of kaaskroketten
- Scampi's met tagliatelle
- Gamba's à la plancha
- Visgratin

## ***Soepen/Aperitiefsoepjes***

- Tomatenroomsoep
- Boschampignonssoep
- Broccoli veloute
- Bretoense vissoep
- Belgische witloofsoep

# Hoofdgerechten

***(Bij alle hoofdschotels zijn een assortiment warme seizoen-groenten en een aardappelbereiding naar keuze inbegrepen)***

- Varkenshaasje met dragonsaus
- Kalkoen orloff met jagerssaus
- Varkensgebraad met archiducsaus
- Kalkoen opgevuld met dragon, Oud Brugge en mosterd
- Cote à l'os met bearnaisesaus
- Chateau briand met groene pepersaus
- Lamskroontje met portosaus
- Kalfsfilet met roze pepersaus
- Tongrolletjes in witte wijnsaus
- Krokant gebakken pladijsfilet met botersaus
- Vis vol au vent



# Kindergerechten

**(-12 jaar)**

- Spaghetti bolognaise
- Macaroni met kaas en ham
- Frietjes met hamburger
- Kip met appelmoes en frietjes
- Frikandellen
- Kipnuggets
- Bitterballetjes



# Nagerechten

***(In kleine porties om zelf een buffet samen te stellen  
of volwaardige porties per persoon.)***

- Dame Blanche
- Tiramisu
- Bavarois
- Frangipane
- Fruittaart
- Soezen met vanille
- Mini wafeltjes
- Ijstaart volgens de gelegenheid



# Dranken

***In de prijs is het gebruik van onze glazen ingerekend.***

## ***Frisdranken en bieren***

We kunnen zorgen voor al uw frisdranken, bieren van het vat (per vat), ...

## ***Wijnkaart***

- Cava van het huis: Brut Reserva (NU) Maset .
- Witte en rode wijn van het huis: Charles Ciceron Chardonnay en Merlot.

Diverse wijnhuizen en champagne huizen verkrijgbaar volgens vraag en aanbod.



# Barbecues

Wanneer wij bij u komen barbecueën wordt 50 euro aangerekend voor het gebruik en onderhoud van de barbecue, en het verbruik van propaangas.

Bij al onze barbecues is inbegrepen:

- Assortiment rauwkost
- Assortiment sausjes
- Brood
- Aardappel in de pel of koude aardappelsalade
- Bord, bestek en serviette





### ***Partybbq***

Hapjes: worstspiesje, kippenboutje, witte pens in stukjes.  
Vlees: bbq worst, kippenbout, ribben, snede uit de hesp.

### ***Culinaire bbq***

Hapjes: worstspiesje, scampispiesje, kippenboutje en soepje naar keuze.  
Vlees: cote à l'os en/of lamskroontjes of varkenshaasjes.

### ***Bbq gourmand***

Vlees: bbq worst, kippenfilet, biefstukje.

### ***Visbbq***

Volgens uw wensen en aanvoer.

### ***Kinder bbq***

Vlees: worst, hamburger, kipfilet,...

# Koude schotels

***Bij onze koude schotels zijn inbegrepen :  
Groentenassortiment, sausjes, koude aardappelen.  
Gepresenteerd op bord of in buffet.  
(U kunt ook altijd zelf uw koud buffet samenstellen met vis en vlees.)***

## ***Koude visschotel***

Gerookte zalm, gerookte heilbot, gerookte makreel, gerookte paling, haringfilets, sprotfilets.

## ***Koude vleeschotel***

Beenham met asperges, serranoham, kippenfilets, salami, kippenboutje, gebakken rosbief.







## ***Kaasbuffet***

Diverse soorten kaas (lopende en vaste),  
luxebroodjes met boter en fruit inbegrepen.

## ***Recepties***

Recepties van 1u tot 3u.

- Assortiment van warme en koude hapjes.
- Aperitiefsoepje.
- Cava van het huis, fruitsap en waters naar hartenlust.

## ***Walking diners***

- Beginnend met een assortiment koude en warme hapjes
- Voorgerechtje
- Hoofdgerechtje
- Dessertje

Volledig door u samen te stellen.

# Feesten

## ***Huwelijksfeest/Bedrijfsfeest/Communiefest/Tuinfeest***

We maken graag een afspraak om te luisteren naar uw wensen en dan maken we een offerte op maat voor uw feest.

## ***Verenigingen***

### ***Hoofdgerechten***

(Bij alle hoofdschotels zijn een assortiment warme of koude seizoengroenten en een aardappelbereiding naar keuze inbegrepen.)

- Stoofvlees
- Americain
- Vol au vent
- Warme beenham
- Ribben à volonté
- Pasta's
- Paella Royale

Voor feesten boven de 100 personen wordt een ander tarief toegepast. Warme buffetten, koude buffetten, recepties (dranken per uur), ...

Vraag nu uw offerte aan volgens uw smaak en uw budget.



# Traiteur Boddez

P. De Smet de Naeyerstraat 40  
8430 Middelkerke  
tel. +32 59 30 20 70  
gsm +32 479 25 17 90  
[www.traiteurboddez.be](http://www.traiteurboddez.be)

BVBA Carimebo, Normandlaan 11, 8430 Middelkerke, BE 0480.286.095