

# Traiteurfolder

Geachte klant,

Wij stellen U graag onze traiteurbereidingen voor. Wij staan natuurlijk ook persoonlijk voor u klaar om al uw vragen te beantwoorden en om suggesties te geven. We zullen altijd proberen uw persoonlijke wensen te vervullen. In onze winkel vindt u ook steeds een groot assortiment dagverse bereidingen.

U kan ons ook mailen voor vragen op [info@huisclovis.be](mailto:info@huisclovis.be) of bellen op **056/60 85 86**.

Het Clovis-team

## Openingsuren

Maandag:	GESLOTEN
Dinsdag:	8:00 – 12:15 / 14:00 – 18:00
Woensdag:	8:00 – 12:15 / 14:00 – 18:00
Donderdag:	8:00 – 12:15 / 14:00 – 18:00
Vrijdag:	8:00 – 12:15 / 14:00 – 18:00
Zaterdag:	7:30 - 13:15/ 14:30 – 17:30
Zondag:	GESLOTEN

# Aperitiefhapjes

## Koude hapjes

- *Toastjes gewoon beleg* € 1,60 / stuk  
*Américain préparé, eiersalade, kruidenkaas*
- *Toastjes speciaal beleg* € 1,80 / stuk  
*Krab, garnalen, gerookte zalm, mousse de canard, ...*
- *Bordje carpaccio van licht gerookt rundsvlees* € 2,50 / stuk
- *Fijn gevulde lepel* € 2,20 / stuk
- *Bordje huisbereide foie gras met gekarameliseerde appel* € 4,00 / stuk
- *Glaasje mousse de jambon* € 2,60 / stuk
- *Specialiteit van het huis!*
- *Glaasje scampi curry* € 2,60 / stuk
- *Glaasje langoustine/krab* € 2,60 / stuk
- *Glaasje zalmtartaar* € 2,60 / stuk
- *Mini garnalen- of krabcocktail* € 2,80 / stuk

## Warme hapjes

- *Vidé met kaas en kaas-ham (oven)* € 1,50 / stuk
- *Vidé met escargot en lookboter (oven)* € 1,60 / stuk
- *Mini – kippenboutje (oven)* € 1,05 / stuk  
*Tip: heel lekker met onze huisgemaakte brochettesaus*
- *Mini – pizza (oven)* € 1,60 / stuk
- *Zuiderse bruschetta Clovis* € 3,15 / stuk
- *Mini –hotdog* € 2,00 / stuk



## Schotels

- *Tapasschotel met Italiaanse salami, fijne kazen, haringhapjes, olijven, rode pesto, rillette, glaasje mousse de jambon, glaasje langoustinecocktail, toastje, grissini, ... vanaf 4 personen* € 13,00 / P.P.

- *Aperitiefplateau van het huis (vanaf 6 personen)* € 8,50 / P.P.  
*assortiment hapjes ( kaas, salami, olijven, breughelkop, ...)*



- *Frisse plateau crudités (vanaf 8 personen)* € 6,00 / P.P.  
*stronkjes bloemkool, radijsjes, jonge worteltjes, minitomaatjes, cocktailsaus en platte kaas met kruiden*



*U kan ook zelf een aperitiefschotel laten samenstellen naar Uw wensen!!*

# Voorgerechten

## Soepen

- Aspergeroomsoep € 7,50 / liter
  - Courgettesoep € 6,00 / liter
  - Tomatensoep met balletjes of room € 6,00 / liter
  - Tomatensoep groentenbrunoise € 6,00 / liter
  - Witlof / kervelsoep € 6,00 / liter
  - Preisoepp € 6,00 / liter
  - Waterkerssoep € 7,50 / liter
  - Kreeftensoep € 15,00 / liter
- Garnituur ( room, garnalen, krab ) wordt apart meegegeven

## Koude voorgerechten

- Krabcocktail € 18,00 / P.P.  
*Fijn afgewerkt glas met tomaten, eitjes, verse krab en cocktailsaus*
- Garnalencocktail € 18,00 / P.P.  
*Fijn afgewerkt glas met tomaten, eitjes, verse zeebrugse garnalen en cocktailsaus*
- Zacht gerookte zalm met z'n garnituur en toast € 13,50 / P.P.
- Rundercarpaccio € 13,50 / P.P.
- Huisbereide ganzenlever € 17,00 / P.P.  
*Met zuiderse garnituur en briochebroodje*  
**Specialiteit van het huis!!**
- Kreeft "Belle vue" Dagprijs  
*Halve gegarneerde kreeft met bijpassende sausjes*

## Warme voorgerechten

- Kaaskroket € 1,80 / stuk
- Garnaalkroket € 3,25 / stuk
- Rijkelijk gevulde Sint-Jacobsschelp € 14,00 / stuk
- Scampi in pittige roomsaus of currysaus ( 8 stuks ) € 12,00 / P.P.
- Halve kreeft "à la nage" dagprijs



# Hoofdgerechten

## Koude hoofdgerechten

- *Charcuterie schotel* € 16,00 / P.P.  
*Assortiment van ham, salami, paté, fijne vleeswaren en sausen*
- *Schotel van charcuterie en garnalen* € 22,00 / P.P.  
*Assortiment van fijne vleeswaren en gepelde tomaat met verse zeebrugse garnalen op een bedje van salade met koude groentjes en zelfbereide sausen*
- *Schotel met charcuterie, garnalen en kip* € 23,50 / P.P.  
*Assortiment van fijne vleeswaren, gepelde tomaat met verse zeebrugse garnalen en gebakken kip op een bedje van salade met koude groentjes en zelfbereide sausen*
- *Schotel met charcuterie en vis* € 29,50 / P.P.  
*Gekookte beenham, parmaham, 2 soorten fijne charcuterie, gepelde tomaat met verse zeebrugse garnalen, vers gestoomde zalm en 2 scampi op een bedje van salade met asperges, boontjes, gevuld eitje en zelfbereide sausen*
- *Extra visschotel* € 31,50 / P.P.  
*Gepelde tomaat met verse zeebrugse garnalen, 3 scampi, gerookte zalm, vers gestoomde zalm en gerookte paling en op een bedje van salade met asperges, boontjes, gevulde eitjes en zelfbereide sausen*
- *Kreeft Belle Vue* dagprijs  
*Hele kreeft met groenteassortiment en zelfbereide sausen*

Bij deze schotels kan u koude aardappelen met vinaigrette of een broodassortiment voorzien (prijs apart)



## Warme vleesgerechten

- *Vraag wat u wenst, wij maken het (indien mogelijk) voor u klaar!*

## Aardappel- en groentengarnituren

- *Aardappelpuree in duchesse* € 9,00 / kg
- *Aardappelpuree met peterselie en bieslook* € 14,00 / kg
- *Verse aardappelkroketjes* € 1,50 / 5 stuks
- *Aardappelgratin* € 15,00 / kg
- *Gebakken witlof ( 2 p.p. )* € 4,00 / P.P.
- *Boontjes met spek ( 2 bundeltjes p.p.)* € 3,00 / P.P.
- *Knolselderpuree, appel of peer met wilde bosbessen* op aanvraag / periodes

## Warme visgerechten

- *Kreeft "à la nage"* dagprijs

## Desserts

- *Chocolademousse van het huis* € 4,70 / P.P.
- *Kaasplank met fruitgarnituur* € 10,00 / P.P.
- *Verse fruitsalade ( vanaf 6 personen )* € 8,50 / P.P.



# Verrassingsbrood

Huis Clovis is, als uitvinder van het bekende verrassingsbrood, bekend om de goeie kwaliteit en de verzorgde presentatie van zijn verrassingsbroden. De grootte van deze broden is afhankelijk van het aantal personen. U kan kiezen tussen 2 soorten beleg:

	Soorten	5 personen	8 personen
<b>Gewoon beleg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaas</li> <li>- Ham</li> <li>- Préparé</li> <li>- Krabsalade</li> <li>- Eiersalade</li> <li>- Paté</li> <li>- Gehakt</li> <li>- ...</li> </ul>	€ 35,00	€ 56,00
<b>Speciaal beleg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gerookte zalm</li> <li>- Garnaalsalade</li> <li>- Krabsalade</li> <li>- parmaham</li> <li>- ...</li> </ul>	€ 50,00	€ 80,00

# Gevulde sandwiches

U kan kiezen tussen mini sandwiches en kleine zachte ronde pistolets. Daarnaast maakt u ook uw keuze tussen gewoon of speciaal beleg.

	Soorten	Sandwich	Ronde zachte pistolet
<b>Gewoon beleg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kaas</li> <li>- Ham</li> <li>- Préparé</li> <li>- Eiersalade</li> <li>- Paté</li> <li>- Gehakt</li> <li>- ...</li> </ul>	€ 1,40 / stuk	€ 1,80 / stuk
<b>Speciaal beleg</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Krabsalade</li> <li>- Zalmsalade</li> <li>- Mousse de canard</li> <li>- Garnaalsalade</li> <li>- Gerookte zalm</li> </ul>	€ 2,30 / stuk	€ 2,70 / stuk



Normaal worden er 7 stuks sandwiches per persoon voorzien en 5 stuks zachte ronde pistolets per persoon. Dit wordt op een plateau gepresenteerd

## Kaasplanken

Onze kaasplanken worden samengesteld uit een uitgelezen assortiment rijpe kazen en ze worden 1<sup>ste</sup> klas afgewerkt met fruit en noten. Wanneer u enige voorkeur heeft voor bepaalde kazen, zullen wij uw wens graag vervullen.

- Volle maaltijd € 15,00 / P.P.
- Dessert € 10,00 / P.P.

Een volledig broodassortiment is apart verkrijgbaar: ovenkoek, stokbrood, krentenstok, rozijnenbrood, notenbrood, roggenknar...



## Kaas- en vleesschotel

Het uitgelezen assortiment kaas wordt hier aangevuld met een fijn assortiment charcuterie.

€ 19,50 / P.P.

(préparé, gekookte ham, krabsalade, ...)

## Geschenkmanden

Een nuttig geschenk dat u zelf kan samenstellen...

U kan u keuze maken tussen:

- Ruim assortiment delicatessen
- Specialiteiten ( speciale soorten olie )
- Alledaagse producten (koffie, koekjes, confituur, pralines,...)
- Wijn
- Champagne ( in alle prijsklassen )
- Sterke dranken
- Verse producten ( salami, kaas, ...)
- fruit



Zo is het mogelijk een gepersonaliseerd geschenk te geven.

Wij kunnen ook de keuze in uw plaats maken, indien u dat wenst.

Geeft u de voorkeur aan fruit, dan stellen we een mand samen met de mooiste stukken rijp fruit.





# Luxe breughelmaal

*Al jarenlang één van onze specialiteiten, verkrijgbaar vanaf 20 personen.*

*Een volledige maaltijd met een ruime variatie aan fijne vleeswaren, kaas, verse groenten, brood en dessert. Wij verzorgen ieder detail. Alles wat u nog kan doen is ... aanschuiven aan de tafel en genieten van een Bourgondische maaltijd.*

- *Vlees: gerookte beenham, breughelkop van het huis, aspic, assortiment pasteien van het huis met uienconfijt, gebakken kippenbiljetjes, assortiment salami.*
- *Brood: assortiment van brood en boter*
- *Verse groenten: koude aardappelen in vinaigrette, assortiment seizoengroenten*
- *Sauzen van het huis: tartaar, vinaigrette en mosterd*
- *Kaasplank: een uitgelezen assortiment rijpe kazen verrijkt met fruit*
- *Dessert: een variatie van lekkere taartjes*

*Prijs all- in:*

*Voor de eerste 20 tot 40 personen*

*€ 28, 00/ P.P.*

*Vanaf 41 tot .... Personen*

*€ 26,50 / P.P.*

*U kan met een gerust hart gasten uitnodigen en bij hen aanschuiven aan tafel...*



