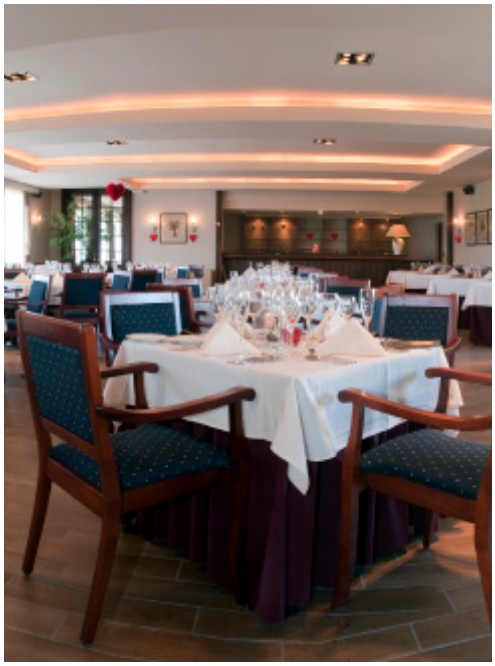
Sereen afscheid nemen.

Ook tijdens de moeilijkste momenten willen wij er voor u zijn. Wij zorgen voor een snelle en respectvolle organisatie van uw rouwmaaltijd of koffietafel.

Wij bekommeren ons om alle praktische puntjes zodat de maaltijd in alle sereniteit kan verlopen met diep respect voor de rouw van de familie.

Cleen Schardauw







DRANKEN

À la carte

• Glas Martini	€ 6,00
• Glas Porto	€ 6,00
• Glas brut “Eccellenza” - Vin mousseux (8,5% vol.)	€ 7,00
• Glas sprankelende kir “Les Grands Seigneurs”	€ 7,00
• Fles brut “Eccellenza” - Vin mousseux (8,5% vol.)	€ 29,00
• Fles sprankelende kir “Les Grands Seigneurs»	€ 29,00
• Fles sélection Cava Chic - méthode traditionelle	€ 35,00
• Fles sélection champagne Grand Cru Blanc de Blancs “Jean Milan”	€ 52,00
• Softdrinks en fruitsap	vanaf € 3,00
• Bieren	vanaf € 3,00
• Fles water op tafel (bruisend - niet bruisend)	€ 7,00
• Likeur	€ 7,00
• Glas huiswijn (Wit - rood - rosé)	€ 6,00
• Fles huiswijn (Wit - rood - rosé)	€ 27,00

WENST U EEN UPGRADE VAN DE WIJNEN? (Gelieve bij reservatie door te geven)

Witte wijn

Edmond de la Fontaine, Chardonnay Grand Premier Cru (Luxemburg)	+ € 38,00/fles
Saint Véran, Bourgogne	+ € 42,00/fles
La Pierrelée, La Chablisienne, Chablis	+ € 44,00/fles
Les Adelins, Pouilly Fumé, Loire	+ € 44,00/fles
La Croix de Carbonnieux	+ € 52,00/fles

Rode wijn

Bodegas Luzon, Las Hermanas (Spanje)	+ € 38,00/fles
Château Caronne Sainte Gemme, Haut Médoc	+ € 43,00/fles
Château de la Commanderie, Lalande-de-Pomerol	+ € 43,00/fles
Zédé de Labégorce, Margaux	+ € 55,00/fles
Château Croque Michotte, Saint-Émilion Grand Cru	+ € 65,00/fles

Drankenforfait bij maaltijd (aperitief niet inbegrepen)

Door onze huissommelier geselecteerde witte en rode wijnen, Stella, Hoegaarden, kriek Belle-Vue, Leffe blond, Leffe bruin, Tripel Karmeliet, waters en softdrinks, Grootmoeders koffie en theeselectie van het huis.

Op eenvoudig verzoek ook alcoholvrije wijnen en bier.

Bij menu soep, hoofdgerecht & nagerecht - broodjesmaaltijden	€ 24,00/p.p.
Bij menu voorgerecht, (soep), hoofdgerecht & nagerecht	€ 29,00/p.p.

MAALTIJDEN

Menu 1: soep + hoofdgerecht + nagerecht € 44,00/p.p
Menu 2: voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht € 54,00/p.p
Menu 3: voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht € 59,00/p.p

AMUSES

Indien gewenst: drie hapjes van de chef (suppl. + € 6,00/p.p.).

VOORGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Noorse zalm – huisgerookt – geplette hoeve-eitjes - kruidencrème - lente-ui
- Carpaccio van rund Wit-Blauw – rucola – Parmezaan – truffelcrème
- Zeebaars – pastaparels – fijne groentjes – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat

SOEP (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, er is bijservering voorzien)

- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom
- Brabants witloofsoepje – lardinettes – room met fijne kruiden
- Bisque van schaaldieren – bieslookroom (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Aspergesoepje – opgeklopte room

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap, er is bijservering voorzien)

- Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – saus naar keuze
- Orloffgebraad – seizoensgroenten – roomsaus met boschampignons
- Varkenshaasje – warme groentjes – saus naar keuze
- Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze (suppl. + € 3,00/p.p.)
- Catch of the day – stoemp van prei – Chablissaus

Te kiezen aardappelgarnituur :

Krieltjes uit de oven – gratin aardappelen – artisanale mini-aardappelkroketjes – verse frietjes

Te kiezen sauzen :

Roomsaus met boschampignons – roomsaus met gebroken peper en cognac – bearnaisesaus

DESSERT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Geef ons graag een seintje vooraf.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan € 125,00
Tafelschikking uiteindelijk de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail voor 10u00

BROODJESMAALTIJDEN

Menu 4: soep + kant & klare broodjes + nagerecht — € 42,00/p.p

Belegd met verschillende soorten brood en een variatie aan beleg.

Menu 5: soep + broodjesbuffet + nagerecht (niet op maandag en dinsdag) — € 44,00/p.p

Mogelijk vanaf 45 volwassenen personen.

SOEP

- Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom (Er is bijservering voorzien)

BUFFET VAN BELEG MET ASSORTIMENT VAN BROODJES (niet op maandag en dinsdag)

(Kant & klare broodjes worden met onderstaande samenstelling voorzien)

- Buffet met Italiaanse gedroogde ham, streekgebonden boerenpastei, americain, gekookte 'Meesterlijke' ham,
- Fijne salami ' pur porc', mosseltjes in tartaar, tonijnsalade, kaasplank met drie verschillende kazen
- Groentjes en diverse sauzen
- Assortiment van brood (pistolets, stokbrood, enz.)

DESSERT (maak uit onderstaande één keuze per gezelschap)

- Creatie van onze Chef patissier « framboisiertaart »
- 3 mini dessertjes van de chef (dessertglaasje - mini-gebakje - mini-ijsje)

GROOTMOEDERS KOFFIE OF THEESELECTIE VAN HET HUIS

Menu 6: receptie met amuses & broodjes — € 42,00/p.p

4 amuses van de chef + 5 kant en klaar belegde broodjes + 2 mini-dessertjes
Grootmoeders koffie of theeselectie van het huis naar hartelust

Deze formule kan aan hoge staantafels en/of aan gedekte tafels (Zie tafelschikking op bestelbon)

Kinderen

Kinderen van 0 t.e.m. 2 jaar (Plaatsen bordje bij - kinderen eten mee van de volw.)	Gratis
Kinderen van 3 t.e.m. 13 jaar (Kinderen eten zelfde als de volw. in aangepaste portie)	Helft tarief volwassenen
Kinderen vanaf 14 jaar	Tarief volwassenen

ALLERGENEN OF VEGETARISCH

Allergieën, vegetarisch, lactose of glutenintolerant? Geef ons graag een seintje vooraf.
De dag zelf kunnen we helaas niet meer ingrijpen..

Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan — € 125,00
Tafelschikking uiteindelijk de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail voor 10u00

Administratieve gegevens

Uitvaartzorg / begrafenisondernemer

Naam:..... Telefoon:.....

Adres:..... Email:.....

Postnummer/Stad:..... Contactpersoon:.....

Contactpersoon familie

Naam:..... Telefoon:.....

Adres:..... Email:.....

Postnummer/Stad:..... Contactpersoon:.....

☐ Facturatie aan de familie ☐ Facturatie via begrafenisondernemer

Opgelet geef de dag voordien het juiste aantal personen door. We rekenen het aantal personen aan zoals gereserveerd de dag voordien.

Bestelbon Rouwmaaltijd

Rouwmaaltijd op: .....om.....uur.

Aantal personen: .....

Aantal kinderen:.....(0 -2 jaar gratis).....(3 - 13 jaar helft tarief volwassen)

Naam overledene: .....

Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan € 125,00
Tafelschikking uiteindelijk de dag voordien doorgeven telefonisch of via mail voor 10u00

DRANKEN

☐ Dranken van de kaart ☐ Drankenforfait

WIJNEN

☐ Huiswijnen ☐ Prestige wijnen ☐ Kasteelwijnen

Wit: ..... Rood: .....

Rosé: ..... Opmerking: .....

Vervolg bestelbon op volgende pagina

MAALTIJDKEUZE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Amuses / hapjes van de chef — suppl. + € 6,00/p.p.
- ☐ Soep + hoofdgerecht + nagerecht — € 39,00/p.p.
- ☐ Voorgerecht + hoofdgerecht + nagerecht — € 49,00/p.p.
- ☐ Voorgerecht + soep + hoofdgerecht + nagerecht — € 54,00/p.p.
- ☐ Belegde broodjes — € 37,00/p.p
- ☐ Broodjesbuffet — € 39,00/p.p.
- ☐ Receptie met amuses en broodjes — € 37,00/p.p.

SOEP (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Soep van zuiderse trostomaat – kruidenroom
- ☐ Brabants witloofsoepje – lardinettes – room met fijne kruiden
- ☐ Bisque van schaaldieren – bieslookroom — suppl. + € 3,00/p.p.
- ☐ Aspergesoepje – opgeklopte room

VOORGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Noorse zalm – huisgerookt – geplette hoeve-eitjes – kruidencrème – lente-ui
- ☐ Carpaccio van rund Wit-Blauw – rucola – Parmezaan – truffelcrème
- ☐ Zeebaars – risotto – champignons – witte wijn roomsaus – gepofte tomaat

HOOFDGERECHT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Filet van hoevekip – groentjes uit de oven – saus naar keuze
- ☐ Orloffgebraad – seizoensgroenten – Roomsaus met boschampignons
- ☐ Varkenshaasje – warme groentjes – saus naar keuze
- ☐ Belgisch Wit-Blauw (rund) – seizoensgroenten – saus naar keuze — suppl. + € 3,00/p.p.
- ☐ Catch of the day – krokante prei – pureeaardappelen – Chablissaus

AARDAPPELKEUZE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Krieltjes uit de oven
- ☐ Gratin aardappelen
- ☐ Artisanale mini-aardappelkroketjes
- ☐ Verse frietjes

SAUSKEUZE (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Roomsaus met boschampignons
- ☐ Roomsaus met gebroken peper en cognac
- ☐ Bearnaisesaus

DESSERT (maak uit onderstaande een keuze per gezelschap)

- ☐ Luchtige vanillebiscuit – vulling van frambozen – Italiaanse meringue
- ☐ Variatie van 3 kleine nagerechtjes van de chef

Opgelet geef de dag voordien het juiste aantal personen door. We rekenen het aantal personen aan zoals gereserveerd de dag voordien.
Voor kinderen vanaf 14 jaar gelden dezelfde tarieven als de volwassenen.
Bij minder dan 25 personen, rekenen wij een zaalhuur aan van € 125,00