

# Frans buffet

## 2022

**De Elstar Catering**  
Harselaarseweg 59  
3771 MA Barneveld  
Tel 0342 - 42 10 06  
Fax 0342 - 47 84 84  
info@elstarcatering.nl  
www.elstarcatering.nl



Geachte heer/mevrouw,

Hierbij willen wij u graag onze Franse buffetten presenteren.

Wij hebben 3 buffetten samengesteld met de heerlijkste gerechten uit de Franse keuken.

De prijzen zijn gebaseerd op een minimale afname van 25 personen. Bij 6 t/m 14 personen berekenen wij 20% toeslag over de totale buffetprijs inclusief uitbreidingen. Bij 15 t/m 24 personen berekenen wij 15% toeslag over de totale buffetprijs inclusief uitbreidingen. U kunt uw bestelling tot 5 werkdagen van tevoren doorgeven of wijzigen.

Benodigd serviesgoed kunnen wij voor u verzorgen voor € 1,00 per persoon. Uiteraard verzorgen wij de afwas hiervan!

Bezorgkosten bij bestellingen onder de € 200,00 in een straal van 15 km bedragen € 25,00.

Genoemde prijzen zijn exclusief 9% BTW.



**Frans buffet 1 à € 18,95 p.p.:**

***Salade Montpellier***

*Pasta-tonijnsalade met zwarte olijven, rode ui en paprika*

***Salade de fromage de chèvre***

*Rucola melange met geitenkaas, komkommer en tomaatjes, met een honing-mosterddressing*

***Pain français avec beurre aux fines herbes***

*Vers gebakken Franse broden met Provençaalse kruidenboter*

***Coq au vin***

*Verse kiphaasjes in een rode wijnsaus*

***Boulettes de viande avec sauce Madera***

*Rundergehaktballetjes met een kruidige maderasaus*

***Saumon Poché***

*Gepocheerde zalmootjes*

***Gratin dauphinois***

*Aardappelgratin met licht belegde geraspte kaas*

***Riz poivron***

*Witte rijst met paprikareepjes*

***Haricot verts***

*Sperzieboontjes met gebakken spekjes*



**Frans buffet 2 à € 21,50 p.p.:**

***Salade de betterave au fromage bleu***

*Rode bietjessalade met walnootjes en blauwaderkaas*

***Salade pommes de terre et jambon***

*Aardappelsalade met een jullienne van beenham*

***Salade de fromage de chèvre***

*Rucola melange met geitenkaas, komkommer en tomaatjes met een honing-mosterddressing*

***Saumon fumé***

*Huisgerookte zalm met rucola, citroen-kappertjesmayonaise en zongedroogde tomaatjes*

***Pain français avec beurre aux fines herbes***

*Vers gebakken Franse broden met Provencaalse kruidenboter*

***Boeuf Bourguignon***

*Frans stoofpotje van rundvlees met rode wijn, ui, rozemarijn en tijm*

***Coq au vin***

*Verse kiphaasjes in een rode wijnsaus*

***Saumon Poché***

*Gepocheerde zalmootjes*

***Gratin dauphinois***

*Aardappelgratin met licht belegen geraspte kaas*

***Pommes de terre nouvelles***

*Krieltjes met gebakken ui en spekjes*

***Riz avec du poivron***

*Witte rijst met paprikareepjes*

***Plat de légumes***

*Frans groenteschotel met haricot verts en broccoli*





**Frans buffet 3 à € 24,95 p.p.:**

**Amuses**

*Amuseglasjes met reuze gamba en pittige dipper*

*Amuseglasjes met roomkaas en portgelei*

*Amuselepels met kalfsrosbief en zoetzure dipper*

*Amuselepel met gerookte zalm en bieslook crème*

**Salade de fromage de chèvre**

*Slamelange met geitenkaas, komkommer en tomaatjes, met een honing-mosterddressing*

**Salade de betterave au fromage bleu**

*Rode bietjessalade met walnootjes en blauwaderkaas*

**Salade de saumon**

*Salade van fijne zalm met een garnering van zalmfilet, kruidenmakreel, haring en gerookte forel*

**Pain français avec beurre aux fines herbes**

*Vers gebakken Franse broden met Provençaalse kruidenboter en tapenade*

**Boeuf Bourguignon**

*Frans stoofpotje van rundvlees met rode wijn, ui, rozemarijn en tijm*

**Saumon à l'aneth**

*Gemarineerde zalmzijde met dille, geserveerd met een zachte citroenbotersaus*

**Coq au vin**

*Verse kiphaasjes in een rode wijnsaus*

**Filet de boeuf avec sauce stroganoff**

*Malse ossenhaaspuntjes in een lichtpittige paprikasaus*

**Gratin dauphinois**

*Aardappelgratin met licht belegen geraspte kaas*

**Pommes de terre roseval**

*Gegrilde rosevalaardappeltjes met tijm, rozemarijn en een vleugje knoflook*

**Haricot verts**

*Sperzieboontjes met gebakken spekjes*

**Ratatouille**

*Courgette, aubergine en paprika in olijfolie gebakken*