



Frans buffet 2026

De Elstar Catering
Harselaarseweg 59
3771 MA Barneveld
Tel 0342 - 42 10 06
verkoop@elstarcatering.nl
www.elstarcatering.nl



Geachte heer/mevrouw,

Hierbij willen wij u graag onze Franse buffetten presenteren.

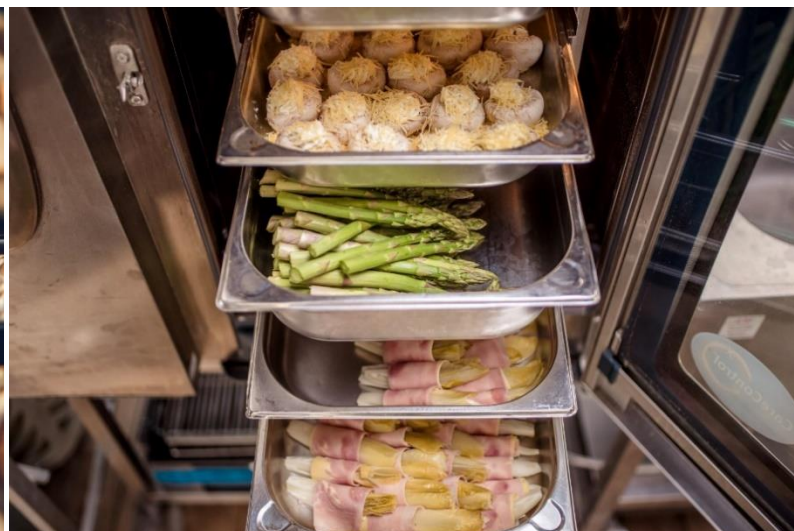
Wij hebben 3 buffetten samengesteld met de heerlijkste gerechten uit de Franse keuken.

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 € 24,50 p.p.:

Salade de fusilli-saumon aux olives noires, oignon rouge et poivron

Pasta-zalmsalade 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

Gehaktballetjes met een kruidige maderasaus

Saumon Poché

Gepocheerde zalmootjes

Gratin dauphinois

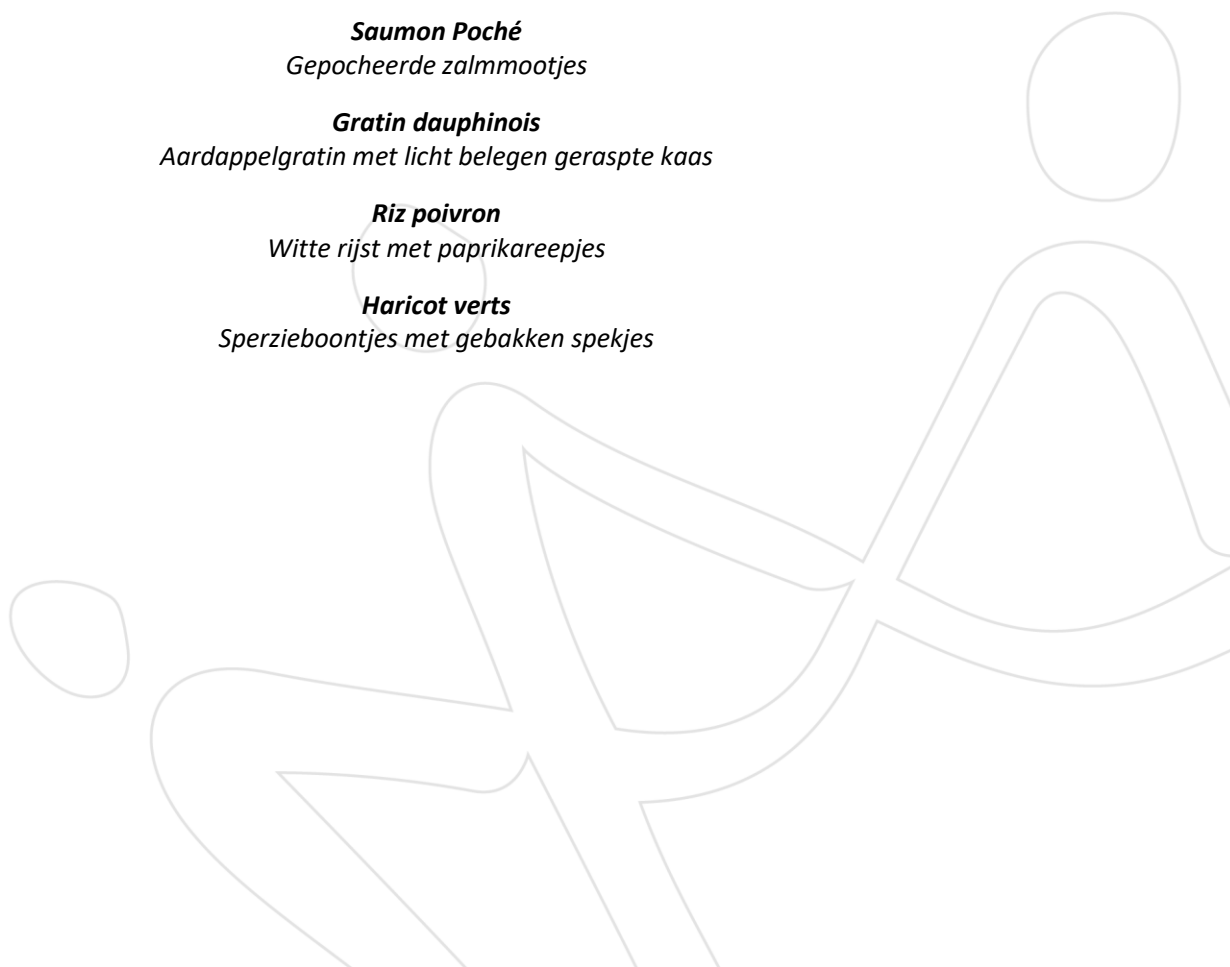
Aardappelgratin met licht belegen geraspte kaas

Riz poivron

Witte rijst met paprikareepjes

Haricot verts

Sperzieboontjes met gebakken spekjes





Frans buffet 2 à € 27,50 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

Ragoût de bœuf

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

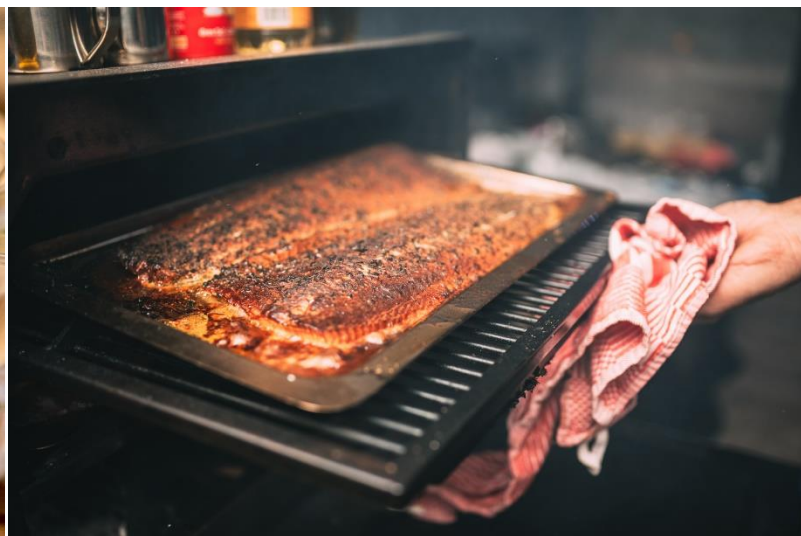
Krieltjes met gebakken ui en spekjes

Riz avec du poivron

Witte rijst met paprikareepjes

Plat de légumes

Franse groenteschotel met haricot verts en broccoli



Frans buffet 3 à € 32,50 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

Rucolasla 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

Ragoût de bœuf

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

Boeuf Bourguignon

Malse ossenhaaspuntjes in een kruidige gevulde saus

Gratin dauphinois

Aardappelgratin met licht belegen geraspte kaas

Pommes de terre roseval

Gegilde rosevalaardappeltjes met tijm, rozemarijn en een vleugje knoflook

Haricot verts

Sperzieboontjes met gebakken spekjes

Ratatouille

Courgette, aubergine en paprika in olijfolie gebakken