



Frans buffet **goud**

Brood

- *Vers gebakken broden*
Met kruidenboter, paté en tapenades

Voorgerechten

- *Plateau de fromage*
Diverse Franse kazen met mosterddille dip, cranberrycompote en noten
- *Salade Niçoise*
Met harricots verts, tonijn, rode ui en olijven
- *Salade aux lardons*
Met gebakken spekjes, ei en verse croutons

Bijgerechten

- *Aardappelgratin*
Met een romige saus en geraspte kaas
- *Ratatouille*
Met knoflook, tomaat, courgette, rode ui en verse kruiden
- *Haricots verts*
Gewikkeld in spek

Hoofdgerechten

- *Coq au vin*
In rode wijn gestoofde kippenpootjes
- **Steak de boeuf**
Franse runderstoofschotel
- *Varkenshaas puntjes*
Met vijgensaus
- *Provinciaalse kabeljauw*
In een romige saus

€35.50 p.p.*

Inclusief:

- *Buffettafel, servies, bestek en servetten.
- *De kok en/of gastheer/vrouw - Maximaal 2 uur
- *Wij ruimen alles voor u op, en de afwas doen wij.

Exclusief:

- *Startkosten van €90,- per gelegenheid.

Gastvrijheid met een glimlach!
Like ons op [Facebook](#) Volg ons op [Instagram](#)