



## Frans buffet **zilver**

### **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

### **Hoofdgerechten**

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

**€31.50 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](#)